

Arman en Anahit maken van Kelpen-Oler een barbecuewalhalla



Niets van het gasfornuis, uit de diepvries of magnetron, maar puur boven het vuur zoals men het decennialang heeft gedaan. Arman en Anahit Adijan, afkomstig uit Armenië, brengen met hun restaurant Lu & Na Woodstone Barbecue (Kelpen-Oler) de barbecuecultuur terug naar de kern, ver verwijderd van de aardappelsalades en stokbroden met kruidenboter. “Wij willen gasten opvoeden over échte barbecue.”

Een goed festival kan niet zonder goed eten. En voor goed eten wil je best in de rij staan. Dat gebeurde ook volop bij de woodstone barbecue van Arman en Anahit. Het echtpaar vinkte het ene na het andere festival af, van foodtruckfestivals tot muziektfestivals als Rock Am Ring, en zag de interesse in hun Armeens barbecueconcept toenemen. Het eten werd alsmaar populairder – zó populair dat de twee steeds vaker de vraag kregen: kunnen wij ook buiten het festivalseizoen van jullie eten genieten?

Arman en Anahit vestigden zich in een foodhall in Gent. In februari 2019 wilden Arman en Anahit hun eigen restaurant openen, maar toen brak de coronacrisis uit. Klanten konden in die periode wel nog eten afhalen op een adres in Helden-Panningen. Dat deden ze ook. De interesse bleek zelfs zo groot dat Arman en Anahit in de zomer van 2022 alsnog besloten hun eigen barbecuerestaurant in Kelpen-Oler te openen. Lu & Na Woodstone Barbecue, vernoemd naar dochters Luizy en Nancy, was een feit.

Puur met vuur

Het dorp met nog geen duizend inwoners is sindsdien een walhalla geworden voor barbecuepuristen. Bezoekers komen uit Haarlem, Den Haag, België en soms nog verder. “Het komt regelmatig voor dat men een slaapplek voor drie nachten in de buurt zoekt en dan drie dagen bij ons komt eten”, vertelt Arman. “We hadden laatst vier gasten uit Noorwegen die ons op Instagram volgen en voor wie ons restaurant hun eerste stop in Nederland was. Dat is heel speciaal.”

Waarom al deze mensen naar Kelpen-Oler komen? Voor barbecue in haar puurste vorm. “De basis van het restaurant is vuur”, legt Arman uit. “Er wordt niet gekookt met een gasfornuis of elektrische apparatuur, maar puur met vuur. Wij gaan terug naar de basis en barbecueën zoals mensen dat decennialang hebben gedaan, oftewel boven houtskool en brandend hout.”

Dat hout komt helemaal uit Zuid-Afrika. Het sekelbos hout brandt lang en geeft het vlees extra smaak. Het vlees zelf komt ook van verre. Een bewuste keuze, legt Arman uit. “Het vlees is bij de meeste kleine restaurants afkomstig van de bekende groothandels, maar als iedereen het bij de groothandels haalt, zouden we allemaal hetzelfde serveren. Dan is niemand speciaal, terwijl het vlees ook nog eens kwalitatief niet geweldig is. Wij hebben daarom besloten om ons te concentreren op écht vlees: black angus uit Australië, Iberico uit Spanje en Wagyu uit Japan. Het importeren kost ons weliswaar meer geld, maar dan hebben we wel het beste van het allerbeste.”

Het vlees wordt zo vers mogelijk en pas eenmaal voor de ogen van de klanten voorbereid. “We hebben een open keuken”, vertelt Anahit. “Gasten kunnen alles zien wat wij doen en zullen dus merken dat wij niets uit de magnetron of diepvries halen, maar alles puur en vers voorbereiden zoals het hoort.”

Barbecueboodschap

Arman en Anahit komen oorspronkelijk uit Armenië, maar afgelopen zomer zijn ze er pas voor het eerst in 27 jaar weer geweest. Een inspirerende vakantie, vertelt Arman. “Het is echt een restaurantland. Je zou bijna kunnen zeggen dat mensen daar overdag werken om in de avond het geld in een restaurant uit te geven. Dat is ook de reden waarom van uiteten een ware beleving wordt gemaakt. Gasten blijven tot na middernacht, krijgen optimale service en genieten van het eten, drinken en live muziek. Heel anders dan hier.”

“Nederlanders hebben liever dat alles snel gaat”, voegt Anahit toe. “Zo snel mogelijk het hoofdgerecht, hoogstens één of twee drankjes en daarna weer naar huis om de rest van de avond op de bank te liggen. Dat noemen wij geen gezelligheid. Wij maken van een bezoek aan ons restaurant een beleving waar niet alleen goed eten, maar ook een leuke ervaring centraal staat.”

Gasten hoeven niet alleen te rekenen op een gevulde maag, maar ook op een verrijkt brein. “We willen onze gasten opvoeden over goed eten”, zegt Arman. “Nederlanders denken bij een barbecue vaak aan stokbrood, aardappelsalade en hooguit een sparerib, maar een sparerib eten en een biertje drinken kan prima thuis of op het terras. Daarvoor hoef je niet naar Lu & Na te komen. Wie échte barbecue wil, oftewel hoogstaand vlees in combinatie met kwalitatief goede wijn, is bij ons van harte welkom. Nu in Kelpen-Oler, maar in de toekomst hopelijk ook op andere plekken in het land. We gaan door tot we Nederlanders hebben laten proeven van de authentieke barbecuecultuur.”