

Een artikel uit het magazine van Prestige Fruit.



Tres Speciale

De gelaagde en intense signatuur van Michael van der Kroff

Een ontmoeting met chef-kok Michael van der Kroff van restaurant Tres in Rotterdam is een intense ervaring. Zijn restaurant is het resultaat van een niet-aflatende zoektocht naar diepgang. En fruit speelt daarin een essentiële rol. "Fruit maakt mijn keuken uniek."

Het is even zoeken naar de ingang van restaurant Tres aan een lange galerij op de Kop van Zuid. Overal staan terrassen en brandt licht, maar er is één donkere deur in het rijtje waar je zo aan voorbij kunt lopen. Het is een entree die juist door niet op te vallen veel zegt. Die duidelijk maakt: hier doen we het anders. Bereid je voor. "De beleving begint zelfs al eerder", legt Michael van der Kroff uit aan een hoge tafel in zijn intieme open keuken. "Als je bij ons reserveert koop je een ticket, alsof je naar het theater gaat. En zo is het ook de bedoeling. Ik wil gasten helemaal meenemen in mijn filosofie. Dat is voor mij ook de reden geweest om een eigen zaak te starten. Als ik voor een werkgever werk heb ik altijd beperkingen in budget of tijd en bestaat de angst dat ik te ver ga met te wilde ideeën. Dat laatste was ook een zorg van veel mensen die hoorden dat ik van plan was voor mezelf te beginnen, dat ik geen gasten zou kunnen vinden als ik zo zou koken als ik zelf wilde. Maar ik moest het toch proberen, wilde niet op mijn vijftigste terugkijken en spijt hebben dat ik altijd met de rem erop heb gekookt. En het blijkt dat mensen hierop zitten te wachten. We zijn een destination restaurant waar gasten speciaal naartoe komen om het mee te maken. Je kunt hier ook niet zonder reservering binnenlopen. Het is heel persoonlijk hier. Ten eerste omdat je niet plaatsneemt aan een tafeltje, maar aanschuift aan een lange bar rond de keuken. Daarnaast omdat we geen bediening hebben. De mensen die de gerechten bedenken en maken, serveren ze ook uit. Dat maakt het een diepere ervaring, je krijgt andere gesprekken over de gerechten, ook omdat de inspiratie uit de koks zelf komt. Het wordt intiemer. Als je hier over de drempel stapt, kom je in onze wereld en laat je alles even achter."

"Fruit is een van de spannendste producten om mee te werken."

Grenzeloos

Die wereld van Tres is gelaagd en veelzijdig. Iedere gast tekent in voor hetzelfde menu van achttien gangen dat iedere drie maanden bijna volledig wijzigt. "We nemen dus ook drie maanden de tijd om alles opnieuw tegen het licht te houden. Die tijd is de belangrijkste periode voor de gerechten. Het is als in een theater. De opvoering is prachtig voor de gasten, maar de periode van ontwikkelen, repeteren, proberen en oefenen, daar zit het meeste werk en energie in. Hoe zwaar corona ook was, het gaf ons wél nóg meer tijd ons te verdiepen in technieken en producten. Ik vind het ook ontzettend lastig om na te denken over onze visgerechten zonder de natuur te voelen. Daarom kochten we waadpakken en gingen naar zee om te leren over vis en om te kijken wat we kunnen met zeewieren. Er zijn er honderdvijftig, maar we gebruiken er maar een stuk of vijf. Ik weet zeker dat daar nog heel veel meer te ontdekken valt." Michael omschrijft de stijl van Tres als Nederlands, puur en vooral grenzeloos. "Ik ben zelf op het punt dat mijn brigade mij niet nodig heeft voor de dagelijkse dingen, dus ik kan al mijn creativiteit kwijt in de ontwikkeling van nieuwe gerechten. Het gaat ontzettend snel bij me als ik iets interessant vind. En fruit is voor mij een van de spannendste producten om mee te werken. Het heeft van zichzelf zo ontzettend veel dimensies, daar gaat mijn hoofd vanzelf van werken. Een stuk vlees, daar kan ik weinig mee behalve het perfect bakken. En een aardbei vind ik qua smaak tien keer zo interessant als kreeft. Van het puntje tot en met het kroontje kan ik daar zo ontzettend veel uithalen. Dat maakt het interessant."

Uniek smaakprofiel

"Prestige Fruit bracht me bijvoorbeeld kruisbessen om te blackenen. Dan persen we ze en verwarmen we ze twee tot drie weken op zestig graden om te karamelliseren. Na het persen houd je natuurlijk het vruchtvlees over. En dat zette me aan het denken. Het heeft van zichzelf al best een stevige structuur, een beetje als filet Americain. Wat nou als we het ook echt behandelen als vlees? We hebben het in de dry-ager gedaan en een paar weken later hadden we vegan chorizo van kruisbessen die fantastisch was gelukt. Een ander voorbeeld van inspiratie is dat we onze eigen ponzu van duindoorn maken. Dat heeft van zichzelf weliswaar een veel hardere zure smaak dan yuzu, maar als je de pitjes verwijdert, haal je ook de tannines eruit en wordt het een soort tropisch en kruidig zuur. Fruit inspireert echt ontzettend omdat het zo gelaagd is. Je kunt er superveel uithalen om je keuken uniek mee te maken."

"Een aardbei vind ik veel interessanter dan kreeft."

Een van de mooiste manieren om een signatuur te ontwikkelen vindt Michael fermentatie. "Fermentatie maakt het mogelijk echt te sturen op een eigen en uniek smaakprofiel. Met je eigen culturen, toevoegingen en aanpassingen kun je iets maken dat je nergens anders kan krijgen. En juist daarin is fruit ontzettend belangrijk. Mijn keuken zou absoluut niet zonder kunnen. In het huidige menu zit in twaalf van de achttien gangen fruit zonder dat de gasten het echt in de gaten hebben en het geeft de gerechten stuk voor stuk een extra dimensie. Als ik topkwaliteit fruit zoek kom ik vanzelf terecht bij Prestige Fruit."

