

LU & NA: Puur en eerlijk, VAN DE ALLERBESTE KWALITEIT

In het midden-Limburgse kerkdorpje KELPEN-OLER, gelegen tussen Roermond en Weert, ligt RESTAURANT LU & NA. Een exclusief *barbecue*restaurant en *wijnbar* waar het allemaal net wat anders gaat dan je zou verwachten. Hier wordt eten gemaakt in de meest *pure vorm*: met louter de beste ingrediënten, zonder toevoegingen.



Sommige mensen noemen hen arrogant of slechte ondernemers. Wie haalt het immers in zijn hoofd om een barbecuerestaurant te openen en daar vervolgens geen frietjes, spareribs of mayonaise te serveren? Nou: Arman en Anahit. Dat resulteerde zeker in de beginjaren in wat misverstanden en ontevreden gasten. Toch hielden Arman en Anahit, beiden afkomstig uit Armenië, stellig vast aan hun formule. Aan de missie om de barbecuecultuur zoals die in de kern bedoeld is terug te brengen. Puur, eerlijk en rauw, zonder toevoegingen.

Inspiratie

Sinds Anahit en Arman elkaar kennen, Valentijnsdag 2007, onderneemt het duo. Wat begint met het handelen in exclusieve levensmiddelen en wijnen, evolueert naar het organiseren van exclusieve etentjes en het runnen van pop-up restaurants. Waar de focus in de beginjaren op authentieke Napolitaanse pizza ligt, gaat het roer volledig om na een vakantie naar Armenië. „Tijdens onze reis kwamen we per toeval in een vergeten, verlaten en afgelegen dorpje. Daar, gewoon op straat, zat een oude man te barbecueën met niets meer dan vuur, drijfhout en lokaal vlees. Zonder marinades of smaakmakers, gewoon puur vlees



op puur vuur”, begint Arman zijn verhaal. „Je moet je voorstellen dat er in Armenië een heel sterke restaurantcultuur heerst, óveral zijn (fine dining)-restaurants. Maar nergens in het hele land stonden de mensen zó lang in de rij als bij deze oude man.” Arman is op slag gefascineerd door de oude man, vraagt hem zijn geheimen en neemt zich voor deze manier van koken mee terug naar Nederland te nemen. Eerst op festivals zoals *TREK*, *Tomorrowland*, *Rock am Ring* en *MASTERS EXPO*. Daar valt het eten zó goed in de smaak dat steeds vaker de vraag gesteld wordt waarom de twee geen restaurant beginnen. In 2019 geven ze gehoor aan die vraag en openen Lu & Na, genoemd naar dochters Luizy en Nancy. Eerst in Helden-Panningen, sinds 2022 in Kelpen-Oler.

Vuur

Typerend voor de formule van Lu & Na is dat er louter wordt gewerkt met open vuur – en één grote houtoven. In de keuken vinden we geen gasfornuis, geen magnetron, geen sousvide, geen diepvriezer en zeker geen frituurpan. Koken zoals de mensheid dat eeuwen heeft gedaan: boven brandend hout. Dat hout importeren Anahit en Arman uit Zuid-Afrika. Daar ging een heel selectieproces aan vooraf; uiteindelijk werd voor sekelboshout gekozen omdat dat lang brandt en extra smaak mee geeft aan het vlees.

Eerlijk

Op de menukaart van Lu & Na staat eigenlijk alleen maar vlees. Rundvlees om precies te zijn, stukje voor stukje zorgvuldig geselecteerd. Black Angus uit Australië en Nood-Amerika, wagyu uit Japan, en als alternatief Ibérico uit Spanje en Bressekip uit Frankrijk. „De beste leveranciers ter wereld. We kennen ze allemaal persoonlijk, zijn overal geweest om kennis te maken, de dieren en hun omgeving te zien, en te proeven. We vinden het belangrijk dat de dieren een goed leven hebben gehad. Al het vlees importeren we zelf. Dat is zeker kostbaar, maar dan heb je ook wat.” Eenmaal in de keuken van Lu & Na wordt er zo min mogelijk gedaan met de producten. Geen smaakmakers, enkel peper en zout, geen andere bereidingen. „Eerlijk koken. De kwaliteit van het product moet spreken, in combinatie met de pure smaak

van het vuur en sekelboshout.” Dat geldt voor het vlees, maar ook voor de kleine selectie *sides* zoals asperges, exotische champignons, avocado’s en aardappels. De twee sauzen op de menukaart – chimichuri en ‘rode saus’ – worden met gebruik van vuur, en zonder smaakmakers gemaakt. Barbecueën zoals het bedoeld is.

Wijnbar

Wist je dat Armenië een van de oudste wijnlanden ter wereld is? „Wijn stroomt door onze aderen”, lacht Arman. „Net zoals de menukaart puur en eerlijk is, is de wijnkaart dat ook. Goed vlees vraagt immers om een minstens net zo goed glas wijn ernaast.” Op de wijnkaart van Lu & Na vinden we dan ook een selectie van kwalitatieve wijnen van over de hele wereld: van de traditionele wijnregio’s tot Georgische en Armeense wijn. Momenteel zijn Arman en Anahit zelfs bezig met het aanleggen van een eigen wijngaard in Armenië. Over enkele jaren hopen ze hun eigen wijnen te kunnen schenken bij Lu & Na. Dat kan dan bij het diner, al ben je ook welkom om alleen een glaasje (of twee) te drinken. Vier jaar na de opening van Lu & Na lijken Anahit en Arman geslaagd in hun missie. De initiële doelgroep heeft plek gemaakt voor barbecuepuristen, liefhebbers van verfijnder dineren en mensen die graag gezond dineren of een keto dieet volgen. „We hebben vaste gasten die speciaal elke week van Haarlem naar Kelpen-Oler komen om bij ons te eten. Hoe bijzonder is dat!”

