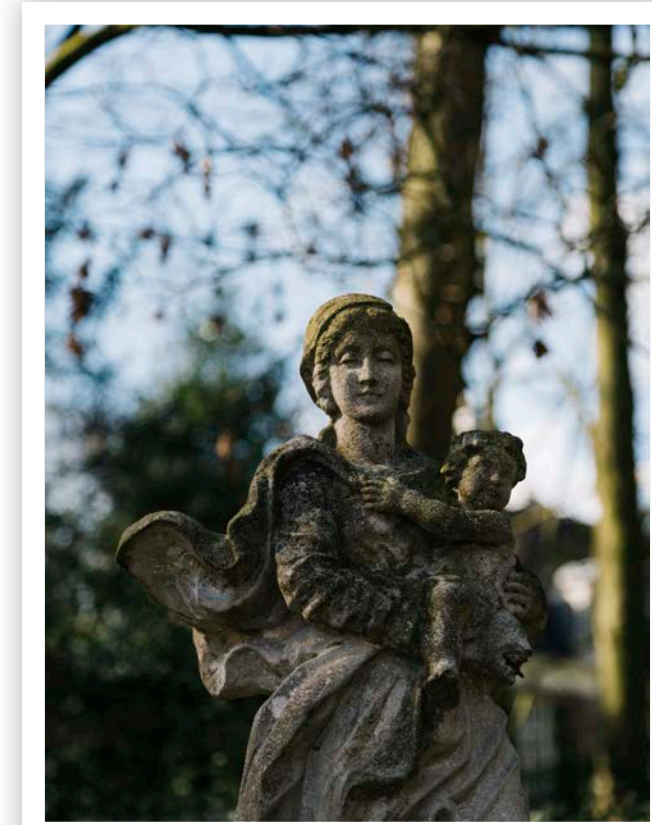




De zusters zijn hier
nooit ver weg

Een avondmaal in het klooster



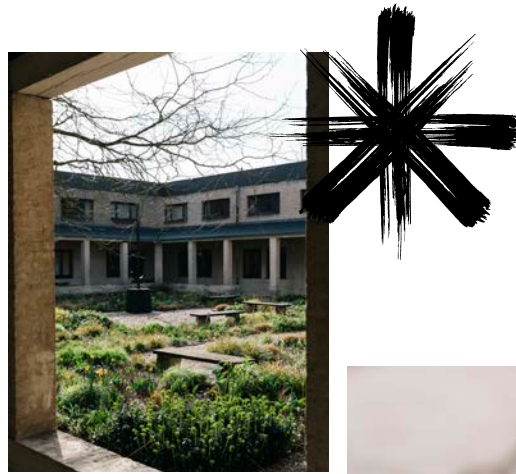
‘Alles draait hier om verbinding’

Zoals de zusters in voormalig klooster Emmaus hun leven samen deelden, zo draait het ook in restaurant DeZusters om verbinding. In het oude kloostergebouw eet je niet zomaar met z'n tweeën, maar leer je - al was het maar door samen brood en wijn te delen - ook de andere gasten een beetje kennen.

TEKST **DORIEN VRIELING** FOTOGRAFIE **ON A HAZY MORNING**



De huiskamer



Een cocktail als
welkomstdrankje



Herinnering aan het verleden



Kruidenboekjes bomvol smaak



Met als de zusters destijds
eet je aan lange tafels



De parktuin staat vol
bloemen en kruiden

Wie zich bij een klooster torentjes voorstelt, rijke ornamenten of een heleboel kleine raampjes, loopt op Buitenplaats Doornburgh zo aan het gebouw voorbij. De voormalige priorij Emmaus, zoals het vrouwenklooster tot voor kort heette, ziet er aan de buitenkant onopvallend uit. Het werd in de jaren zestig gebouwd door de benedictijner monnik Dom Hans van der Laan en zijn leerling Jan de Jong. Zij ontworpen het gebouw volgens een speciale rekenformule, het Plastisch Getal. Die formule moest ervoor zorgen dat niets de zusters zou afleiden bij hun gebeden en overdenkingen.

