

DE PASSIES VAN STERRENKOK EN FIETSFANAAT **DICK MIDDELWEERD**

‘Als ik iets heel leuk vind, ga ik er helemaal voor’

Op gastronomisch gebied heeft De Treeswijkhoeve in Waalre nauwelijks introductie nodig. Met twee Michelinsterren behoort het etablissement al tien jaar tot de toprestaurants van Zuidoost-Brabant. Samen met zijn vrouw Anne-Laura en zijn team serveert sterrenkok Dick Middelweerd zijn gasten vijf dagen in de week een onvergetelijke, culinaire beleving. Behalve koken heeft hij nog een tweede passie: fietsen. Hij beoefent beide disciplines hartstochtelijk: „Als ik iets heel leuk vind, ga ik er helemaal voor.”

TEKST: ANDRÉ DRIESSEN | FOTO'S: GIJS SPIERINGS

Na de lagere school in Harmelen heeft Dick Middelweerd geen flauw benul wat hij later wil worden. Een beroepentest wijst uit dat hij in de wieg gelegd is voor kok of bakker. Daarom kiest hij voor afdeling Consumptieve Technieken op de Lagere Technische School. „Ik ben nooit een studiebol geweest”, herinnert hij zijn middelbare schooltijd. „Vanaf de eerste dag vond ik deze opleiding superleuk. Na de lts ben ik snel gaan werken en heb ik in mijn vrije tijd cursussen gevolgd. Ik liep fanatieke collega's tegen het lijf die in sterrenrestaurants werkten. Al snel wist ik voor mezelf: dit wil ik ook.”

PURE SMAKEN, VERSE INGREDIËNTEN

Als kok doet Dick Middelweerd ervaring op bij diverse toonaangevende restaurants in Nederland. Zo werkt hij als chef de party in het Franse restaurant Ciel Bleu van Hotel Okura en als pastrychef bij De Hoefslag in Bos en Duin. „Als klein jongetje ben ik altijd een slechte eter geweest”, vervolgt hij zijn verhaal. „In sterrenzaken ging een andere wereld voor mij open. Al die pure smaken van verse ingrediënten veranderden mijn visie op eten en koken definitief. Lekker

eten ontstaat door de ingrediënten die je gebruikt en de wijze van bereiding: met liefde en gevoel.”

PIONIERS IN GASTVRIJHEID

In zijn periode bij De Hoefslag leert hij zijn vrouw Anne-Laura kennen. Zij werkt als gastvrouw in het restaurant van chef-kok Gerard Fagel,

‘In sterrenzaken ging een andere wereld voor mij open’

dat eveneens twee Michelinsterren heeft. De beroemde telg uit het Fagel-geslacht wordt in 1989 in koelen bloede door drie inbrekers boven zijn eigen zaak vermoord. „Samen met zijn broers heeft Gerard de Franse keuken in Nederland op de menukaart gezet”, gaat Dick Middelweerd verder. „Zij waren pioniers in



**LOUIS VERWIMP B.V.**

Als gespecialiseerde groothandel in fietsen, onderdelen en accessoires levert Louis Verwimp B.V. uit Valkenswaard al sinds 1970 aan de fietsvakhandel in de Benelux. Een enthousiast en deskundig team van 48 trouwe medewerkers zet zich dagelijks in om

klanten en relaties zo goed mogelijk van dienst te zijn. Het assortiment dat Louis Verwimp B.V. voor de vakhandel op de markt brengt, bestaat uit zo'n 24.000 verschillende artikelen. Bekende merken zijn onder andere Superior, Bikkel Bikes en Rock Machine.

gastvrijheid. Ze lieten mensen zich echt thuisvoelen en hebben zo de basis gelegd van de beleving die vandaag de dag in sterrenzaken centraal staat. In mijn tijd in de Hoefslag heb ik veel van Gerard geleerd en ik denk met plezier aan hem terug.”

UITLEG VANUIT HET HART

Dick Middelweerd vertelt dat het nu de normaalste zaak van de wereld is om lokale specialiteiten te gebruiken, gerechten aan tafel te bereiden en persoonlijke uitleg te geven. In de Treeswijkhoeve geeft hij daar samen met zijn team op persoonlijke wijze invulling aan. „Tijdens corona hebben we de tijd benut om onze personeelsleden alle gerechten te laten proeven. Iedereen is nu in staat om vanuit het hart tekst en uitleg te geven over gerechten, de gebruikte ingrediënten en de bereidingswijze. Ik merk dat onze gasten dat op prijs stellen.”

