



'Ik houd van de Italiaanse nederigheid ten opzichte van ingrediënten'

Het kookvirus van Dick Soek

Dat koken hem met de paplepel was ingegoten, had hij eigenlijk nooit zo beseft. Totdat Dick Soek een oude man leerde kennen in Italië. Nu kookt hij de sterren van de hemel in zijn geliefde Groningen. "Ik wil elke dag opnieuw geboren worden."

Tekst: Dorien Dijkhuis – Foto's: Ron Offermans

Zijn vader was chefkok in een keuken van een man of tien. Als hij 's avonds laat thuiskwam, plofte hij op de bank en was bewusteloos. Dus dacht Dick Soek: 'Koken? Mij niet gezien! Dat is een veel te zwaar beroep.' Het was de fiets die hem uiteindelijk toch in de keuken bracht. Hij was midden twintig en fietste als wielrenner in Italië. Maar juist in het jaar dat ze hem een semi-profcontract aangeboden hadden, keerde het lot zich tegen hem. Alles ging mis. Iedere keer als hij op de fiets stapte gebeurden er de meest vreselijke dingen. Hij viel, zijn materiaal scheurde of brak af, hij had de ene na de andere verschrikkelijke blessure. En zodra hij hersteld was zat hij nog niet op de fiets of er gebeurde opnieuw een ongeluk. Toen hij op een bergtop weg wilde demarreren, brak zijn crank, het verbindingstuk tussen de trapas en de pedalen. Dat kan eigenlijk niet gebeuren bij een fiets van een paar duizend gulden. Toch gebeurde het, dus ging hij opnieuw tegen de vlakke. Hij lag in de kreukels op het wegdek en dacht: 'Dit heeft helemaal geen zin. Er is iets dat me tegenhoudt. Al die tegenspoed is een signaal.' En dus nam hij een besluit: hij stopte met fietsen.

Kookvirus

Dat hij van de fiets in de keuken terechtkwam, kwam door Ermano di Nobili, een oudere Italiaan die de verzorger van de fietsploeg was. Dat deed hij erbij als liefhebberij, want van huis uit was Ermano chefkok. "Ik had mijn fiets aan de kant gezet, maar wilde nog niet terug naar Nederland. Dus ging ik als keukenhulpje bij Ermano aan de slag." Dick Soek spreekt met veel genegenheid over de oude man, die nu vijftig is en die hij nog regelmatig opzoekt in Italië. Ermano di Nobili, behalve leermeester ook dierbare vriend.

"'s Morgens gingen we heel vroeg op pad om alle ingrediënten te kopen. Niet bij de groothandel, zo werkte dat voor Ermano niet. Kilometers reden we. Want hier had je de beste kwaliteit vis en daar de mooiste kaas of het beste vlees. Alleen de allerbeste streekproducten kwamen bij Ermano de keuken in. Ik raakte in de ban van zijn filosofie en ook van het koken zelf. Ik bleek dat kookvirus van mijn vader toch ook te hebben geërfd. Alleen moest ik in Italië een andere oude man tegenkomen om dat te beseffen."

En toen was er voor Dick Soek geen weg meer terug, al moest hij nog veel leren. Zo zette hij in Italië eens een emmer witte knollen buiten. Die stonken zó, dat hij dacht dat ze verrot waren. De hele keuken in rep en roer, want er stond voor tienduizend euro aan witte truffels op het balkon. Hij kan er nog steeds hartelijk om lachen hoe weinig hij toen wist.

Buffelen

Hij leerde veel van zijn Italiaanse leermeester. Daarnaast las hij talloze (kook)boeken en liep hij stage bij verschillende bedrijven. Nadat hij de koksopleiding had afgerond en her en der als souschef en chef aan het werk was geweest, was het tijd voor zijn eigen restaurant. Dat kwam ervan toen hij en zijn vrouw Hilda verhuisden van Hilversum naar Groningen. Zijn vrouw komt uit het noorden en altijd als hij daar kwam, vooral in de kop van Groningen, werd hij geraakt door de weidsheid, de ruimte, de luchten, de boerderijen, de dijken, de zee, het land en de onaangetastheid van de dorpen. Daar overspoelt hem altijd hetzelfde gevoel als in Toscane. "Ik houd van dorpen die er nog net zo bij staan als honderd jaar geleden, waar oude mannetjes op de hoek van de straat staan te kletsen over het weer en die één vinger naar je opsteken en 'moi' zeggen bij wijze van groet. Meer zeggen ze niet, maar dat is ook genoeg. Die eenvoud, daar houd ik van."



Toen ze er eenmaal woonden kochten ze 'Het Schathoes', het restaurant in Leens, gehuisvest in een prachtige oude Groningse borg. Het begon heel laagdrempelig, maar het werd meteen een succes, al is het wel altijd buffelen geweest. Hij herinnert zich een memorabele week van zeventien gasten. Toen sloeg de onzekerheid toe. Lag het aan hem? Kon hij wel koken? Maar het lag niet aan hem. Het was de locatie. Dat weet hij inmiddels wel. "Je hebt hier in het noorden geen achterland. Zit je in Utrecht of in de Betuwe, dan heb je rondom mensen. Hier niet. Hier heb je het restaurant en daarna niets dan zee. Zo erg als in de week van zeventien man, hebben we het niet meer gehad. Zeker niet sinds we in 2004 een ster kregen en we vanaf 2005 de Piloersemaborg erbij hebben, voor feesten en bruiloften, een plek waar je ook kunt overnachten. Toch was het afgelopen winter ook weer bar en boos. Drie maanden lang waren we door de sneeuw en de vorst zo goed als onbereikbaar. Er was een week bij dat we honderdzestig annuleringen ontvingen. Dat was afschuwelijk, want alles stond klaar: de ingrediënten, het personeel. Daar werd ik niet echt vrolijk van. Had ik het geweten, dan was ik drie maanden dicht gegaan."

