

NIEUWE SMAKEN IN DE DUINEN: DÚN OPENT BEGIN DIT JAAR OP TERSCHELLING *Restaurant in Formerum aan Zee combineert eilandproducten met toegankelijke gastronomie*



Midden in de duinen van Formerum aan Zee, met de Noordzee aan de horizon en het strand aan je voeten, is een bijzondere nieuwe eetgelegenheid ontstaan: Restaurant Dún. De naam – die duin betekent – past perfect bij de locatie. Hier geniet je letterlijk midden in het duinlandschap van Terschelling van een hapje en een drankje, met een uitzicht dat voortdurend verandert door de stand van de zon, de wind en eb en vloed.

HET CULINAIRE HART

Dún bevindt zich in Elements by Dutchen, dat op het duin is gebouwd en een combinatie biedt van hotel, verhuurappartementen, restaurant Dún en een kleinschalige spa & wellness. Het restaurant vormt het culinaire hart van het hotel en wil vanaf het begin meer zijn dan alleen een plek voor hotelgasten, legt Herman van de Vliet, general manager van Elements, uit. “Dún is een ontmoetingsplek voor eilanders, vakantiegangers en liefhebbers van goed eten. Ons doel was om hier een restaurant te creëren dat echt bij Terschelling past. En volgens mij is dat goed gelukt. Het uitzicht, de rust en de natuur zijn hier zo bijzonder. Dat willen we niet alleen laten zien, maar ook laten terugkomen in de sfeer en in de keuken.”

VEEL SMAAK EN GOEDE PRODUCTEN

Voor de culinaire koers is de samenwerking aangegaan met topchefs Richard van Oostenbrugge en Thomas Groot, bekend van onder meer Restaurant 212 in Amsterdam. Toch is Dún geen fine dining restaurant, zegt Herman. “We hebben bewust gekozen voor een concept dat past bij het eiland: toegankelijk, ontspannen en met herkenbare gerechten. Zonder

pretentie, gewoon bijzonder goed eten.” De dagelijkse leiding in de keuken ligt in handen van chef-kok Teun Gaasbeek die, samen met souschef Jesper Wieman, het concept vertaalt naar een eigen stijl. “We koken op een manier die bij deze plek hoort,” vertelt Teun. “Geen ingewikkelde gerechten, maar wel veel smaak en goede producten. Eten waar je blij van wordt na een dag buiten zijn op het eiland.”

‘Geen ingewikkelde gerechten, maar wel veel smaak en goede producten’

DE SMAAK VAN HET WAD

En die visie op eten wordt opgepikt. Het restaurant was nog maar net een paar weken open toen de zaak al werd beoordeeld door Gault&Millau met 12,5 punt.





‘Of je nu komt voor een uitgebreid diner of voor een glas wijn na een strandwandeling, het moet altijd ontspannen voelen’

fijnproevers. Het restaurant wil juist een plek zijn waar iedereen zich welkom voelt. “We willen dat eilanders hier net zo makkelijk binnenlopen als gasten van het hotel en eilandgasten die elders verblijven. Of je nu komt voor een uitgebreid diner of voor een glas wijn na een strandwandeling, het moet altijd ontspannen voelen. We noemen dat ook wel barefoot luxury. Hoe fijn is het als je na een stranddag op je slippers lekker op het terras kunt borrelen of dineren binnen in het restaurant? Het terras richten we namelijk in als een relaxed borrelterras met lekkere drankjes en kwalitatief goede hapjes, en wil je dineren dan mag je binnen een tafeltje zoeken.” Het interieur draagt bij aan diezelfde sfeer: warm hout, zachte kleuren en grote ramen die het duinlandschap naar binnen halen. Vanaf het terras kijk je uit over de duinen richting de zee. Een uitzicht dat nooit verveelt en bijvoorbeeld bij zonsondergang zelfs spectaculair kan zijn.

GASTRONOMIE IN HET RITME VAN HET EILAND

Misschien is dat precies wat Dún zo bijzonder maakt: het probeert niet iets te zijn wat Terschelling niet is. In plaats daarvan versterkt het wat het eiland al zo aantrekkelijk maakt: natuur, rust en gastvrijheid. De eerste reacties van hun gasten zijn enthousiast, merkt Teun. “Uiteindelijk draait het daar om: als de gast tevreden is ben ik dat ook. Dan heb ik het goed gedaan. Het mooiste van mijn werk vind ik het werken met mooie, verse producten. Daarin is Terschelling natuurlijk een unieke werkplek.”

Ook een keer aanschuiven bij Dún? Meer informatie en de mogelijkheid tot reserveren vind je op de website: www.duun-terschelling.nl.

‘Dún is een ontmoetingsplek voor eilanders, vakantiegangers en liefhebbers van goed eten’

Teun: “Ik wist niet eens dat ze geweest waren. Een fotograaf had mij via Instagram wel benaderd, maar ik dacht dat het gewoon nieuwsgierigheid was. Tot Sander Wever van AEST in Hoorn mij belde met het nieuws. Deze beoordeling is natuurlijk een supermooi begin!” De natuur van Terschelling vormt een belangrijke inspiratiebron voor de keuken. Vis en schaal- en schelpdieren uit de Noordzee en het wad spelen een grote rol, net als producten uit de regio. Ook eilandklassiekers zoals cranberry en duindoorn vinden regelmatig hun weg naar het menu. “Pure producten en goede smaken met een klassieke Franse inslag”, zo typeert Teun de menukaart.

TOEGANKELIJK EN HERKENBAAR MET EEN TWIST

De stijl zou je kunnen omschrijven als gemoedelijk, modern bistro-eten. Gerechten zijn herkenbaar, maar

krijgen vaak een verrassende, smaakvolle twist. Denk bijvoorbeeld aan een sandwich met pastrami, mosterd, zuurkool en Terschellinger kaas, of dumplings met zwartpootkip en garnalenbisque, curry en limoen, maar ook een schnitzel van wijting met XO-saus en hollandaise van Noordzeegarnalen en dragon. Stuk voor stuk toegankelijke gerechten met inspirerende combinaties van smaken. Hoewel het restaurant nog niet zo heel lang open is, zijn er al ideeën genoeg voor de toekomst, stelt Herman. “Denk aan een avond met livemuziek, een speciale oesteravond, culinaire thema-avonden of een avond waarbij we een gast chef uitnodigen. Inspiratie genoeg voor een gezellige middag of avond.”

EEN PLEK VOOR EILANDERS ÉN BEZOEKERS

Herman benadrukt dat Dún geen exclusieve bestemming is voor alleen hotelgasten of culinaire