‘Vrienden en familieleden vinden het lastig om voor hem te koken

ZUURKOOLSTAMPOT

De schoonouders van Dick Middelweerd zijn al enkele jaren eigenaar van De Treeswijkhoeve als ze hem in 1991 vragen om chef-kok te worden. Zijn vrouw Anne-Laura staat op dat moment ook in de keuken. „Twee kapiteins op één afdeling werkt niet”, stelt hij lachend vast. „Ik was de betere kok, gelukkig vond mijn vrouw dat ook. Zij vertolkt nu de rol van gastvrouw en daarin is zij helemaal in haar element.” Volgens Dick Middelweerd vinden vrienden en familieleden het lastig om voor hem te koken. „Ik verwacht geen sterrenrecht”, biecht hij op. „Ik zeg altijd: doe maar gewoon waar je goed in bent. Ik geniet ook van Italiaanse pasta, eenvoudige Japanse gerechten of zuurkoolstampot.”

MAGISCH MOMENT

Als sterrenrestaurant aan de top blijven, is een ambitie die het team van de Treeswijkhoeve elke dag waarmaakt. De regio Zuidoost-Brabant herbergt drie restaurants met twee Michelinsterren. Dick Middelweerd vindt het bijzonder dat het beproefde systeem van Michelin na honderd jaar nog steeds bestaansrecht heeft. „Mensen willen graag weten voor welke restaurants ze moeten omrijden”, geeft hij tekst en uitleg. „Je weet dat er anonieme controleurs in de zaak zitten, je weet alleen niet wie en wanneer. Verliezen of winnen van een ster heeft een grote impact. Daarom is het elke keer weer een magisch moment om de kroon op je werk te krijgen.”

UITLAATKLEP

Een succesvolle sterrenzaak runnen, geeft energie maar levert ook stress op. Vijftien jaar geleden zet een hartinfarct Dick Middelweerd met beide benen op de grond. Zijn cardioloog adviseert hem om te gaan fietsen. Hij koopt een racefiets, sluit zich aan bij een fietsclub en vindt in wielrennen een uitlaatklep voor zijn drukke werkzaamheden in de Treeswijkhoeve. „Als je dag en nacht in de keuken staat, dan heb je het gevoel dat je oogkleppen op hebt. Wielrennen brengt me in een andere wereld. Het is heerlijk om drie keer in de week met een groep fanatieke fietsers eropuit te trekken. Het is een verslaving geworden. Als ik niet fiets, word ik chagrijnig. Ik kan wel zeggen dat fietsen me veel gebracht heeft. Mijn conditie is sterk verbeterd en ik heb veel nieuwe vriendschappen gesloten.”

GRAVELBIKE

In de zomermaanden rijdt Dick Middelweerd op een racefiets, in de winter geeft hij de voorkeur aan een mountainbike. Vorig jaar heeft hij op aanraden van Louis Verwimp een gravelbike van het merk Superior gekocht. Louis Verwimp is distributeur van het fietsmerk. „Een gravelbike houdt het midden tussen een racefiets en een mountainbike. Op de weg of in de bossen, mijn Superior komt overal tot z'n recht. Op vakantie naar Knokke of tijdens een weekendje weg: ik neem mijn gravelbike altijd mee. Een dag niet gefietst is een dag niet geleefd.”

‘Een dag niet gefietst is een dag niet geleefd’

BIKKEL

Als fanatiek fietser genoot Dick Middelweerd van een proefrit op een elektrische fiets van het Nederlandse merk Bikkel, ter beschikking gesteld door distributeur Louis Verwimp. „Ik begrijp heel goed dat veel mensen voor hun woon-werkverkeer overstappen naar een elektrische fiets”, brengt hij zijn ervaringen onder woorden. „Je bent lekker bezig in de buitenlucht, je werkt jezelf niet in het zweet en het is gezond. En als je ouder wordt, blijf je toch in beweging. De Bikkel waarop ik gereden heb, fietst licht en comfortabel. In plaats van een ketting heeft deze fiets riemaandrijving. Ik ben gewend om na een fietstocht ketting en tandwielen schoon te maken en te smeren. Bij deze elektrische fiets is dat niet nodig.”