

BURGERS, CHAMPAGNE EN GRAFFITI

Diego's geeft fastfood een ander gezicht



Diego Buik heeft zijn eigen hamburgerrestaurant geopend in Rotterdam. Street art en luxe champagne, hamburgers en tatoeages; het komt allemaal samen bij Diego's. Het is een zaak die zich moeilijk laat vergelijken, en daardoor een unieke ervaring biedt.

Tekst Dennis van Asselt Beeld Roel Dijkstra Fotografie / Fred Libochant

De Kop van Zuid is dé plek waar Rotterdam zich ontpopt tot een moderne wereldstad. Het is een vrij nieuwe wijk, met futuristische kantoorgebouwen, woontorens, hotels en eetgelegenheden. Het hoofdkantoor van KPN is hier gevestigd, alsook het belastingkantoor, het gerechtshof en de Maastoren, het hoogste gebouw van Nederland. De Kop van Zuid is verbonden met het centrum door de iconische Erasmusbrug. Het uitzicht over het water en de stad is hier adembenemend.

Vlak over de brug, onder het Nieuwe Luxor Theater, is sinds 2 februari Diego's gevestigd. Diego's is het eerste eigen hamburgerrestau-

rant van Diego Buik, ook wel bekend als de hamburgerkoning. Alles wat hij over hamburgers weet, vindt en verzint, komt tot uiting op deze plek. Dit is een absolute A-locatie, in een stad die hij zelf bestempelt als de hamburgerhoofdstad van Nederland. En je hoeft niet eens het adres te weten; de lichtshow op het naastgelegen KPN-gebouw is van heinde en ver te zien en vormt zo een geweldig baken.

Kunstwerk

Het interieur van Diego's is een kunstwerk. Het is geen grote zaak; op de ruim 100 vierkante meter vloeroppervlak is plek voor zo'n

veertig gasten. Maar de hele ruimte is een ode aan street art, in de kleuren zwart, wit en goud. Dit is het werk van het Rotterdamse ontwerpbureau Smeele, dat ook het interieur van een aantal sterrenrestaurants heeft verzorgd.

De graffiti op de muren is gespoten door de Rotterdamse graffitikunstenaars Saïd Kinou en Rutger Termohlen van Rewriters010. Het vormt al



met al een perfecte match met de tatoeages op het lichaam van de eigenaar.

Diego's is een zaak in het middensegment, waar gasten even kunnen zitten of een snelle hap kunnen scoren, zegt Buik. 'Luxor heeft al een restaurant in het pand, dus ze wilden iets wat sneller is. Mensen zullen niet langer dan 30 tot 45 minuten bij ons zitten. Dat middensegment is een mooie plek om ons te profileren.'

Hamburgers

Volgens Buik biedt Diego's de snelheid van fastfood, maar niet de omgeving. Het is fastfood met kwalitatief hoogwaardige producten. Gasten bestellen aan de counter, waar ze ook kunnen zien hoe de burgers worden bereid. De bestelling wordt in papieren zakken meegegeven.

Buik heeft zich voor zijn concept vooral laten inspireren in New York en Londen. 'In New York zag ik de simpelheid van hamburgers; die wilde ik terughalen naar Nederland. Gewoon goed brood, goed vlees en een goede saus. In Londen heb ik genoten van de streetcultuur; dat heb ik in het interieur laten terugkomen.'

De burgers zijn inderdaad niet enorm (150

gram). 'We gaan voor handzaamheid. Er zijn hier heel veel kantoren; dit is dus een ideale meeneemlocatie.' De hamburgers komen bij slagerij De Jong en Vader uit Strijen vandaan. Buik gebruikt daarnaast brioche buns van bakker Edwin Klaasen.

De kaart is klein en simpel, maar creatief. Er zijn vijf hamburgers, waaronder de Classic Diego's (€9,95), de Vegan Beyond Meat, met plantaardig 'vlees' van Beyond Meat (met €16 meteen ook de duurste) en een 30 dagen dry aged Brisket Burger met Bugles en Eru Kaasdip (€12,95). Daarnaast is er friet met kaasaus als optie.

Buik is fan van mayonaise op hamburgers, omdat hij daarmee de hamburger naar eigen zeggen smeüiger kan maken. Vier van de vijf burgers hebben dan ook eigen mayonaises: beurre noisette mayonaise, dragonmayonaise, black garlic mayonaise en vegan mayonaise.

Zoet

De twee desserts, Brownie Oreo en Brownie Framboos (met verse framboosjes), worden gemaakt door Waldo Chocolade & Patisserie in Amsterdam. 'Ik volgde ze al een tijdje op Instagram en ben bij ze langsgegaan om ze te

proeven. Ik kan ze zelf niet beter maken.' In de zomer wil hij ook iets met softijs doen. Wat precies, weet hij nog niet. 'Als we het doen, doen we het goed.'

Verrassend genoeg is er geen plek voor milkshakes bij Diego's. 'Dat doet iedereen al. Maar als je een milkshake op hebt, wil je niets anders meer.'

Champagne

Welke dranken kun je dan wel bestellen? Buik koos voor onder meer Caleb's Kola, Russell & Co Ginger Beer en vier craft beers van de Londense Meantime Brewery. Verder zijn er vier witte en vier rode wijnen, twee soorten gin, twee soorten whiskey, wodka en zelfs luxe champagne (tot €175 per fles). Ook serveert Diego's goede koffie en thee.

Op den duur wil hij ook gaan bezorgen. 'Eerst maar even opstarten, even wennen. Dit is wel een enorme markt voor bezorging. We zijn straks de enige die Rotterdam-Zuid bedient met kwaliteitsburgers.' **SK**



Hamburgerkoning

Diego Buik staat bekend als de hamburgerkoning. Hij won in 2015 de prijs voor 'Beste burger van Rotterdam' en schreef in 2017 het record 'Duurste hamburger ter wereld' op zijn naam. De burger kostte €2050 en bevatte onder meer Japans dry aged wagyu, Oosterscheldekreft, foie gras, witte truffel, kaviaar en bladgoud. Hiermee trok hij veel aandacht in zowel binnen- als buitenland. In 2018 herhaalde hij dat kunstje met de duurste vegetarische burger ter wereld. Hij opende verschillende pop-ups in Amsterdam, Rotterdam en Den Haag en was chef-kok van restaurant South of Houston in Den Haag. Ook ontwikkelde hij samen met Frietboutique een topping met onder meer gesmolten cheddar kaas en pastrami.

