

HET ROER OM

Tom Kellerhuis

HET ROER OM

Journalist laat zich omscholen tot chef-kok



Uitgeverij Carrera, Amsterdam 2010

Voor mijn moeder,
de beste kokkin ter wereld.

© Tom Kellerhuis en Uitgeverij Carrera
Omslagontwerp Riesenkind
Zetwerk Mat-Zet bv, Soest
Tekeningen in binnenwerk en op achterplat Theo van den Boogaard
Foto voorplat Ronald Hoeben

ISBN 978 90 488 0503 7
NUR 320

www.uitgeverijcarrera.nl

Carrera is een imprint van Dutch Media Uitgevers bv.



carrera

Dit boek is ook leverbaar als e-book:
ISBN 978 90 488 0504 4



Inhoudsopgave

Een nieuwe dageraad gloort...	7
Tarbot met cassoulet en vadouvan	22
Hartige soufflé met roquefort	27
De gelukkigste keukenslaaf ter wereld	29
Chocolademousse	39
Ratatouille	41
Wedstrijdkoken is niet voor watjes	43
Zeebaars met tomaat concassée en kastanjechampignons	48
Piepkuiken op de Little Green Egg	53
'Sneller, Tom, netter, Tom, opletten, Tom, niet goed, Tom!'	57

De Münchener topkeuken van Tantris	73
Rundertartaar in hoorntje van filodeeg	79
Badeend af	87
Johann-Fichtestrasse 7	111
Werken op twee niveau's:sterrenzaak 't Schulten Hues en brasserie Dauphine	145
Hoe nu verder?	175
Zure-roomijs	195
MasterChef	209
Snoekbaars met rode port- en verjussaus	215
LIJST VAN VERKLAARDE KEUKENTERMEN	225

Een nieuwe dageraad gloort...



Mijn spullen op de burelen aan de Johan Muyskenweg had ik netjes opgeruimd en ingepakt. Voor de laatste keer in bijna vijftien jaar trok ik de deur achter mij dicht, ditmaal voorgoed. Mijn beslissing stond vast: ik zou de journalistiek voorlopig achter me laten. De winter van 2008 moest nog beginnen, maar de kachels thuis brandden al op volle toeren.

Lang had ik met veel plezier gewerkt en geleefd bij *HP/De Tijd*, eerst als redacteur, daarna als interviewer, en vervolgens nog jarenlang als chef Kunst & Cultuur.

HP/De Tijd was ooit roemrucht, maar intussen een kwakkelend en kwijnend blad geworden, en met de komst van allerlei nieuwe media, vooral van internet, leek het er steeds meer op dat het blad zijn bestaansrecht aan het verliezen was. De lol was eraf en de middelen om er kwaliteitsjournalistiek te bedrijven, waren zo goed als opgedroogd. Toen ik als chef Kunst & Cultuur begon, had ik nog vier schrijvende redacteurs onder me; bij mijn vertrek waren die reeds lang weggesaneerd. De inhoud van het blad was een schim geworden van wat het ooit geweest was.

En toen in 2007 bleek dat de situatie bij *HP/De Tijd* veel ernstiger was dan ik vermoedde, brak er iets. Er moest bij het financieel totaal uitgeklede blaadje een miljoen euro worden bezuinigd en zo'n groot bedrag was alleen nog te realiseren door de vaste redactie bijkans te halveren.

De verhouding tussen directie en redactie was inmiddels op een historisch dieptepunt beland en zicht op een betere toekomst was er niet; van directiewege wilde men zelfs de frequentie halveren, waardoor het blad tweewekelijks zou gaan verschijnen en daarmee ook nog zijn actuele karakter zou verliezen, nota bene de enige bestaansreden van een actueel opinieblad. Dat hebben we gelukkig weten te voorkomen, maar de boodschap was duidelijk: men zag er geen heil meer in.

Ik hoefde niet weg, sterker nog: als lid van de redactieraad schurkte ik aan tegen de macht en toen de toenmalige hoofdredactie door eigen toedoen op een zijspoor was gezet, lag die macht bij ons, leden van de redactieraad. Eén telefoontje naar de voormalige directeur was voldoende geweest om ons in het zadel te hijsen, maar de sfeer was dusdanig verziekt dat het vanaf nu allemaal anders zou moeten. Daarmee was vooral de onafhankelijke positie van het blaadje in het geding en ik voelde er niets voor om die kar op lekke banden te gaan trekken.

Ik besloot mee te gaan in het door ons bedongen ontslag op vrijwillige basis. Zo voorkwamen we dat redacteuren die het zich niet konden veroorloven om ontslagen te worden, het slachtoffer zouden worden van de zoveelste bezuinigingsingreep. Er waren meer goede collega's die er zo over dachten en gelukkig hebben we de boel kunnen redden zonder gedwongen ontslagen.

