

# L'AIR DES SENS

## DAVID SCHULZ

DAVID SCHULZ IS EEN WONDERLIJKE KOK. AUTODIDACT AAN HET FORNUIS EN IN EEN VROEGER LEVEN FILOSOOF, MUSICUS EN PSYCHOLOOG. HIJ WORDT NIET GEREMD DOOR EEN OPLEIDING EN VINDT DAT GEEN NADEEL. HET GEEFT HEM EEN ONBEVANGEN KIJK OP HET CREËREN VAN ZIJN GERECHTEN WAARIN GROENTEN SUBLIEM VERWERKT WORDEN.

### Heb je altijd belangstelling gehad voor groenten in je gerechten?

**David Schulz:** “Die belangstelling is er altijd wel geweest, vanaf het moment dat we met het restaurant van start gingen. Ik had toen nog geen eigen moestuin zoals nu maar het plantaardige was altijd aanwezig. We werkten toen al met kruiden, wortels en bloemen uit de regio. Ik heb toen een gerecht gecreëerd dat nog altijd in de lente op de kaart staat: kruiden en bloemen van het moment met een sorbet van rucola. Dat ‘moment’ mag je echt letterlijk nemen. Een uur voor de service stap ik op de fiets om de wilde kruiden en bloemen te plukken om ze à la minute te verwerken.”



### Hebt u een bijzondere groentefilosofie?

**David Schulz:** “We proberen zoveel mogelijk technieken te gebruiken en te experimenteren. Het is een zoektocht die met vallen en opstaan gebeurt. Ik kom niet uit de sector en kijk er wat onbevangen tegenaan. Ik word niet geremd door een opleiding en ik weet dat die soms erg bepalend kan zijn. Zo heb ik een tijdje in Clos St. Denis gewerkt. Dat was zeer interessant om technieken en discipline te leren. Maar daarna heb ik toch enkele maanden nodig gehad om de stijl die er wordt gehanteerd los te laten. Hoeveel respect ik voor die keuken ook heb. Waarschijnlijk heeft dat mijn ontwikkeling vertraagt, maar door zelf te experimenteren heb ik ook veel kunnen leren.”

### Waar komen uw groenten vandaan?

**David Schulz:** Zowat de helft kweken we zelf, de overige helft komt van plaatselijke kwekers waarmee we samen werken. Het zijn allemaal mensen waarvan we de achtergrond kennen en weten hoe ze werken. Wat primeert, is de smaak van de groenten. En er mogen tijdens de kweek geen enge dingen mee gebeurd zijn. Als ik een aardpeer koop en ik gebruik de schillen om er een bouillon van te trekken, dan moet dat kunnen. Dus wil ik bij voorkeur biologisch geteelde groenten, maar dat is niet altijd haalbaar. Tomaten kweken we altijd zelf. De oogst is voldoende voor een klein restaurant zoals het onze. Ook kruiden zullen we nooit aankopen, behalve dan in de winter.”

### Wat zijn je favoriete groenten?

**David Schulz:** “Dat is sterk afhankelijk van het seizoen. Ik werk graag met knolgroenten, rapen, bieten, aardpeer, wortelen, ook de wilde wortelen die ik in de vroege lente al ga zoeken. Voor het overige volg ik het ritme van de seizoenen. Ik kijk uit naar de primeurs en als die op hun hoogtepunt zijn kijk ik al uit naar de volgende nieuwkomers van het seizoen. Het is het hele jaar door een komen en gaan van de lekkerste seizoengroenten”

### Favoriete groentebereidingen?

**David Schulz:** “Ik ben constant aan het experimenteren met bestaande en nieuwe kooktechnieken en wil steeds verder en dieper gaan. Ik bekijk de groente compleet en vraag me af wat ik er allemaal mee kan doen. Van een aardpeer bijvoorbeeld gebruik ik niet alleen de vrucht, maar ook de schil en de bloemen. Lavas, een kruid dat uit de hedendaagse keuken verdwenen is laat ik bleken in de lente. Je krijgt dan heel mooie scheuten met een fijne aromatische smaak. Die gebruik ik in een bereiding van lavas met groene selder en appel. Dat is ondertussen een klassieker in het restaurant.”

### Wat zijn de plannen voor de toekomst?

**David Schulz:** “We hebben het belendende pand aangekocht waardoor we de eetruimte kunnen verdubbelen van 16 naar 30 couverts maar ook meer ruimte en privacy kunnen creëren. We zijn nu vijf jaar bezig en ik begin stilaan voeling te krijgen met de weg die we op willen gaan. Aan de ene kant wil ik klassieke bereidingen maken en aan de andere kant een meer avant-garde gerichte keuken. Die combinatie wil ik meer uitwerken en ook duidelijker maken voor de gasten die ons niet kennen.”