

De ziel van Armenië, de smaak van Europa

BIJ RESTAURANT LU & NA PROEF JE HET OP HET BORD ÉN IN HET GLAS

In Armenië leerde Arman Adijan al jong hoe belangrijk vuur kan zijn. Zonder stroom of gas was het de enige bron van warmte en eten. Dat vuur hield zijn familie op de been en leerde hem wat echt vakmanschap is: volhouden, vertrouwen op je handen en niets verbloemen. Jaren later, in Kelpen-Oler, brandt datzelfde vuur in zijn restaurant Lu & Na. En in zijn eigen wijnlijn Arluan, die dankzij Goessens Professionals in Wine uit Maastricht nu ook in Nederland te proeven is.

FOTO'S: RAOUL LIMPENS



Arman, restaurant Lu & Na is in korte tijd uitgegroeid tot een vaste naam voor wie écht goed wil eten. Hoe is dat begonnen?

“We hebben dit restaurant niet geopend voor commercieel succes of om zoveel mogelijk couverts per dag te draaien. Niet voor likes of sterren. Lu & Na is echt geboren uit vuur. Letterlijk. Uit respect voor vlees, voor traditie, voor puur koken. En uit de overtuiging dat eten eerlijk en met aandacht moet zijn.”

Waar komt die overtuiging vandaan?

“Om dat te begrijpen moet je terug naar Armenië, begin jaren '90. Ik was nog een kind. Het land was net onafhankelijk, maar er was niets. Geen elektriciteit, geen gas, geen verwarming. We maakten zelf kachels, stookten druivenhout. Daar kookten we op, daar leefden we mee. Ik ben er trots op. Het vuur was overal. Dat hout gaf ons warmte én eten. Mijn handen leerden wat vuur betekent. Hoe je met alleen hout, staal en tijd toch het meest eerlijke eten kunt maken. Dat vuur is nooit meer uit mijn leven verdwenen.”

Hoe hebben die jaren in Armenië jou gevormd?

“Ze hebben me niet gebroken, maar juist gemaakt tot wie ik ben. Moeilijke tijden hebben het uiteindelijk makkelijker voor me gemaakt. Ik geloof ook dat achter elke tegenslag een succes schuilt. En nu valt alles op zijn plek: ik importeer wijnen uit dezelfde regio's waar dat hout vandaan kwam. Uit dezelfde dorpen, dezelfde stokken. Dat maakt de cirkel rond. Ik ben trots dat ik Armeense wijnen kan schenken bij eten dat met datzelfde vuur begint. Daarom heb ik mijn eigen merk opgericht: Arluan. Wijnen die dezelfde puurheid en eerlijkheid dragen als mijn keuken. De druiven komen uit verschillende bergachtige regio's van Armenië en worden met zorg verwerkt bij Voskevaz Wine Cellar, een wijnhuis dat de eeuwenoude Armeense wijntradities met respect voortzet. Daar werkt men nog met karases, traditionele kleiamforen waarvan de jongste dateert uit 1873. Die manier van wijnmaken proef je in elke slok: puur en vol karakter.

Onze Arluan Rood is gemaakt van de druiven Areni en Haghtanak. Een deel van de druiven wordt volgens de traditionele Armeense appassimento-methode als Kakhani gedroogd. Dat geeft de wijn diepte en een fluweelzachte structuur.

De Areni rijpt in kleiamforen (karases), de Haghtanak op Armeens eiken, wat samen zorgt voor een volle, ronde wijn met tonen van kers, pruim en een vleugje kruidigheid. De Arluan Wit is juist fris en levendig, gemaakt van de druiven Kangun en Voskehat. Je proeft citrus, witte bloemen en rijpe perzik. Elegant, met een mooie balans tussen fruit en frisheid. Beide wijnen zijn gemaakt met hetzelfde idee als mijn keuken: een puur product met respect voor traditie.”

Wat maakt de samenwerking met Goessens zo bijzonder?