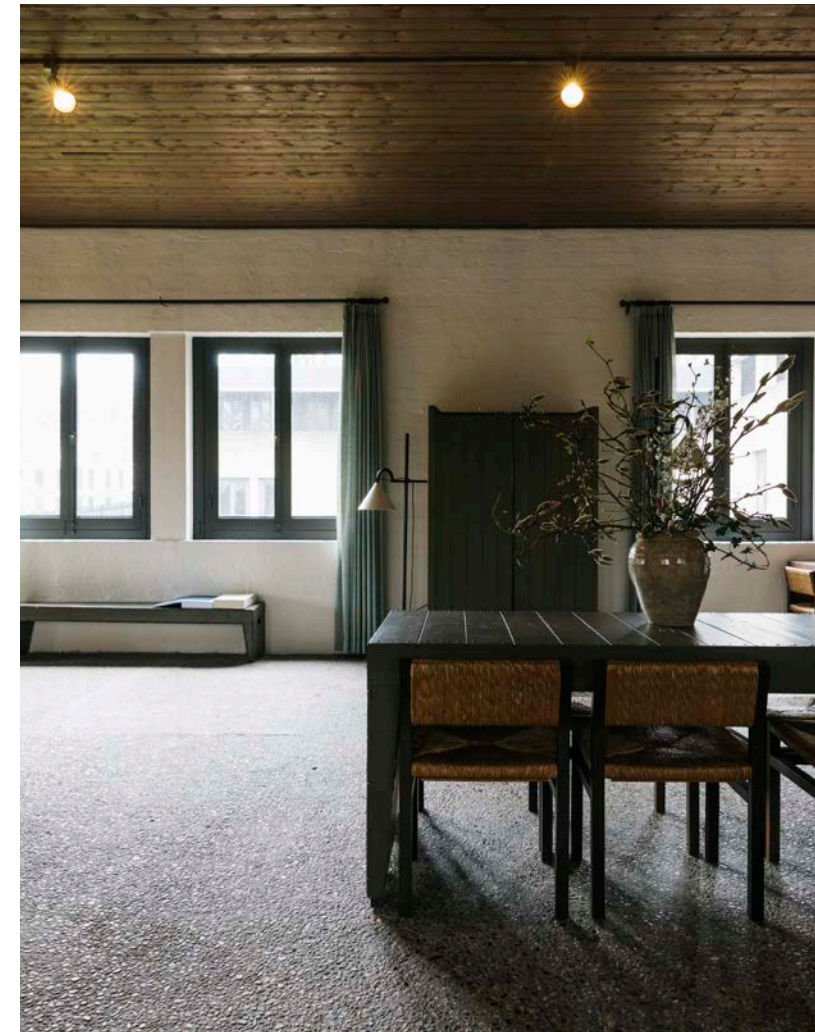
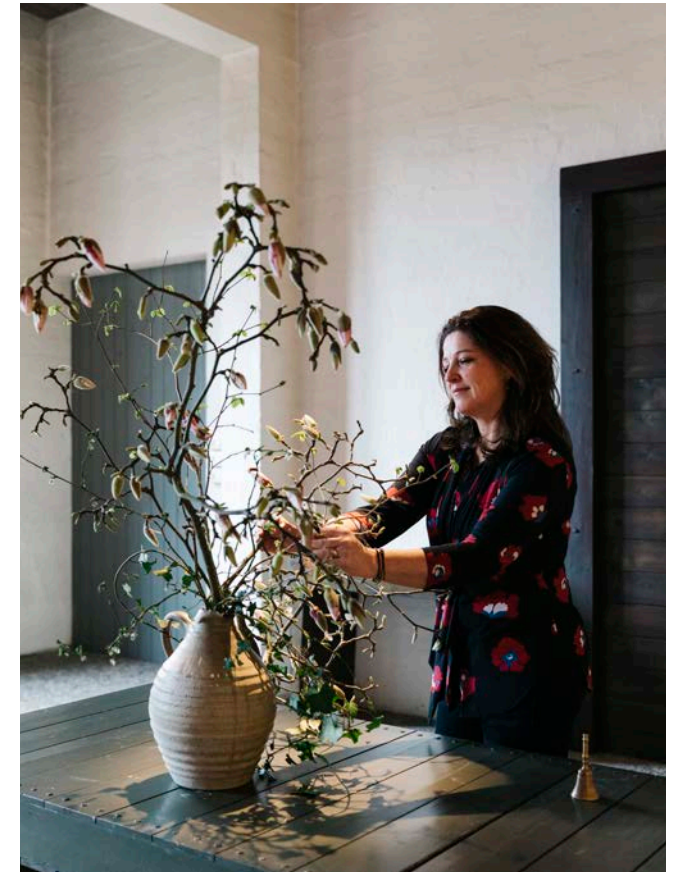
De laatste zusters

