

De Hofkaemer in Bergeijk

Liefde voor bier en de streek



TROTS PROOSTEN EIGENAREN
GEERT EN MARNE BRAKS OP
HET SUCCES.

Streekrestaurant De Hofkaemer in het Brabantse Bergeijk is de trotse winnaar van de derde Bier en Gastronomie Award. Het bedrijf van Marnetta en Geert Braks maakt al een paar jaar naam met de combinatie van met producten uit de streek bereide gerechten en bijpassende bieren die – als het even kan – ook zoveel mogelijk uit de buurt komen.

TEKST: SANDER VAN WERKHOVEN - FOTO'S: KOOS GROENEWOLD



EEN DETAIL VAN DE MENUKAART. WAAR IEDER GERECHT ZOWEL MET EEN BIER- ALS WIJNADVIES GEPAARD GAAT.



BEZOEKERS WORDT AL BUITEN VERTELD DAT ZE EEN PRIJSWINNEND BEDRIJF BINNENSTAPPEN.

Welkom bij de winnaar van de Bier en Gastronomie Award'. Het krijtbord bij de ingang van De Hofkaemer wijst gasten er nog maar eens op dat ze bij een prijswinnend bedrijf naar binnenstappen. En het werkt. Het groepje ouderen dat even na vijven komt borrelen begroet eigenaren Marnetta en Geert Braks met een hartelijk 'Gefeliciteerd!'. Na op de Horecava tot winnaar te zijn uitgeroepen van de derde editie van de Bier & Gastronomie Award stond de telefoon niet stil. Veel felicitaties, bloemen natuurlijk en een mooi stuk in het Eindhovens Dagblad, dat niet toevallig opengeslagen op de stamtafel ligt. Toch mooie publiciteit voor het bedrijf. Terwijl de twee eigenaren zich niet eens bovenmatig in hoefden te spannen om bij de finalisten van de verkiezing te komen. Want bier en spijs combineren aan tafel zit het bedrijf in de genen. Vijf jaar nadat het horecakoppel in het pand trok waar tot die tijd een barbecue-restaurant huisde viel het oog op een oproep aan de verkiezing mee te doen. En eigenlijk voldeden ze aan alle voorwaarden, constateerden ze al snel. Bier speelt een hoofdrol in het bedrijf en niet alleen aan de bar. De kaart is uitgebreid, en origineel samengesteld en ieder gerecht gaat gepaard met zowel een wijn- als bieradvies. "Bier en eten zie je inderdaad nog niet zo vaak. Maar bij ons zijn veel gasten die er echt voor terugkomen. Bier is een hobby van mij", vertelt Geert, die daarom min of meer toevallig al jaren doet wat pas relatief

kort opgang maakt in de horeca. Bier als maaltijdbegeleider inzetten. De verhouding in de bierverkoop is daarom anders dan bij veel collega's waar vooral pils wordt verkocht. Hier is het voor de helft pils en bestaat het andere deel uit speciaalbier. "Natuurlijk heb je altijd nog gasten die uit gewoonte wijn bestellen bij het eten, maar het aantal gasten dat hier wijn of bier bij het eten bestelt schat ik op fiftyfifty. Al moet ik zeggen dat we sinds we de prijs hebben gewonnen, duidelijk meer bier bij het eten hebben verkocht."

Smaken ontleden

Vier keer per jaar wordt de kaart aangepast en worden alle combinaties onder de loep genomen. Het kan zijn dat Marnetta een mooi gerecht heeft bedacht waar Geert dan een bier bij zoekt of andersom. Een bier dat volgens hem zo bijzonder is dat het wel in het

assortiment moet worden opgenomen noopt Marnetta vervolgens er iets lekkers bij te koken. „We gaan er altijd echt goed voor zitten. Proeven. En soms de smaken ontleden. De smaken van het gerecht en het bier moeten elkaar versterken, maar wel zodanig dat ze in balans blijven."

Gevraagd naar zo'n bijzondere combinatie hoeven ze niet lang na te denken. Bij de slakken van Kwekerij Stappaers uit het nabijgelegen Reusel past uitstekend een glas Gageleer. Een kruidig biertje met gagel, gebrouwen in het Belgische deel van De Kempen. Een regio waar ook De Hofkaemer is gesitueerd. Het bedrijf heeft zelfs het keurmerk Erkend Kempengoed. "Streekproducten zijn over het algemeen hoog op smaak. Daar horen ook hoog op smaak zijnde bieren bij", vertelt Marnetta. Om die reden gaat de plak rosbief met meervalmoes die ook

