

INTERVIEW Topsommelier opent SOMM Bistro à Vin in Weesp

# Al vroeg een grote liefde voor niertjes, zwezerik en lever

Hij werkte in tweesterrenrestaurant Beluga van Hans van Wolde in Maastricht en voor diverse restaurants van de gerenommeerde Britse topkok Gordon Ramsay in Londen, Ierland en Dubai. Maar het eigen baas zijn smaakte naar meer, toen hij in september vorig jaar zijn Winehouse SOMM in Amsterdam had verkocht. In de tweede helft maart hoopt Sascha Holzkämper (48) zijn SOMM Bistro à Vin in Weesp te openen.



Simone Stevens  
s.stevens@mediahuis.nl

**Weesp** ■ Op de deur van het vroegere restaurant Minevitus - dat eind oktober na bijna 27 jaar de deuren sloot - aan de Nieuwstad 32 wordt de komst van de nieuwe horecazaak aangekondigd met 'coming soon'. En op het raam prijkt een affiche met 'Collega's gezocht', hoewel het team inmiddels al zo goed als compleet is. Dinsdag nam hij een Russische jongedame als sommelier aan. Verder is de brigade een prettige mix van jong en ervaren. „Ik zoek alleen nog een kok, misschien kun je dat er bijzetten”, grinst Holzkämper.

Binnen moet er nog een hoop gebeuren, maar Holzkämper heeft precies in zijn hoofd hoe het wordt. Er komen in totaal 40 à 42 zitplaatsen, een aantal daarvan op een bank bij de lange wand. „Ik wil dat de buurt hier straks bij elkaar komt, zoals dat vroeger gebeurde in een kroeg met van die Perzische kleedjes op tafel. Ik ben erg van het verbinden in de horeca, vandaar die bank.”

De keuken wordt open. „Ik ben nog van de school dat je in een restaurant van de vloer moet kunnen eten, bij wijze van spreken. Het verplicht de koks om schoon en netjes te werken, omdat de gasten alles kunnen zien.”

SOMM wordt een bar waar je kunt eten, zo vat Holzkämper samen. „Als we in Spanje, Frankrijk of Portugal zijn vinden we dat de normaalste zaak van de wereld. Ik wil mooie dingen toegankelijk maken, de vrienden van de jonge jongens hier in de bediening moeten hier ook kunnen komen. Ik ga niet duur zijn, maar ik ben niet goedkoop. Een glas wijn begint bij 6 euro 80, ik moet er wel mijn verhaal in kwijt kunnen. Het is geen wijn die je bij de gewone slijter kunt kopen. Een grote wijnkaart, met tweehonderd verschillende wijnen, allemaal uit de oude wereld, met het zwaartepunt op de Bourgogne.”

De Amsterdamer vervolgt. „De keuken zal Frans-Italiaans zijn



In actie in de keuken.

FOTO JAN BARTELSMAN



Met compagnon Wiebe de Jong.

FOTO PR

georiënteerd, met een kleine knip-oog naar Spanje of Portugal. En less is more, wat ingrediënten betreft. Verder gerechten die je lekker kunt delen, zodat je meerdere dingen kunt proeven, zonder dat shared dining of tapas te noemen, zoals mooie pasta's en tagliata di manzo (dungsnesneden ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas, red.). In het weekend mooie croissants en patisserie-dingetjes. Dat alles in de setting van een wijnbar.”

SOMM zal ook voor de lunch open zijn. „Met een beperkte, mooie greep uit de kaart, zoals Franse vissoep en steak tartaar. Maar ook een mooie baguette, een 'jambon au beurre' zoals je die in Parijs krijgt, met het allerlekkerste stokbrood dat we kunnen krijgen en de beste ham van een slager uit Weesp.” Holzkämper zou het overi-

gens toejuichen als Nederlanders wat uitgebreider zouden lunchen. „Zoals ze ook in België en Frankrijk doen, met zeetong of entrecôte.”

### Mooie wijnen

Holzkämper werd geboren in Keulen en kwam door zijn stiefvader in Nederland terecht, in Maastricht om precies te zijn. „Dat hele spektakel van uit eten gaan, ik vond het allemaal geweldig. Ik haalde een kreeft helemaal uit elkaar. Ik wilde alles proeven. En je kon me wakker maken voor zwezerik, niertjes of lever. Het kleine vonkje werd een vlammetje en groeide uit tot een vuurzee.”



Sascha Holzkämper in de deuropening van SOMM Bistro à Vin aan de Nieuwstad 32 in Weesp.

FOTO STUDIO KASTERMANS/DANIËLLE VAN COEVORDEN



Sterrenkok Hans van Wolde was bepalend voor de carrière van Holzkämper.