Bijna een halve eeuw later kun je in het klooster komen eten. Samen met vijftig andere gasten word je welkom geheten in de zwart-wit betegelde keuken waar de zusters vroeger kookten. De bediening gaat rond met drankjes - een 'wilde cider' of een alcoholvrije gin-tonic - en je wordt verrast met spannende hapjes. De amuses zijn gemaakt van ingrediënten die je niet elke dag tegenkomt, maar die hier in de omgeving verbouwd worden. Een spiesje met oesterzwam, boekweit en schapenkaas bijvoorbeeld, of een boeketje van veertien soorten verse kruiden, dat je bijna mee naar huis zou nemen om in een vaasje te zetten. Je zet je tanden erin terwijl je uitkijkt op een grote zwart-witfoto waarop twee zusters in alle rust aan lange tafels zitten te eten.

Ze zijn hier nooit ver weg, de zusters, ook al hebben de laatste drie het klooster in 2017 verlaten. Toen het gebouw indertijd geopend werd, was het de bedoeling dat er hier steeds meer vrouwen zouden komen wonen, maar de tijden veranderden. De oudere zusters overleden, en er trad zelden meer een nieuwe zuster toe. Het gebouw met al zijn vertrekken vergde te veel onderhoud. Dus trokken de zusters de conclusie en verkochten het gebouw. Bergman Erfgoed Groep, een bedrijf dat erfgoed een nieuwe bestemming geeft, beloofde het klooster de toekomst in te leiden. Er zou een restaurant in kunnen komen, was al snel het idee, maar dan niet zomaar een restaurant. Conceptontwikkelaar en ontwerper Didier Prince werd erbij gevraagd. Hij had al verschillende restaurants ontworpen en opgezet, en zag het als een uitdaging om van het klooster iets moois te maken. Dat deed hij samen met chefs Leon Mazairac, Roy Wiggers en Niels van Zijl - de laatste twee staan er nog steeds in de keuken - die alle drie hun sporen hebben verdiend in restaurants als De Librije, Podium onder de Dom en Luce.

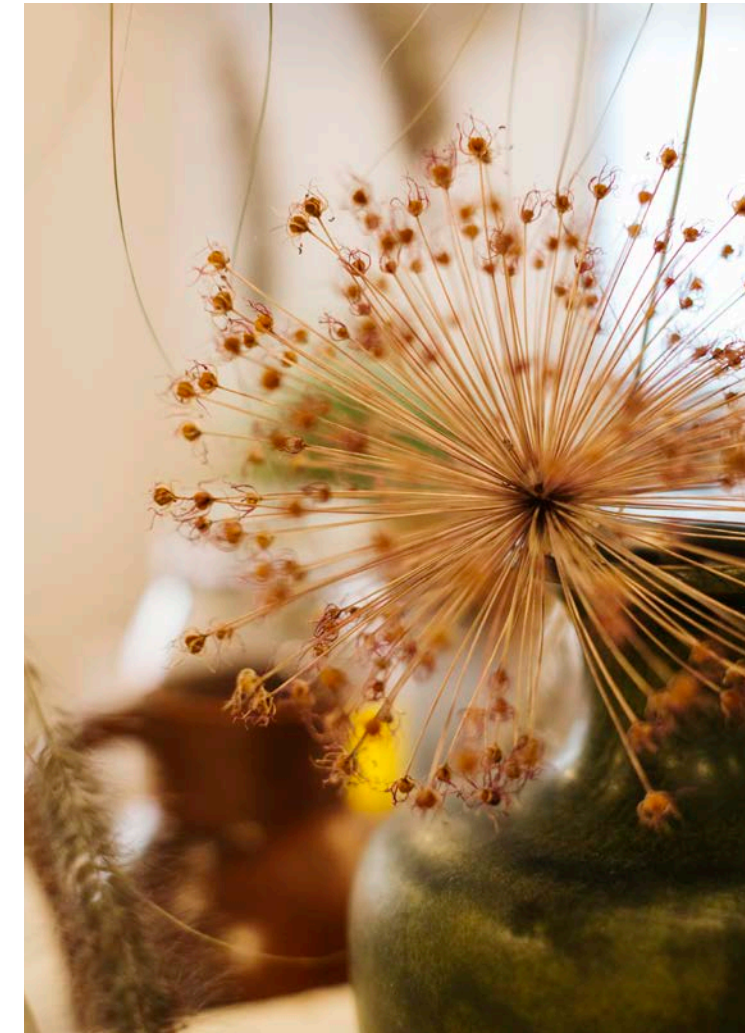
Breken en delen

Didier koos in eerdere ontwerpen soms voor een uitbundige inrichting, afhankelijk van de plek en de bestemming.