Walhalla

Maar lang klaagt hij er niet over, want hij houdt van de plek waar hij woont en werkt. Bovendien: wat het Groninger land wel te bieden heeft is een enorme proeftuin aan producten. Daarover kan hij uren praten. Toen hij aankwam in Groningen viel hij van de ene in de andere verbazing. Op de dijk graasden de prachtigste Texelse lammeren. Liep hij de dijk af, de uiterwaarden in, stond het er vol met lamsoren en zee-kraal. In het Reitdiep stikte het van de snoek, snoekbaars en rivierkreeft. En dan heb je nog de Waddenzee met zijn garnalen, kokkels en oesters, de Noordzee met zijn grote vissen en

het land met al die fantastische biologische groenten, fruit en graan. Een waar walhalla voor een kok als Soek. "Die passie voor streekproducten heb ik uit Italië. Niet alleen omdat het topproducten zijn, maar ook omdat ik persoonlijk contact met de leveranciers belangrijk vind. De vissers zetten de laatste vangst van de dag voor me apart. Als ik de emmer ga halen, neem ik een pan soep voor ze mee. Ik houd van dat menselijke contact. Ik kook vanaf het begin alleen met streek- en seizoensproducten. Die seizoenen veranderen hier in Groningen veel sneller dan in de rest van Nederland. Als het stormt en de vissers kunnen niet uitvaren, dan staat er geen vis op de kaart. Wel houtduif. Want die komt als het waait af op het platgewaaide graan." Ook zijn stijl is door Ermanno di Nobili en de klassieke Italiaanse traditie geïnspireerd. "Wat mij aanspreekt in die Italiaanse traditie is dat je ingrediënten koopt en laat zien wat je gekocht hebt door er zo min mogelijk mee te doen. In de Franse haute cuisine drukt een chef toch vaak een stempel op een gerecht. Ik houd wel van de Italiaanse nederigheid ten opzichte van je producten."





Dat hij op dezelfde manier in de keuken staat als dat hij vroeger op de fiets zat, daar kwam hij onlangs achter. Toen zijn negentienjarige dochter Julia haar judocarrière voortijdig moest afbreken vanwege blessures en bij gebrek aan beter op Dicks oude racefiets stapte, bleek ze een natuurtalent. Ze werd meteen gevraagd voor een ploeg. Dick Soek ging met haar mee naar haar eerste wedstrijd. “Ik stond er drie uur lang met kippenvel op mijn poten. Het was alsof ik teruggeslingerd werd in de tijd. Alles was nog precies zoals twintig jaar geleden. En toen ik haar zag fietsen, zag ik mezelf. Ze zat precies hetzelfde op de fiets als ik destijds.”

Dat déjà vu was een bijzondere gewaarwording. Hij beseft dat hij nu met dezelfde mentaliteit in de keuken staat als dat hij fietste: niet om te winnen van anderen, maar om te winnen van jezelf. Niet dat hij nooit eerste werd trouwens. Er waren periodes dat hij onverslaanbaar was. Maar zijn mooiste overwinning was geen overwinning. Hij werd tiende, maar hij had wel honderd kilometer in zijn eentje gereden. Iets dat bijna onmogelijk is zonder te breken. “Zo kook ik ook.



Niet om erkenning te krijgen van Michelin of van mijn gasten, al heb ik er heus wel last van als iemand mijn gerechten niet lekker vindt. Maar ik sta in de keuken om elke dag iets nieuws te leren, om steeds weer iets mooiers en iets beters te creëren. Om voor mijn gasten het beste uit mezelf te halen. Het mooie van dit vak is dat je nooit raakt uitgeleerd. Koken is oneindig. Er zit geen rem op. In de keuken kan ik elke dag opnieuw geboren worden.”

> **HorecaEntree** <

Andere zaken

Restaurant:	De Leest in Vaassen
Gerecht:	alles met diklipharder uit de Waddenzee van de TS 31.
Drank:	rode wijn uit Italië, Boca d.o.c. Nebbiolo-druif
Hotel:	Di Pescatore, hoog in de bergen van de Piëmont (zie www.schathoes.nl , onder links)
Café:	De Pintelier in Groningen vanwege de mooie bieren en andere dranken
Voorbeeld:	mijn vader en Ermanno (en in die volgorde)
Ambitie:	elke dag weer verbeteren
Hobby:	twee sportende kinderen
Altijd in de koelkast:	Machedoux rauwmelkse geitenkaas uit Zevenhuizen
Wat er beter moet in de horeca:	ik spreek alleen over mijn eigen horecazaak en die moet iedere dag beter.