“Toen ik Tom Schmeitz van Goessens sprak, wist ik meteen: dit zit goed. Hij praat over wijn zoals ik over vuur. Met respect, gevoel en zonder gedoe. Sinds september haalt Goessens Professionals in Wine mijn wijnen naar Nederland en dat maakt me trots. Ze zagen niet alleen 'wijn', maar ook het verhaal erachter. Zo brengen we samen een stukje Armenië naar Limburg. Arluan komt uit de hooggelegen wijngaarden van Armenië. Wijn die laat proeven hoe oud vakmanschap en moderne smaak hand in hand gaan.”

Wat betekent dat nu, hier bij Lu & Na?

“Vanaf dag één wist ik: ik doe niets wat ik niet ben. Geen gas, geen steaks op lavasteen. geen vlees dat gisteren al voorbereid was. En vooral: niks moet nep zijn. Geen dry ice, geen showrook, geen rookmachines. Geen fake vuur voor Instagram. Bij Lu & Na gaat het niet om anders zijn. We doen dit omdat wij niet anders kunnen.”

Wat mis je in de manier waarop er nu vaak gekookt wordt?

“Ik wil niet zeggen dat het fout is, maar mensen weten simpelweg niet beter. Op veel koksopleidingen leren ze vooral theorie. Een steak wordt gegaard in een oven met een drukknop voor de gaarheid. Kruidenboter erover en klaar: sappig, smaakvol, zeggen ze dan. Maar dat is vlees met botersmaak. Met genoeg boter en zout kun je zelfs een baksteen zacht maken. Dat maakt het nog geen steak. Ik weet nog dat ik jaren geleden in hartje winter stond te barbecueën, het was -5. De brandweer stond ineens in de tuin omdat iemand dacht dat er brand was. We moesten lachen. Ze proefden van ons vlees en waren verbaasd over de smaak. Eén van hen zei zelfs: “Je moet dit bekender maken in Nederland.” Toen wist ik: het is tijd dat mensen dit ontdekken.”

Wat wil je toevoegen aan de Nederlandse gastronomie?

“Het niveau in Nederland is hoog, zeker in Limburg. Van sterrenrestaurants tot frituren, ik ga er zelf ook graag heen. Maar mijn bijdrage is de vuurkeuken. Puur en zonder toevoegingen. Geen kruidenboter om iets te verdoezelen en geen marinades om iets te verbloemen. Ik wil dat mensen vuur opnieuw leren kennen. Niet als show-element, maar als basis. Gelukkig groeit de interesse. Ik geef masterclasses over vuurbeheersing en vlees, en mensen zijn echt nieuwsgierig. Dat maakt me trots. Bij Lu & Na hoeft niets verstopt te worden: vuur en product bepalen de smaak. Dat betekent ook dat de kaart beperkt en toegankelijk is. Geen lange lijsten met gerechten, geen eindeloze variatie. Wat erop staat, is zorgvuldig gekozen en tot in de perfectie uitgewerkt. Premium vlees dat rechtstreeks op het vuur zijn karakter krijgt. Alleen een goed stuk vlees, vuur en vakmanschap. Het type hout dat ik gebruik is minstens zo bepalend als het vlees zelf. Ik kies voor sekelboshout, dat langzaam brandt en een eigen smaak meegeeft. We blijven weg van trucjes. Het gaat om controle, weten wat vuur doet en hoe het vlees daarop reageert.”

Je keuken en stijl voelt als een eerbetoon aan vroeger. Doe je dat bewust?

“Bij Lu & Na is het verleden onze toekomst. Niet omdat we blijven hangen in vroeger, maar omdat daar de oorsprong ligt. We kiezen niet tegen moderne apparaten, maar vóór vuur. Wat ik als kind onder een kaars deed, doe ik nu onder een vlam. Wat toen noodzaak was, is nu mijn kompas geworden.”

Tot slot, waarom ben je naar Nederland gekomen?

“Dat is een verhaal voor een ander mooi moment.”

Restaurant Lu & Na

Grathemerweg 15, Kelpen-Oler

www.lu-na.nl

