

# Lu & Na Woodstone Barbecue Restaurant – Wijnbar

## BARBECUE OP HOOG NIVEAU

“Wij hebben nu echt succes: onze gasten begrijpen ons concept én waarderen het. Gasten reizen van heinde en verre naar ons restaurant af en daar zijn we ontzettend trots op”. Nogal een statement, maar in gesprek met de vriendelijke, gastvrije eigenaren Arman en Anahit van restaurant Lu & Na wordt al gauw duidelijk dat we hier niet zomaar in een gemiddeld restaurant beland zijn. Ga met ons mee naar het kleinschalige, Limburgse dorp Kelpen-Oler. We nemen je graag mee op culinaire ontdekkingsstocht door dit bijzondere restaurant dat in 2022 is geopend op deze plek. Bij Lu & Na staat exclusieve barbecue gecombineerd met wijnspijs combinaties centraal. Op naar midden-Limburg, op naar restaurant Lu & Na!

TEKST: BO PETERS | FOTOGRAFIE: RAOUL LIMPENS



Het stel Arman en Anahit, beide van Armeense afkomst, zijn rasechte ondernemers: ondernemen zit in hun bloed, evenals de gezamenlijke passie voor eten en drinken. Hoewel Lu & Na op diverse plekken in Limburg gevestigd is geweest, zitten ze met liefde en plezier sinds drie jaar op hun plek in Kelpen-Oler. Hier hebben ze de ruimte om zich heen om hetgeen ze het liefste doen als concept neer te zetten. Wat dit dan is? Barbecueën natuurlijk! Een ode aan hun Armeense afkomst. Hoewel ze na 30 jaar in Nederland ‘vernederlandsd’ zijn, merkten ze op dat de Nederlandse restaurantcultuur één belangrijk aspect miste: barbecueën. Met barbecueën refereren we niet naar goedkope massa-spareribs vergezeld met een portie friet en afgetopt met een klodder mayonaise. Bij Lu & Na staat kwaliteit juist hoog in het vaandel. Arman en Anahit kennen de beste plekken ter wereld – van Australië tot aan Noord-Amerika – om vlees te importeren. Zo werken ze in Japan samen met een kleinschalige boerderij welke hen van wagyu beef voorziet. Voor de kenners onder ons: wagyu vlees staat bekend als het beste vlees ter wereld. Ongelofelijke malsheid en een boterachtige en vette smaak zijn typerend voor het premiumvlees genaamd wagyu. Runderen worden niet grasgevoerd, maar wraan en mais staan op het menu. Dit resulteert in smaakvol vlees, zo legt Arman ons uit. Om kwaliteit te garanderen in hun restaurant hebben ze de samenwerkingen voor 2026 én 2027 alvast vastgelegd. Zo weet je altijd zeker dat je bij Lu & Na het beste premium vlees voorgeschoteld krijgt.

Zonder marinade en sauzen, het restaurant is voor puristen pur sang.

## BRAAIER

Arman vertelt ons met stralende ogen hoe nauw het komt om de goede wijn bij vlees als wagyu te schenken, waarbij hij uiteraard zijn theoretische kennis gebruikt ten aanzien van wijn-spijs combinaties. Maar nog belangrijker? Zijn gevoel, zijn passie. Het gegeven dat het vlees van wereldniveau is, is niet het enige onderscheidende kenmerk van het restaurant. Ook het gegeven dat er enkel wordt gewerkt met open vuur is typerend voor het restaurant. Je vindt in het hele restaurant geen gasfornuis of magnetron terug. De chef-barbecue wordt liefkozend ‘braaier’, refererend naar Zuid-Afrika, genoemd. Het hout waarop hij ‘braait’? Dat wordt niet uit de Nederlandse bossen getoverd, maar geïmporteerd uit Zuid-Afrika na een zorgvuldig selectieproces. Rook komt terug in de wijn-spijs combinatie doordat een gerookte whisky of cognac geschonken kan worden, passend bij de vleesgerechten. Goedkope, koude ijsrook? Al lachend vertellen ze dat ze daar niet aan beginnen: wat je ziet bij Lu & Na is echt en zeker niet fake.

## ARMENIË

Sprekende over hoe de passie voor barbecueën en het runnen van een restaurant van hoog niveau is ontstaan, vertellen de eigenaren over hun geliefde geboorteland Armenië. Een relatief onbekend land voor de meeste Nederlanders, maar Armenië staat bol van de culinaire hoogtespunten: fine-dining is hier, in dit tevens oudste wijnland ter wereld, echt een begrip. In een klein dorp in Armenië sloten Arman en Anahit achter in de rij aan, om zich vervolgens in de spreekwoordelijke watten te laten leggen door de eigenaar van het kleine restaurant. Arman bood direct aan om te komen werken, te komen leren van deze chef-kok en bracht die kennis vervolgens naar Nederland en voilà: zo werd Lu & Na uiteindelijk geboren.

## WAUW-EFFECT

Hoewel het stel dol is op (hun eigen) kinderen, raden ze het af om met (jonge) kinderen naar het restaurant te komen. Een avond lang tafelen, je onder laten dompelen in al dat verrukkelijke eten en bijpassende wijn-spijs combinaties: dat is waar Lu & Na voor staat. Kortom: regel een oppas voor je kinderen, trek je mooiste pak aan en neem de ruimte voor quality-time met je geliefden. Bij Lu & Na ga je voor het WAUW-effect, een avond voor in de boeken. Een gewaarschuwd mens telt voor twee: ben je eenmaal bij Lu & Na wezen eten, dan is de kans groot dat je terug wil komen. Vaste gasten – van Oostenrijk tot aan het noorden van Nederland – worden door Arman en Anahit met enige regelmaat verwelkomd in hun restaurant.

We sluiten ons bezoek bij Arman en Anahit af met hun eigen boodschap: “Dat wat de natuur te bieden heeft, moeten we respecteren. We moeten het goed en puur gebruiken”. Het restaurant is niet ontstaan door regels te volgen die anderen hebben bedacht, Lu & Na bedenkt en bepaalt haar eigen regels: zij laten hiermee een onmisbare en authentieke indruk achter in het Midden-Limburgse dorp waarbij hun restaurant fungeert als ontmoetingsplek op internationaal topniveau. En om alvast een tip van de sluier te geven: binnenkort zijn premium wijnen uit Armenië – door de eigenaren zelf geproduceerd en geïmporteerd naar Nederland – te verkrijgen in het restaurant. Des te meer reden om af te reizen naar het lieflijke dorp Kelpen-Oler en neer te strijken voor een onvergetelijke avond bij Lu & Na!

## Restaurant Lu & Na

Grathemerweg 15, 6037 NP Kelpen-Oler  
[www.lu-na.nl](http://www.lu-na.nl)