‘Wij willen ons bewust zijn van de herkomst van het eten, en zo weinig mogelijk verloren laten gaan’



Hier is maar weinig aangepast. “Soms was het verleidelijk om van alles toe te voegen,” zegt hij, “maar deze plek heeft altijd gedraaid om eenvoud. Dat wilden we zo laten.” De aanpassingen die er zijn gedaan, zie je bijna niet. Zelfs de bijna Japans ogende strakke houten meubels, waar Gerrit Rietveld jaloers op zou zijn geweest, stonden er al. “We hebben er alleen losse kussens op gelegd.” Er is maar één echte eyecatcher: het kunstwerk ‘heaven’, dat als een dikke knipoog boven de keuken van de chefs hangt. Die laatste is ook nieuw.

“Toen ik hier voor het eerst kwam, had ik allerlei vooroordelen,” zegt Didier. “Ik dacht: het kloosterleven is niet meer van deze tijd. Maar ik was nog geen vijf minuten binnen of ik stond er al heel anders tegenover. De drie zusters die er toen nog woonden, zuster Margareth, zuster Monica en zuster Miriam, waren heel wakkere vrouwen. We hadden meteen een goed gesprek. Ik zag hoe toegewijd ze leefden, en ik voelde hoe verbonden ze waren - met elkaar, met het klooster en met God. Dat moest het thema worden, dacht ik toen: verbinding.”

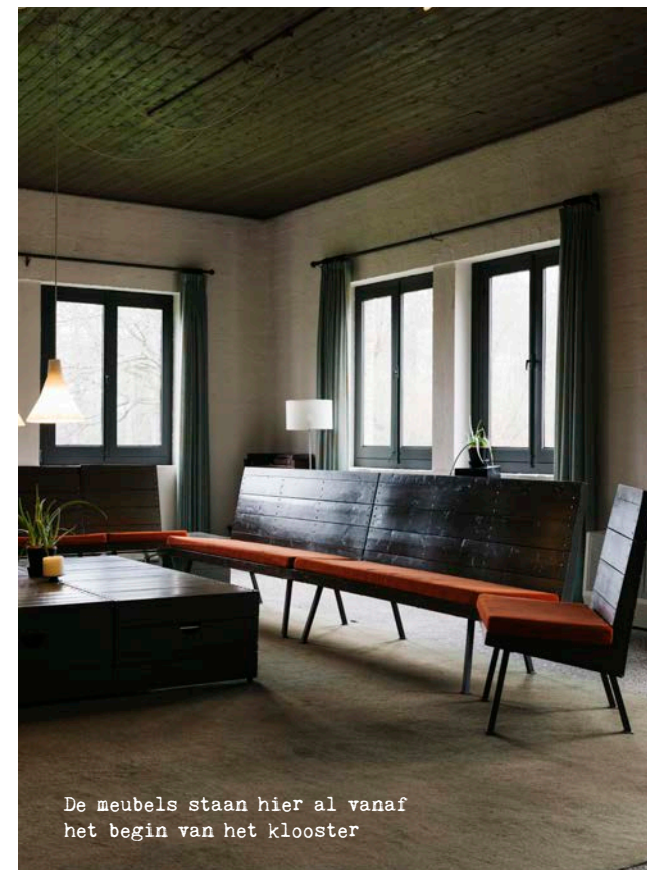
Vandaar dat je hier niet zomaar met z’n tweetjes aan een tafeltje gaat eten, maar met z’n allen, aan twee lange tafels. Na de borrel in de keuken klinkt gastheer Jay met een belletje en word je uitgenodigd om in de refter, de oude eetzaal van de zusters, te gaan zitten. Dat doe je in het gezelschap waarmee je bent gekomen, maar ook met vreemden. Her en der staan wijn, water en brood, om samen te delen. De eerste keer dat je je buurvrouw vraagt of ze ook een glas wijn wil, voelt dat een beetje gek. Als zij jou later een stukje brood aanbiedt, is het ijs al gebroken.

