



Jonnie Boer: nuchter en puur

Zijn gerechten zijn puur, zoals hij zelf zegt. Smaak staat bij hem voorop. En dat proef je niet alleen, je ziet het en je voelt het, wanneer je in driesterrenrestaurant De Librije van chef-kok en eigenaar Jonnie Boer (48) bent

tekst **Ivanka Eggly**

Samen met zijn vrouw en compagnon Thérèse bestiert hij De Librije, De Librije Winkel en het in mei van dit jaar geopende Hotel Librije's Spinhuis. Daarnaast verzorgt hij de catering van theater De Spiegel. Dit alles niet in het mondaine, hippe Amsterdam, maar gewoon in Zwolle. Zijn 'cuisine pure' gaat verder dan natuurlijke ingrediënten en volle smaken. "Ik wil geen toneel spelen omdat ik een tent met drie Michelin-sterren heb", aldus Boer. Gastvrijheid en eigen identiteit zijn de sleutelwoorden.

Eigen stijl

"Drieëntwintig jaar geleden ben ik begonnen met een heel eigen stijl. Hoe ik die zou moeten omschrijven, weet ik niet. Het was toen in elk geval uniek om van de Franse keuken, die voorschrijft alles uit Frankrijk te importeren, af te wijken. Ik haal mijn ingrediënten uit de omgeving, ik kijk niet naar trends, en werk graag met ondergewaardeerde producten als makreel, rogvlugel en snoekbaars. Ik heb de betekenis van gastvrijheid van jongs af aan meegekregen, omdat mijn ouders ook een restaurant hadden. Plus ik vind eigen identiteit zeer belangrijk; een keuken mag nooit aan identiteit verliezen. Vergelijk het met een automerk als Land Rover, die heeft ook een geheel eigen uitstraling."

Boer woont met vrouw en twee kinderen boven De Librije Winkel, op loopafstand van het restaurant en het hotel, waar ook een kook- en wijnschool en restaurant Librije's Zusje in zijn gevestigd. Boer gaat er dan ook prat op dat hij zijn kinderen vaker ziet dan andere ouders met een drukke carrière. "Thérèse en ik brengen de kinderen elke dag naar school, halen ze tussen de middag op

en 's avonds eten we met z'n vieren thuis. Dat is niet door mij gekookt, maar het is hetzelfde als wat het personeel in het restaurant eet. We gaan meerdere keren per jaar op vakantie met de kids, en mijn vrouw en ik proberen eens in de zes weken er twee dagen samen op uit te gaan. Door respect voor elkaar te hebben en tijdig gas terug te nemen, hou je zo'n leven vol. Verder is mijn verzameling oude auto's een uitlaatklep. Ik heb een mooie collectie staan, en als ik zin heb, ga ik lekker een stukje rijden."

"Nu hou ik ermee op"

Dat de succesvolle topkok houdt van pure smaken, blijkt ook uit zijn passie voor aparte gewassen. "Inspiratie voor mijn gerechten haal ik onder meer uit de natuur. Zo koop ik niet-alledaagse zaden die ik in mijn kassen en tuin plant, om te testen hoe dergelijke groenten smaken. Ik oogst per dag; een product is dan klein en barst van de smaak. Uiteraard is alles biologisch bemest."

Met de opening van Hotel Librije's Spinhuis, in de voormalige vrouwengevangenis van Zwolle, is een droom van Boer en zijn vrouw uitgekomen. De 19 exclusieve kamers dragen namen als 'verveine', 'bubbels', 'pinksterbloem' en 'magnolia'. Stuk voor stuk producten waar Boer graag mee werkt.

Houdt de enthousiaste en nuchtere sterrenkok het nu bij deze zaken? "Na 7,5 miljoen euro geïnvesteerd te hebben in de verbouwing en inrichting van het hotel, waar vorige week de waterleiding scheurde, dacht ik: 'nu hou ik ermee op'. Maar ach, ik ken mezelf maar al te goed, waarschijnlijk gaat het over een tijdje toch weer kriebelen en bedenk ik weer een nieuw project."



"ELSANTA" AARBEIEN- HANGOP MET VERVEINE EN TOMATENBOUILLON

Ingrediënten voor vier personen:

- 220 gram tasty tomaten
- 1/4 bos basilicum
- 1/4 bos dragon
- 500 milliliter tomatensap
- 1/4 knoflookteentje
- 1/2 fles rosé champagne
- 30 gram verveine blaadjes
- 700 gram aardbeien "elsanta"
- zwarte peper
- gelatine
- citroensap
- poedersuiker
- verveine suiker (poedersuiker met gedroogde verveine)

Bereidingswijze:

TOMATENBOUILLON: Draai de tomaten met kruiden en de knoflook door in de magimix (niet te lang). Voeg de rest, behalve de gelatine, toe en meng. Laat een dag trekken in de koelkast. Hang daarna de tomaten op in een neteldoek. De bouillon op smaak brengen met wat suikerwater. Maak twee deciliter van de bouillon warm en los hier de gelatine in op (zeven blaadjes gelatine op een liter bouillon).

HANGOP: Op smaak brengen met citroensap en poedersuiker en eventueel nog iets langer ophangen totdat deze mooi dik is.

Afmaken:

In het midden van het bord de aardbeien in vieren snijden en deze dressereren als op de foto. De hangende tomatenbouillon eroverheen scheppen en wat zwarte peper eroverheen malen uit de molen.