

DOORBRAAK IN CHINESE TRADITIES

Door Peter de Jong/foto Jan Boertien

De recente verbouwing en uitbreiding van Chinees restaurant Taiwan mag, op zijn zachtst gezegd, opmerkelijk genoemd worden. Een staaltje vakmanschap met een hoog innovatief gehalte. Het ondernemersechtpaar Frank en Aida Chan spreekt over een grote stap die zal leiden tot een nieuwe beleving van de Chinese keuken. "In onze sector gaat het nu snel. Er is te lang stil gestaan. De komende vijf jaar gaan de gasten dat merken."

Na een supersnelle verbouwing, wellicht rijp voor vermelding in het World Guinness Book of Records, oogt het pand aan de Luttekestraat 8 zowel voor als achter de schermen compleet nieuw. Simpel en strak met mooie eyecatchers, zonder opvallende drukte waarbij intimiteit maar ook fijne gedetailleerde Chinese elementen in het interieur terug te vinden zijn. "Met dank aan Wim en Winand Hazelaar", zegt Frank, "want zij hebben onze filosofie op een knappe manier gestalte gegeven." Een verbouwing die volgens Frank helemaal aansluit bij de huidige beleving van buitenshuis eten. "Er is sprake van een opgaande lijn. Voorheen waren restaurants voeders. Nu gaat het veel meer om een complete beleving. Dat aspect bepaalt het onderscheidend vermogen. Gasten willen verrast worden. De lat komt daardoor steeds hoger te liggen. Wat mij voor ogen staat is een totaalconcept. Niet drastisch veranderen maar stapsgewijs. De traditionele Chinese uitstraling laat ik in kleine details terugkeren. Met het nieuwe interieur hebben wij een punt bereikt om een volgende stap te maken. Ik wil een modern restaurant."

Reactie ouders

Vijf jaar geleden namen Frank en Aida het restaurant van Chan Sr over. Hoewel vader en moeder Chan nog vele voetstappen in het restaurant zetten, heeft hun aanwezigheid nu de status van achtergrond. "Dat zeg ik met veel respect want vooral de vaste gasten waarderen zijn aanwezigheid. Toch zeggen mijn ouders terecht, het is nu jouw zaak, jij bepaalt." Dat de verbouwing soms tot heftige discussies tussen vader en zoon Chan heeft geleid, ziet Frank als een blijk van waardering.

Het is zeker geen punt van kritiek. "Niet alles krijgt zijn goedkeuring. Dat begrijp ik maar dit concept zat in mijn hoofd. Vooral decoratief en kleurbehalend is er het nodige besproken. Het was een serieuze zoektocht naar elementen die bij elkaar passen. Dat gaat soms ten koste van bepaalde traditionele Chinese houtwerken. Je maakt keuzes, een bepaald interieur is niet meer van deze tijd. Belangrijk is om je eigen visie te blijven volgen. Daarbij wist ik mij altijd gesteund door mijn ouders. Na afloop was gelukkig iedereen tevreden."

Frank en Aida Chan: "met deze inrichting zijn wij toekomstbestendig"



Tuinzaal

Om aan groepen een eigen ruimte beschikbaar te stellen hebben Frank

en Aida een speciale tuinzaal laten ontwerpen. Een bijzondere locatie waarbij gedichten en kunst van Chinese makelij het beeld bepalen. Ook een plek waar gasten zomaar 'even kunnen wegdromen' onder de contouren van de Peperbus. Zowel voor familiefeesten als het bedrijfsleven is deze nieuwe tuinzaal, met een capaciteit van maximaal zestig personen, bij uitstek geschikt. Een lichte tegenvaller is de geringe animo voor het nuttigen van een lunch. Frank heeft daar geen verklaring voor. Misschien is het de onbekendheid? "Wij zijn op dit moment druk bezig met het samenstellen van een nieuwe lunch. Veel verse salades en licht verteerbaar. Ook sushi krijgt bij ons extra aandacht. Zelf vind ik het een uitdaging om af en toe de keuken in te duiken en dingen uit te proberen.

Een echte chef-kok zal ik nooit worden. Daarvoor ben ik te creatief en niet standvastig genoeg. Maar mijn chef-kok uitdagen vind ik een leuke uitdaging. Vernieuwend bezig zijn is ook samen dingen uitproberen."

Dunnik's

RESTAURANT & BRASSERIE

Broerenstraat 6-10,
8011 VB Zwolle,
tel: 038-422 82 33

Vrijgezellenfeestje?

Zie www.dunniks.nl

Onbeperkt smullen
van onze:

spare-ribs
met knoflook en BBQ-saus
&
varkenshaas

HORECALIA



VOORDEEL
KNIPPEN?

VOLGENDE WEEK
WEER IN DE KRANT,
VANDAAG OP

WWW.4KANTVOORDEEL.NL!!