Geïnspireerd door stilte

“We hebben er goed over nagedacht hoe we mensen nader tot elkaar konden brengen,” vertelt Didier. “Het was een uitdaging om het zó te doen dat het niet geforceerd wordt. Ik houd er zelf ook niet van als me iets wordt opgelegd wanneer ik uit eten ga.” Vandaar dat bijvoorbeeld slim is uitgekend hoe lang elke fase van het diner duurt. Zoveel tijd in de keuken, zoveel tijd in de refter. “Doordat je samen een route door het gebouw aflegt, ontstaat een gevoel van gezamenlijkheid.”

Dat gevoel zit ‘m ook in andere kleine dingen. De chefs, de gastheer en het bedienend personeel stellen zich allemaal voor in de refter, voordat het diner begint. Bij elk gerecht vertelt een van hen wat er op je bord ligt, en waar het vandaan komt.

Didier: “Normaal gesproken vertelt een ober dat aan jouw tafeltje, maar hier doen we het groepsgewijs. Je luistert samen met je burens.” Het kletsen met de gasten was voor de chefs nieuw. In de meeste restaurants blijft de chef in de keuken en krijgt hij of zij weinig mee van hoe de gasten het ervaren.



De meubels staan hier al vanaf het begin van het klooster

Chef Niels (midden): 'Hier krijg ik de kans om onze producten het podium te geven dat ze verdienen'

HEAVEN



De eerste keer dat je je buurvrouw vraagt of ze ook een glas wijn wil, voelt dat een beetje gek. Als zij jou later een stukje brood aanbiedt, is het ijs al gebroken



De koks fermenteren veel producten om ze ook buiten het seizoen te kunnen gebruiken

Niels: "Dat vond ik vroeger weleens jammer, ik wist niet voor wie ik het deed. Nu spreek ik onze gasten en hoor ik rechtstreeks hoe ze het vinden. En ik krijg de kans om onze producten een podium te geven - dat verdienen ze."

Didier: "Ik heb er veel respect voor dat de chefs bij ons steeds hun keuken uit komen. Dat is niet altijd makkelijk, het kan je uit je focus halen. Maar juist hun toelichting bij de producten, en de persoonlijke aandacht, máákt de ervaring voor onze gasten."

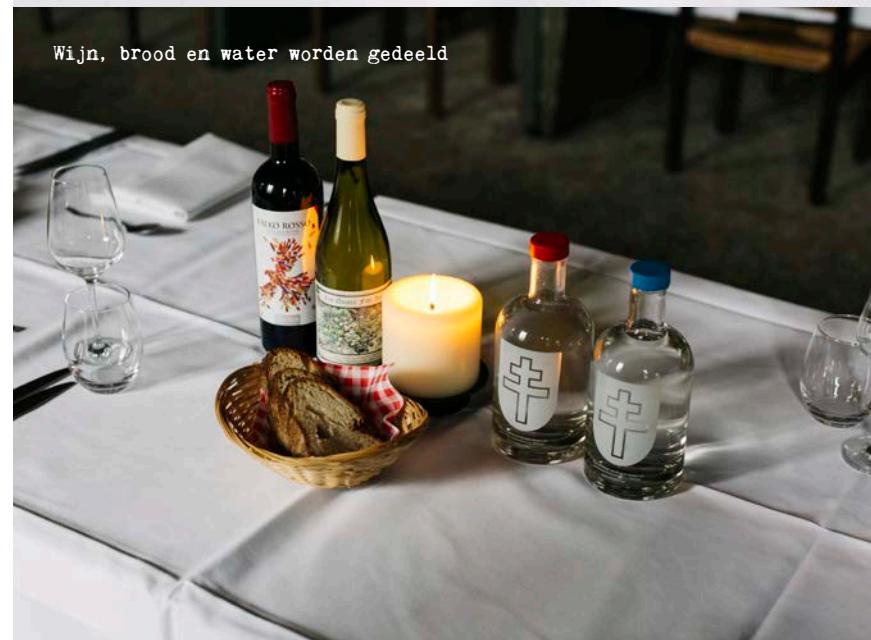
Vroeger werd er in de refectory in stilte gegeten. Didier en de chefs hebben er in het begin over nagedacht om die gewoonte van de zusters over te nemen. "Maar voor ons ging dat toch te ver. We willen mensen samenbrengen - met elkaar in contact komen zonder woorden, dat is iets voor gevorderden." Toch zijn ze geïnspireerd door die stilte. Het is een belangrijk element van *shojin ryori*, de Japanse-boeddhistische kloosterkeuken. Chef Niels van Zijl: "Een maand hebben we gekookt volgens die leer. Wij zijn dan wel geen boeddhisten, maar we konden er veel van leren: het is een manier van koken die contemplatie en

