



Chefkok Wilco Berends

Chef-kok Wilco Berends (42) van sterrenrestaurant De Nederlanden over restaurants in Dubai, 'We waren behoorlijk onder de indruk.'

Tekst + Fotografie
Margriet Marbus

Afgelopen maand kookte chef Wilco Berends van sterrenrestaurant De Nederlanden voor de verandering in Dubai eens de sterren van de hemel. Wat vond de chef-kok van ons Emiraat en vooral: van de lokale toppers onder de horeca?

De keuken van het Hilton Jumeirah, aan JBR, is niet eens zo heel groot en staat behoorlijk vol. Toch moet de Nederlandse sterrenchef Wilco Berends vanaf hier vanavond 70 couverts van niveau op tafel toveren. 'Nou, dat lukt wel hoor,' zegt de topkok nuchter. 'Ik heb wel in kleinere ruimtes gewerkt. Het gaat erom dat de indeling handig is. En dat is het hier.'

Alexander Musch (40), die baas is van het Hilton alhier, wrijft zich in zijn handen. Hij heeft er zin in. 'Jazeker,' beaamt hij, 'alles is er klaar voor. De verse vis, de kazen, groente is met KLM ingevlogen, samen met allerlei andere verse, echt Hollandse dingen.'

Want dat is het toverwoord voor chef Berends die in Vreeland aan de Vecht zijn sterrenrestaurant 'De Nederlanden' runt: vers. En dat geldt dus in dit geval ook in Dubai: alles vers uit Nederland. 'Met dank aan de KLM natuurlijk, die de avond van de Hollandse topkok in het Hilton sponsort,' voegt Alexander Musch toe.

De kok en zijn vrouw Caroline (37) waren natuurlijk niet alleen maar aan het koken in Dubai. De twee namen het er de afgelopen dagen in Dubai best van, met Hiltonmanager Musch als begeleider naar de beste restaurants van ons emiraat.

'We zijn inderdaad niet alleen in onze hotelkamer gebleven,' knikt Wilco Berends. 'Als je op zo'n plek als deze bent –en ik wilde hier al heel lang graag naartoe– moet je wel hier en daar gaan uitproberen, toch? Ook –zeg maar– vaktechnisch ben ik dat aan mezelf verplicht. Kijken wat de collega's hier op tafel zetten. Dat is wel een must op zijn reis. Dat zijn leuke dingen. Ik kan daar naar uitkijken. Zien of ik verrast word.' Over Dubai zijn de kok en zijn vrouw het eens. Caroline Berends: 'Dubai is geweldig. Als je als Nederlander een weekje echt in een andere wereld wilt

zijn, is dit dé plek. En het is maar zes uur vliegen. Het leukste hier vinden we dat iedereen overal vandaan komt. De mensen zijn vriendelijk, geïnteresseerd en hulpvaardig. We voelen ons elk moment veilig hier, dat is ook bijzonder en fijn. Ook prettig: er is veel te doen en de reisafstanden tussen de bezienswaardigheden zijn klein. Met een taxi kun je overal prima naar toe. Het is leuk om als Nederlander te zien dat er zich zoveel nationaliteiten in de stad bewegen. Door alle traditionele kleding is dat ook zo duidelijk. Shoppen is een Walhalla, eten en drinken ook, ja, alles eigenlijk want wat is er niet hier? Wij komen terug. Zeker ook met onze kids want die vinden die enorme gebouwen indrukwekkend. De stad is ook nog eens schoon. Bijzonder!'

'Het is fijn even zo te kunnen genieten,' zegt de kok, want heel veel lange en verre reizen doen hij en zijn vrouw niet. 'Dat heb je met zo'n eigen zaak,' legt hij uit. 'Ik heb een goed team dat goed op zichzelf kan draaien maar je moet er zelf toch ook bij zijn.' Het Dubai-avontuur heeft Berends vooral te danken aan zijn vrouw Caroline, die Hiltonmanager Musch nog kent van school. 'Samen kwamen we op het idee om deze Hollandse avond te doen,' vertelt Musch.

Een goed idee, kennelijk, want alle zeventig couverts zijn verkocht. 'De verwachtingen zijn best hoog, denk ik,' stelt Musch, 'en mensen hebben er zin in. De couverts waren snel vergeven. Er zijn natuurlijk ook flink wat Nederlanders onder de gasten.' Berends: 'Maar het wordt goed. En Nederlands.'

Uiteraard zijn we benieuwd naar wat fijnproever Wilco Berends en zijn vrouw Caroline vonden van de restaurants die ze in Dubai bezochten. Wat vonden zij van 'onze' lokale sterren? Volgt hier de top drie van Wilco Berends.

1. Qbara is een geweldige zaak met een spectaculaire ambiance welke je niet verwacht bij de entree en de directe omgeving. Op een podium stond een saxofonist die heel relaxt bij rondzwevende loungemuziek wat noten speelde. Wij hadden Bernard voor de bediening, een geweldige vent die ons echt in de watten legde en ook veel over Dubai vertelde. Grappig was dat zijn vriendin Lulu in de keuken stond en ook even 'dag' kwam zeggen. Wij kozen een menu met zeven gerechten. Daarbij kun je een alcoholisch dranken arrangement kiezen of



non-alcoholisch. Dat sprak ons aan, dat kennen wij in Nederland niet. Je kunt kiezen uit allerlei cocktails maar ook gewoon wijn of bier nemen. De presentatie van de gerechten is bijzonder, bijvoorbeeld het vegetarische gerecht met rauwe groenten en een aubergine dip. Stoer!

2. Zuma zit in de financiële business centrum van DUBAI (DIFC), een troosteloze omgeving waar vooral zakelijke lui zich bewegen. Als toerist is dat een vreemde bijkomstigheid. Desalniettemin zeker de moeite waard om te gaan lunchen of dineren. Nogmaals: er zit dus bijna alleen zakelijk publiek tijdens de lunch. Het pand is in twee lagen verdeeld, boven en beneden. Beneden is ook een bar aan de keuken, waar de koks zichtbaar gerechten bereiden. Wij hebben enorm genoten van de hoge kwaliteit van de ingrediënten. Ook hier een menu genomen en enkele non-alcoholische cocktails. Maar er staat gelukkig ook een flesje Riesling op de kaart. Bediening prima, niet bijzonder maar snel en correct. Sfeer is dus zakelijk, maar door de opmaak en de kwaliteit van gerechten proef en zie je passie. Een Aziatische keuken. De sushi en de sashimi waren bijzonder!

3. Oceano is een restaurant, in onze beleving echt 'Dubai.' Alleen al de rit over de Palm naar het immense hotel is een belevenis. Het entree van het Atlantic is indrukwekkend: een enorme hal met een groot glazen kunstwerk. Gek is eigenlijk dat niemand je aanspreekt en dat je zelf via de bewegwijzering het restaurant moet zoeken. Vanaf daar is de bediening en begeleiding wel heel goed. Okee, erg correct en ingestudeerd maar zeer aardig. Maar... een beetje te veel volgens het boekje, vinden wij, het mag wat meer ontspannen zijn. Hier ook een menu genomen waarbij de fruits de mer echt een hoogtepunt waren. Wat een presentatie! Maar we waren vooral onder de indruk van de kwaliteit. Alles is hier groots, zowel de entourage met het aquarium, de opstelling van de tafels, de borden en de portionering. Mooie wijnkaart, maar wel erg duur... We hebben hier wel in onze beleving echt het 'alles kan' gevoel gekregen. Echt wat je in Dubai verwacht, zeg maar.'