BIER & GASTRONOMIE AWARD

Meer bekendheid geven aan de combinatiemogelijkheden van bier en spijs. Dat is kort gezegd de doelstelling van de Bier & Gastronomie Award. Dit jaar vond de derde editie plaats. De verkiezing is een initiatief van het Biergenootschap der Lage Landen, een gezelschap van Belgische en Nederlandse personen die stuk voor stuk een duidelijke affiniteit met bier hebben. Ook in België wordt daarom een Bier & Gastronomie Award uitgereikt. Caruso in Roosendaal was twee jaar geleden de eerste Nederlandse winnaar van de award, vorig jaar gevolgd door restaurant Lieve in Amsterdam. Dit jaar werden lefst negen bedrijven anoniem bezocht door de jury van de Bier & Gastronomie Award. Naast De Hofkaemer schopten ook Dégust uit Hoogeveen en Biercafé Moeke uit Breda het tot de finale. In ieder bedrijf werden meerdere bier-spijscombinaties geproefd. Ook werd de bierkennis van de bediening getoetst door onder andere te vragen naar de motivatie. Waarom dit bier bij dit gerecht? Tijdens de Horecava werd de winnaar bekendgemaakt. In de loop van 2011 start de inschrijving voor de vierde editie van de Bier & Gastronomie Award.



HET GEZELSCHAP DAT LATER OP DE MIDDAG BINNENKOMT KAN BIJNA NIET KIEZEN UIT DE FIKSE LIJST SPECIAALBIEREN.

op tafel wordt gezet, vergezeld door een bruinkeleurde en licht bittere La Trappe Isid'or. "Onze bierkaart is een combinatie van gewone en bijzondere bieren. Geen enkel bier staat er toevallig op. Komt er een nieuw bier bij dan moet het iets toevoegen aan het assortiment." Alle bieren hebben achter de naam een korte smaakomschrijving. Niet alleen een handvat voor de gast, maar ook om het personeel op weg te helpen bij vragen over de verschillende biertjes. "Ja, de opleiding van de mensen in de bediening is af en toe wel een probleem."

Duidelijke caféfunctie

Met in het hoogseizoen vier bieren van de tap, en standaard bijna vijftig uit de fles is het assortiment op biergebied sowieso ruim te noemen. Zeker voor een zaak die zich als restaurant afficheert, al is de caféfunctie duidelijk aanwezig. Een indruk die versterkt wordt door de inrichting. "Eigenlijk is het meer een grand café", zegt Geert zelf ook. "Laagdrempeligheid vinden we erg belangrijk. Er zijn genoeg mensen die hier alleen maar binnenkomen om iets te drinken." Hout tegen de wanden waartegen een keur aan bierflesjes staat. Noem het een visuele bierkaart want stuk voor stuk zijn ze te bestellen. In een andere hoek van de zaak is een stelling vol streekproducten ingericht, inclusief de bijbehorende folders van de verschillende bedrijven. Verder liggen er wandel- en fietsroutes van de omgeving. Buiten staan onder de ruime

overkapping ondanks het winterweer een paar terrasstoeltjes. Op mooie dagen wordt dit aantal fiks uitgebreid en zit het hier al snel bomvol. Bergeijk is een populaire bestemming voor toeristen. In de regio wordt met mooi weer druk gefietst.

Het gebruik van streekproducten mag de laatste jaren dan steeds populairder worden in de horeca, bij De Hofkaemer weten ze eigenlijk niet beter en werken ze al sinds jaar en dag met een keur aan leveranciers uit de regio. "We willen streekproducten voor iedereen bereikbaar en betaalbaar maken", zegt boerenzoon en afgestudeerd landbouwingenieur Geert over de filosofie van het bedrijf. "Dus ja, we gebruiken streekproducten, maar die

bereiden we wel op een eigentijdse wijze." Ze schatten dat zo'n tachtig procent van de gebruikte ingrediënten uit de streek komt. Of het nou om speenvarkentjes, geitenkaas, asperges, meerval, het brood, de slakken en de kipfilet gaat: het is allemaal afkomstig uit een straal van pakweg veertig kilometer rondom het bedrijf. Verder staat wijn uit Made op de kaart en komt ook een deel van het bier niet ver van huis. La Trappe's Puur uit Berkel Enschoot is het huismerk en ook de bieren van St. Servattemus uit Schijndel kunnen hier besteld worden.

Wie twijfelt over de herkomst van de producten hoeft maar een blik te werpen op de placemat onder ieder bord. Hierop staan de logo's van de ruim vijftig leveranciers over de plattegrond van Brabant gedrukt. Een slimme combinatie van sponsoring in natura en informatievoorziening. Naast een betere smaak heeft het gebruik van streekproducten nog een ander voordeel. De leveranciers komen niet zelden met de eigen relaties eten in het restaurant wat zorgt voor een gestage uitbreiding van het gastenbestand.

Dit lijkt een bedrijf met een missie maar zo willen ze het zelf niet noemen. Volgens Geert doen ze simpelweg waar ze gelukkig van worden. "Vorig jaar hebben we bovendien zeven procent geplust qua omzet. We groeien geleidelijk door. De bank zegt het ook, jullie doen het goed."



DE ENTREE VAN DE HOFKAEMER OOGT GASTVRIJ. OOK IN DE WINTER.