Buitenplaats Doornburgh

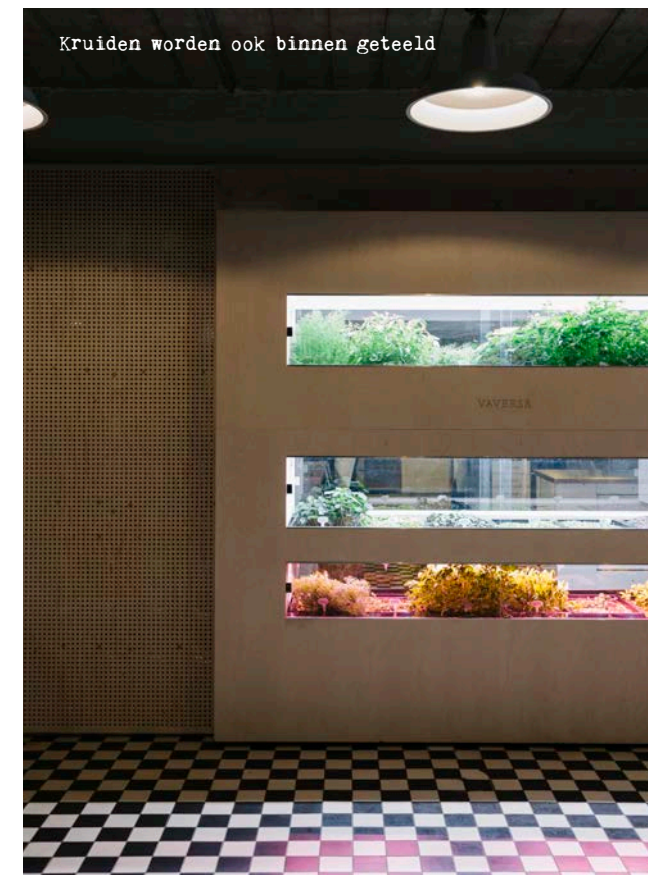
Restaurant DeZusters is onderdeel van Buitenplaats Doornburgh in Maarssen, een 'buitenplaats voor kunst en wetenschap'. In het klooster kun je niet alleen terecht voor een lunch of diner, maar ook wisselende exposities bezoeken. Van 10 april tot en met 29 juni is er een digitaal kunstwerk te zien van het internationale kunstcollectief teamLab. Het beweegt mee met de tijd van de dag: je ziet een digitale bloemenzee die steeds verandert. Omdat er in het klooster zoveel slaapvertrekken zijn, zal het later dit jaar worden opengesteld voor 'artists in residence' - kunstenaars die tijdens hun verblijf in het klooster nieuw werk maken. buitenplaatsdoornburgh.nl



Groenten staan centraal



Wijn, brood en water worden gedeeld



'We hebben een tijdje gekookt volgens *shojin ryori*, de Japans-boeddhistische kloosterkeuken'

