



# ‘Genieten van al die verse kruiden’

Leuke gerechten voor een schappelijke prijs maar altijd met verse seizoensingrediënten. Dat is de visie van restaurant Hoeve Kromwijk. En een eigen kruidentuin en bescheiden boomgaard past natuurlijk uitstekend bij dat concept. Vandaar dat de eigenaren Jeffrey en Marijke van Dijk dit in de schaduw van hun restaurant hebben gerealiseerd.

► **Hélène Ouwerkerk**

“Eigenlijk was het de bedoeling dat we in onze boomgaard en naast de kruidentuin nog een extra terras zouden aanleggen. Dat zou ideaal zijn voor trouwerijen waarbij men bijvoorbeeld in de tuin de taart wilt aansnijden”, vertelt Marijke van Dijk. “De economische recessie gooide echter roet in het even waardoor we met grote investeringen even pas op de plaats maken. Maar zodra het enigszins mogelijk is, gaan we het alsnog doen. Dat terras gaat er komen.”

Hoeve Kromwijk aan de Voorweg is een monumentale boerderij. In de nieuwjaarsnacht van /1998 ging de boerderij in vlammen op. Na de herbouw is het sinds 2004 weer als restaurant in gebruik. Sinds 2007 is het echtpaar Van Dijk eigenaar van het restaurant.

De kruidentuin was al een lange wens van het tweetal maar kon pas werkelijkheid worden toen de vader van Marijke met pensioen ging en zich over de lap grond ontfermde. “Mijn vader heeft altijd als p&O-manager gewerkt maar volgens mij had hij stiekem liever boer willen zijn”, lacht Marijke van Dijk. “Zijn hele ziel en zaligheid legt hij in de tuin. En dan gaat hij overleggen met tuincentrum Intratuin voor plantjes die hij daar koopt.”

Inmiddels is de kruidentuin al aardig groot. “We hebben allerlei bekende kruiden zoals natuurlijk rozemarijn, basilicum, tijm en peterselie. Maar we hebben ook wat onbekende

**Hoeve Kromwijk geïnspireerd door eigen kruidentuin en boomgaard**



Jeffrey en Marijke van Dijk samen met kok Dennis Bruinzeel in de kruidentuin van hun restaurant.

FOTO: RON JENNER.NL

dere soorten zoals honigkruid, lielevrouwenbedstro en lavas”, legt Jeffrey van Dijk uit. “Voor onze koks zijn die verse kruiden uit eigen tuin een enorme inspiratie. In onze keuken worden kruiden sowieso altijd in ruime mate gebruikt maar het is geweldig als je al die verse producten uit eigen tuin kunt halen. Het is niet alleen leuk maar ook heel handig. Door al die kruiden komen er soms ook aparte combinaties naar boven die ineens prima blijken te werken en goed passen.”

Jeffrey weet dat Hoeve Kromwijk niet het enige restaurant is dat een eigen kruidentuin heeft. “We hadden vorig jaar een personeelsuitje naar restaurant De Lindenhof in Giethoorn. Dit restaurant met Michelinsterren

heeft een mega-kruidentuin. Onze koks raakten helemaal enthousiast toen ze daar door de chef werden rondgeleid.”

Zijn eigen kruidentuin ziet Van Dijk vooral als een luxe. “Erg leuk als je de koks de tuin in ziet gaan om kruiden voor de gerechten te plukken. Maar van het voorjaar toen het zo droog was, was het ook wel weer een zorg hoor. Toen moest ik heel veel sproeien want het was kurkdroog. Daar hebben we nu geen last meer van”, lacht hij.

Naast de kruiden uit eigen tuin, heeft Hoeve Kromwijk ook nog de luxe van een eigen boomgaard met appels. “Die appelbomen staan er al jaren en gaven weinig vruchten. Pas nadat ze weer waren teruggesnoeid, deden ze het weer geweldig. Kisten vol appels konden we onlangs oogsten. We hebben toen met de koks allemaal leuke gerechten met onze eigen appels bedacht. Tarte tatin, een appelsorbet en ook in het verrassingsmenu doen we iets met onze appels. Onze bezoekers vinden dat wel leuk, zo’n verhaal erbij.”

#### Uitdaging

“De uitdaging van de keuken is om elke keer weer iets leuks en creatiefs te maken. Die gedrevenheid pas bij ons”, zegt Van Dijk. “Werken met verse producten uit het seizoen hoort daar bij. Vissoorten in hun paai-tijd op het menu zetten is bijvoorbeeld uit den boze. En ook het ambachtelijk werken, is iets dat ons past. Zo heb ik eerder dit jaar zelf zalm gerookt. Het is leuk om te doen en het spreekt de mensen aan.”

