



# Robert van Beckhoven

Als ik groot ben, word ik grapjas

Voetstappen weerklonken in de donkere avond. Kwamen langzaam dichterbij en galmde in het gangertje. Een verliefd stelletje vond hier hun plekje om elkaar te liefkozen, zich niet bewust van glurende kwajongensogen die het in het donker volgden. Een steeds terugkerend tafereeltje in het 'Beckhovense stigske'. "Het was er een komen en gaan van verliefde stelletjes. En ik zat met mijn broers muissil in het donker toe te kijken," lacht Robert van Beckhoven (50) als hij terugdenkt aan zijn jeugd in de Stationsstraat. Hier steegje liep langs de bakkerij, waar nu een reisbureau is gevestigd en was volgens velen het donkerste en spannendste plekje van Oisterwijk.

Drie Oisterwijkse generaties Van Beckhoven stonden gedurende ruim 75 jaar garant voor het vertrouwde adres van brood en banker. "We hadden een redelijk vrije jeugd boven en achter de bakkerij aan de Stationsstraat. Op straat spelen was in het centrum lastig, maar daarentegen hadden we achter de zaak een grote binnenplaats waar alles mocht en kon: van huppen boven tot vuurtje stoken." De zaterdag bracht hij door bij de Scouting en de zondagen vervulde hij braaf de rol van misdienaar in de Joanneskerk. Sportief leefde hij zich uit op de voerthalvelden van Tassandria. Als kind al was hij altijd vrolijk: een typisch Van Beckhoven-trekte. "Later als ik groot ben, wil ik grapjas worden en op het toneel mijn hoofd verdienen," zei de kleine Robert als leerling van de Sint Jozefschool. Hij herinnert zich nog de, in zijn ogen, vervelende klusjes als inpakken en schoonmaken, wanneer ze op gezette tijden moesten meehelpen in de bakkerij. Hier je beroep van maken leek hem dan ook verre van ideaal. Maar toen er een bakker ziek was en hij min of meer gedwongen werd die plek in te nemen, ontdekte hij dat hakken leuk is. Sterker nog, dat hij er best handig in was. Een passie werd wakker geschud. Hij ging studeren aan de vakschool in Wageningen waar hij voor de praktijkvakken prachtige cijfers haalde, terwijl de theorie achterbleef. "Ik zat er op kamers en leefde volgens het principe 'lang leve de lol'. Het ironische is dat ik nu zelf wel eens les geef op deze school. Is het toch nog goed gekomen," lacht hij.

Robert is de derde generatie die in de bakkerij toetreedt. Een allesbepalende keuze voor de rest van zijn carrière. Hij verhuist met de winkel naar De Lind 61 waar hij zich steeds meer specialiseert in luxe kwaliteitspatisserie. "Ik ontmoette via mijn werk Cas Spijkers die me enorm inspireerde om me verder te ontwikkelen. Naast 'lang leve de

lol' kwam er ruimte voor serieuze zaken." De lekkernijen van Robert zijn vernieuwend. Zijn drive om zeer speciale creaties te maken, zorgden ervoor dat het lastig werd daarnaast zijn drukke winkel te blijven exploiteren. In de winkel verkochten dat soort producten minder goed dan in de horeca. Het was dan ook een kwestie van tijd voordat in 2004 de deuren van de winkel voorgoed gesloten werden. "Daar hadden mijn ouders het heel moeilijk mee, maar later waren ze blij dat ik mijn hart heb gevolgd." In 2005 maakt Robert zijn droom waar met het openen van zijn productieatelier, waar patisserie en culinaire inspiratie de boventoon voeren. Smaakvol ingericht met een keuken om van te dromen. Daar heeft hij in een economisch moeilijke tijd de nodige risico's voor durven nemen. Er komt verse appeltaart op tafel. Nog lekker warm. Dan vertelt hij enthousiast dat hij toch nog de eurenainer is geworden die hij wenste te zijn. "Hier creëer ik mijn meesterwerkjes. Culinaire hoogstandjes waarmee ik de klanten vermaak." De producten die er gemaakt worden, vinden hun weg hoofdzakelijk naar cateraars en horeca.

Bijna alle te bereiken titels heeft hij behaald. Hij heeft bij vele nationale en internationale patissierewedstrijden prijzen in de wacht gesleept. Diverse keren stond deze Brabantse Bourgondiër op het podium tussen grote namen als Rodolf van Veen, Jonnie Boer en Cas Spijkers. Twee jaar geleden behaalden Robert en Rudolph van Veen, met wie hij regelmatig samenwerkt, als eerste in Nederland de titel 'Meester Pâtissier'. Robert doet niets liever dan zijn enthousiasme voor zijn vak delen met anderen. De workshops, waarin hij mensen weet te motiveren, geven hem veel voldoening. "Ik wil cursisten prikkelen iets moois te maken, in plaats van mijn producten te kopiëren. Iets fabriceren met 'liefde' als belangrijkste ingrediënt."

Het altijd buiten de gebaande wegen denken heeft hem ver gebracht. Hij heeft risico's genomen en is hiermee ver gekomen. De patisserie, met de signatuur van 'onze' Oisterwijkse Robert, is een veel gevraagd product geworden. Voor de gasten bij musicals van loop van den Ende, de Tweede Kamer en zelfs voor ons Koningshuis. Lachend vertelt hij dat ie overal binnenkomt, af is het hek nog zo hoog. Maar waar zijn producten hem ook brengen, hij houdt nog altijd van zijn Oisterwijk. "Een samenleving waar nog echt samen geleefd wordt. Waar mensen elkaar dingen gunnen. Hier voel ik me thuis."