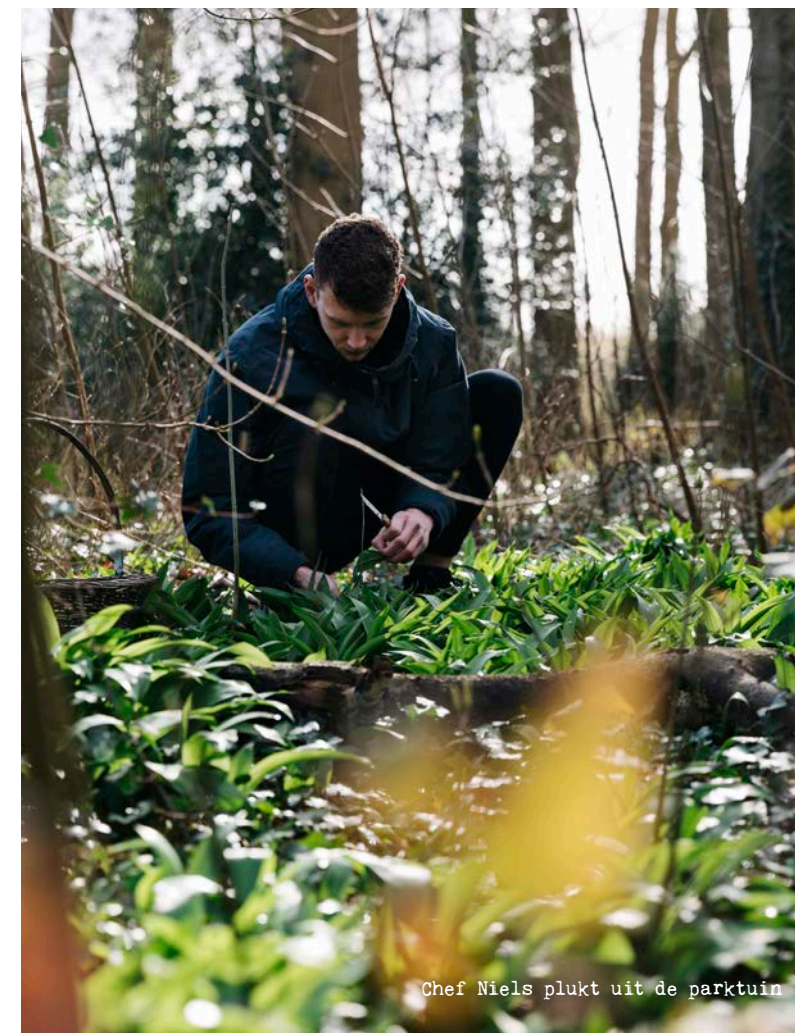
introspectie ondersteunt. Volledig plantaardig, heel eenvoudig, vanuit de kracht van simpele producten." Didier: "Net als bij *shojin ryori* willen wij ons bewust zijn van de herkomst van het eten, en zo weinig mogelijk verloren laten gaan."

Glazen kruidentuin

Veel van de producten die ze gebruiken, worden in of rond het klooster verbouwd. In het parkbos van Buitenplaats Doornburgh bijvoorbeeld, en in de tuin op de binnenplaats. De kruiden komen uit een glazen kruidentuin die midden in de oude keuken van de zusters staat. Deze is ontworpen door studenten van Wageningen University & Research. Didier: "Door die uitvinding kunnen we hier ook uitheemse kruiden telen, zoals Braziliaanse munt." Van alles wat er groeit, wordt lang geprofitteerd. De chefs doen veel aan fermenteren: zo maken ze azijn van de magnolia uit de tuin, brouwen kombucha en maken ze miso's - gefermenteerde pasta die gerechten een umami-smaak geeft. "Door het fermenteren kunnen we de seizoenen een beetje opschuiven," vertelt Niels. "We kunnen dan bijvoorbeeld aan stevige winterse smaken een beetje zomer toevoegen door zo'n magnolia-azijn." De uitdaging blijft altijd om het, de Japanse kloosterkeuken indachtig, eenvoudig te houden. Niels: "Toen we nog niet zo lang bezig waren, deden we nog weleens te veel. Gewoon uit enthousiasme. De uitdaging is om te zorgen dat alle smaken tot hun recht komen en dat alles samen een geheel vormt." De zoektocht naar de meest eenvoudige én krachtige menu's, die eindigt nooit. "Het kan altijd beter, mooier, met meer diepte."

De avond eindigt in de huiskamer. Op de salontafel staan ouderwetse koektrommels met huisgemaakte kokosmakronen en schalen zoutige geitenboterkoek. Iemand legt een jazzplaat op de pick-up en bij gastheer Jay kun je Nederlandse digestieven halen. Koffie en thee (van kruiden uit het parkbos) staan er om zelf in te schenken. Sommige groepjes die aan het begin van de avond samen binnenkwamen, zijn uitgewaaierd over het gezelschap. Er wordt nog lang nagepraat. Niels: "Dit vind ik het mooiste moment van de avond. Als je op dit punt bent aangekomen, heb je samen een grote afstand afgelegd: van onwennig en alleen, naar ontspannen en verbonden." 🌿

dezusters.nl



Chef Niels plukt uit de parktuin