‘IK BEN ECHT EEN DENKER’

DE JONGE AUSTRALISCHE CHEF ALEX HAUPT OPENT IN AMSTERDAM ZIJN EERSTE RESTAURANT. MAAR HIJ HAD NET ZO GOED FILOSOOF KUNNEN WORDEN, VINDEN WIJ.

tekst en fotografie **INGRID HOFSTRA**

De 26-jarige Alex Haupt uit Sydney was tot begin dit jaar chef bij Hoofdstad Brasserie in Hotel de L’Europe in Amsterdam. Daarvoor werkte hij met chefs als Heston Blumenthal en Ron Blaauw. Nu kookt Haupt in zijn splinternieuwe eigen restaurant, 101 Gowrie aan de Govert Flinckstraat in de Amsterdamse Pijp. De zaak is genoemd naar het adres van Haupts ouders in Sydney en in de keuken brengt hij Gowrie en Govert bij elkaar: Haupt combineert de inspiratie uit zijn Australische jeugd met de beste Nederlandse producten die hij kan vinden. Dat gaat mooie verrassingen opleveren, dachten we zo.

Wat kunnen gasten verwachten bij je?
‘Bij 101 Gowrie introduceren we het begrip *casual focused dining*. Daarmee bedoel ik dat we de gasten een relaxte ervaring willen geven met eten, drinken en service waar echt over na is gedacht. Wat ik serveer is

attent, eerlijk en van het seizoen. Samen met Bruno Levi Della Vida, die natuurwijnen importeert, werk ik ook aan een fantastisch wijnmenu.'

Waar begon het voor jou in de keuken? 'Mijn eerste horecabaantje was het bezorgen van folders voor het lunchcafé van mijn ouders in Sydney. Tijdens een tussenjaar werd ik daar barista, en ik ontdekte toen dat ik graag met mensen werk en goed presteer in een stressvolle omgeving. Toch had ik toen nooit de ambitie om chef te worden, al hield ik altijd al van koken. Het idee ontstond later gewoon. Ik ging drie jaar in de leer en zo begon mijn carrière.'

Hoe heb je jezelf ontwikkeld als chef? 'Als leerling verslond ik kookboeken. Ik ben echt een denker. Sommige mensen leren iets en passen het dan toe, anderen denken erover na en verwerken de kennis dan op een natuurlijke manier in hun gerechten. Ik val in die laatste categorie. Chefs zijn naar mijn mening kunstenaars of verkeerd begrepen gekken. Ik wil mijn eten voor zich laten spreken en laat me graag leiden door mijn intuïtie. Dat is niet altijd gemakkelijk, vooral niet als je in andermans keuken kookt.'

Welke rol speelde eten bij jou thuis? 'Feestjes speelden zich altijd af rondom een tafel vol met eten, of buiten bij de barbecue. In het weekend maakte ik pannenkoeken voor mijn ouders en met verjaardagen gingen we naar een bevriende patissier. Daar mocht ik dan mijn eigen taart ontwerpen, al gaf ik daar niet veel om want ik hou niet zo van zoet. In tegenstelling tot mijn zusje, die graag bakt. Ik herinner me dat ze ooit eens koekjes had gebakken, maar de hoeveelheden suiker en bloem had verwisseld. We noemden ze diabeteskoekjes. Later nam ik vriendinnetjes mee op date naar restaurants. Tegenwoordig geniet ik vooral van het koken. Ik sta liever in de keuken dan dat ik eet. Ik ben erg kieskeurig als het op eten aankomt. Ja, best raar, hè?'

Hoe zie jij de Nederlandse eetcultuur? 'Die is er niet echt naar mijn mening, niet zoals in Frankrijk of Spanje. Tradities zijn er wel natuurlijk. Zoals een boterham tijdens de lunch, het aspergeseizoen en de kaascultuur, maar het is wel basic. Misschien weet ik er nog te weinig vanaf, hoor, maar ik denk dat het komt omdat jullie veel reizen. Historisch gezien zijn jullie een handelsvolk natuurlijk.'

'CHEFS ZIJN NAAR MIJN MENING KUNSTENAARS OF VERKEERD BEGREPEN GEKKEN'

Wat maakt het voor jou dan uitdagend om hier een zaak te starten? 'Jullie hebben prachtige producten waar ik graag mee werk, zoals rundvlees, zuivel, vis, kaas. De komende tijd focus ik me op lokale groenten en de Hollandse seizoenen. Ik denk dat ik nog veel kan leren over Nederland door naar jullie producten te kijken.'

Wat vind jij het belangrijkste voor jouw restaurant? 'Goede service is essentieel. Het is niet per se het sterkste punt van Nederlanders. Hoe vaak komt het wel niet voor dat je in een bruin café om iets vraagt en dat ze zeggen: nee, hebben we niet. Prima, maar je zou ook kunnen zeggen: nee, dat hebben we niet, maar we hebben wel dit. Doe extra moeite! Een ander voorbeeld is het onthouden van een naam, vooral bij vaste gasten. Het zijn die kleine dingen waarom gasten terug blijven komen.'

En qua eten? 'Als je geen goede avond in een restaurant hebt, dan komt het vaak omdat er iets ontbreekt. Dat heeft met balans te maken. Wijnen die niet goed bij het eten pasten, slechte service, of de verdeling van het bord. Een diner moet een holistische ervaring zijn, wat mij betreft.'

Wat is de grootste uitdaging voor chefs, nu? 'Betrouwbaar personeel vinden. Veel mensen willen niet meer in de horeca werken vanwege de lange uren en het slechte salaris. Jongeren hebben er geen zin meer in. Daarom zie je in steden als Amsterdam steeds kleinere *fast casual* zaakjes. Die hebben minder mensen in de keuken nodig. Het zijn plekken die alleen maar burgers serveren, of bao buns bijvoorbeeld. Het is bovendien ook een trend. Ik heb daar niets mee. Trends zijn het grootste probleem in deze industrie.'

Hoezo? 'Tien jaar geleden had iedereen zijn eigen favoriete plekken. Een ontbijtzaakje waar je graag kwam, een café, een koffietentje en een restaurant bijvoorbeeld. Daar ging je naartoe omdat je die het beste vond. Nu openen er allemaal trendy zaken die mensen willen proberen, wat ik best begrijp, maar mensen blijven niet hangen. Ze gaan door naar het volgende hippe tentje. En dat is allesbehalve duurzaam.'