FOTO ANP

Het begon met baantjes in de plaatselijke horeca. Vervolgens ging hij de Hotelschool Heerlen doen, waarna hij vinologie studeerde. Toen was Holzkämper klaargestoomd voor het vak, een carrière die begon bij Beluga. Eenmaal in dienst bij het Maastrichtse restaurant was de eerste Michelinster vrij snel een feit, de tweede volgde niet lang daarna. Holzkämper werd uiteindelijk maître sommelier bij Beluga. Chef-kok Hans van Wolde is bepalend geweest voor de rest van zijn carrière. „Ik heb enorm veel van hem geleerd, dat realiseer ik me nog steeds geregeld. Het was een grote familie van enorm gedreven en gepassioneerde mensen. Met de überpassie van Hans, om het hoogste doel te willen bereiken. Hij heeft nu twee sterren met Brut72, het restaurant dat hij vier jaar geleden in een oude boerderij

in het Limburgse Reijmerstok opende. Ik denk dat hij die derde ook nog wel krijgt.”

In Londen, Dublin en Dubai werkte hij in restaurants van Gordon Ramsay. „Ik zag hem overigens maar drie of vier keer per jaar, hoor. En hij liep heus niet altijd zo te schreeuwen zoals in dat televisieprogramma. Als hij echt zo'n bullebak zou zijn, zouden mensen het echt geen twintig jaar bij hem uithouden. Hans van Wolde is natuurlijk fantastisch in wat hij doet, maar wat Gordon Ramsay heeft bereikt, dat is nog wel een paar stappen verder.”

### Verliefd op wijn en eten

Holzkämper werkte in luxeuze hotels in het buitenland én op de cruiseboot MS Volendam van de Holland Amerika Lijn, waarmee hij een allrounder werd binnen de



„Gordon Ramsay was niet zo'n bullebak als op tv”. FOTO GETTY IMAGES/JOHN LAMPARSKI

horeca. Hij houdt van mensen, zegt hij, en is verliefd op wijn en eten. „De combinatie daarvan, de beleving, die wil ik overbrengen.”

Het resulteerde acht jaar geleden in zijn eerste eigen zaak, Winchouge SOMM, gevestigd in de Amsterdamsche wijk De Baarsjes. Hij ging zelf achter de kachel staan. Hij glimlacht. „De eerste dag dat ik voor gasten kookte was een goeie dag.” En dat bleef zo. „De mensen waren er blij mee.” Het bleef niet onopgemerkt bij professionals: veel kookkunsten werden al gauw beloond met dertien Gault&Millau punten. Een natuurtaent? „Dat ga ik over mezelf niet zeggen, maar ik heb in al die jaren natuurlijk veel geleerd van de chefs met wie ik werkte.”

In augustus vorig jaar is hij vader geworden van dochter Leah en verkocht hij Winehouse SOMM.

„Ik dacht: ik ga lekker in loondienst, want ik wilde bij die kleine zijn.” Dat duurde drie maanden. Met een brede lach: „Loondienst was niets voor mij.” Op een make-laaarswebsite voor horecapanden kwam hij Nieuwstad 32 in Weesp tegen. „Het stond voor een hele mooie prijs op de markt.”

Op 1 november nam hij de zaak over, samen met zijn compagnon Wiebe de Jong. Holzkämper leerde hem kennen als gast in zijn vorige zaak. „Dat werd al gauw een vriendschap. Wiebe is iemand die het beste uit mij weet te halen en in mij gelooft. Door samen dit avontuur aan te gaan, realiseren wij ons hoeveel wij elkaar al vertrouwen en de wens hadden om iets samen te creëren en te bouwen. Wij merken nu al hoe wij elkaar iedere keer weer opnieuw feilloos aanvullen en elkaar uitdagen om

tot nog betere ideeën te komen met de talenten die ieder van ons heeft. Alleen al zijn enthousiasme en technisch inzicht zijn onmisbaar, naast zijn vermogen om ieder probleem als een mooie nieuwe uitdaging te zien. Zijn wil om door te zetten en samen iets moois op te bouwen en mij mijn 'ding' te laten doen en ervan te genieten. Wij vullen elkaar perfect aan en als ik terugkijk naar mijn eerste zaak is dat juist wat ik miste. Mensen zien te vaak de mensen aan 'de voorkant' van een bedrijf, en gezicht van de zaak, maar zonder goede partner zouden mensen de persoon aan de voorkant nooit gezien hebben. Je versterkt elkaar en bereikt hogere doelen. Hij is absoluut onmisbaar.”

### Goeiedag op straat

Weesp is natuurlijk geen Amsterdam - ook al hoort het er tegenwoordig wel bij. „Ik wil graag een aanvulling zijn voor iets wat er nog niet is. Kijk om je heen, hier zit ik aan een gracht, in plaats van in een doodlopende straat zoals in Amsterdam. Weesp heeft zoveel potentie, als stad heeft het zó veel. Alleen blijft het aanbod van horeca en winkels achter bij de demografische groei. Verderop zit een hele mooie kookwinkel, maar die gaat weg. Net als dat modewinkeltje hiernaast. Zo zonde. En mensen zeggen elkaar hier nog goedendag op straat, in die zin lijkt het een beetje op Maastricht. Weesp heeft niet die anonimiteit van Amsterdam, waar je vaak niet eens weet wie je buurvrouw of buurman is. Ik vind dat een verademing.”

“Weesp heeft zoveel potentie. Alleen blijft het aanbod van horeca en winkels achter bij de demografische groei

“Beluga was één grote familie van enorm gedreven en gepassioneerde mensen, met de überpassie van Hans