Maar niet alleen de wankele positie van *HP/De Tijd* speelde

mee in mijn besluit. Mijn leven had zich tot dan toe afgespeeld in de veilige omgeving van een vaste baan. Ik verdiende een buitengewoon goed salaris, ik bezat een mooi huis en ik had fantastisch werk: naast mijn journalistieke werk genoot ik van de privileges die bij mijn functie hoorden, waaronder macht en aanzien in de culturele wereld. Er was geen borrel of feest in het culturele veld waar ik uit hoofde van mijn functie ontbrak, met als hoogtepunt het jaarlijkse Boekenbal. Ik had mij als journalist ruimschoots bewezen: ik was 44, succesvol, en zou het zo nog tot in lengte van jaren kunnen uitzingen.

Toch knaagde er iets aan mijn bestaan. Ik was blasé geworden, arrogant en routineus. Het leven trok de laatste jaren als een slome film aan me voorbij. Als ik nog iets anders wilde, dan moest het nu gebeuren. Ik besloot alle zekerheden overboord te gooien en een ander mens te worden.

Die beslissing luchtte zo op dat ik er dagenlang van in de wolken was. Ik begon helemaal opnieuw en ging kok worden.

Nou ja, kok worden, dat was ik toch al? Ik vond mijzelf namelijk een goede kok. Ik kookte na werktijd voor vrienden en vriendinnen de sterren van de hemel. Niets was me te moeilijk en niets was me te veel; regelmatig nam ik vakantiedagen op om te koken en stond dagenlang in mijn goed geoutilleerde keuken om mijn copieuze dinertjes voor te bereiden. En als ik even geen inspiratie had, bood mijn aanzienlijke verzameling kookboeken altijd een uitweg. Ik had beroepshalve vaak met bekende Nederlanders in topzaken gegeten, aan de zogeheten voorkant, maar wat wist ik eigenlijk van de achterkant, vakjargon voor de professionele keuken?

De echte praktijk lonkte. In die keukens zou ik de verfijning vinden en de echte keukengeheimen. Maar daar kwam ik natuurlijk niet zomaar in. Dus besloot ik mij aan te melden voor een omscholingstraject van het Centrum voor Werk en Inkomen (cwi).

Kort daarop lag het pasje dat mij toegang verschafte tot het roc in Amsterdam voor mij. Niet als docent, maar als leerling van de koksopleiding aan de Da Costastraat.

Ik was dolgelukkig met dat pasje, omdat ik nu eindelijk ging doen wat ik al jaren wilde: me laten inwijden in de geheimen van de professionele keuken. Ik was weliswaar pas afgekickt van ruim twintig jaar journalistiek, en de koksopleiding was nog maar net begonnen, toch was ik al helemaal in mijn element. Mijn gloednieuwe kokstenuue dat ik van de opleiding had gekregen, was al twee keer gewassen op 95°C, mijn nieuwe messenset was al bijna weer bot van het oefenen op snijtechnieken.

Daar zat ik dan medio februari 2009 als 44-jarige tussen de puisterige pubers. Kok worden, dat deed je vroeger als je verder niet wilde deugen. Maar sinds de televisie de sterrenkok heeft ontdekt, heeft het vak een ongekende vlucht genomen. Hoewel: ook in mijn klas zat, zo ging het gerucht, een groepje jonge criminelen, dat vanuit een penitentiaire jeugd-inrichting één keer per week met een busje werd gehaald en gebracht. Verder waren er mensen bij die nog nooit hadden gewerkt, een flink aantal types met een bijstandsuitkering waaronder een echte hardcore Ajax-hooligan.

Ik kwam terecht in een wereld van ruwe bolster en blanke pit. Hier had ik niets aan mijn kennis van de literatuur en de cultuur. Hier werd niet gelezen maar gepraat. Hier gold het recht van de sterkste.

Ik was zo'n beetje de oudste leerling in mijn klas. Het was heerlijk om weer op school te zitten. In de eerste drie weken als leerling-kok leerde ik meer dan op welke eerder door mij genoten opleiding ook. Mijn huis was bezaaid met kook- en receptuurboeken, en elke vrije minuut zat ik erin te grasduinen. Ook waren de verhalen die ik in die paar weken over eten en de bereiding daarvan had gehoord talrijk.

Om het volgende verhaal moest ik vreselijk lachen. Een van mijn wat oudere medestudenten vertelde dat hij de eerste dag als leerling-kok in de keuken waar hij als stagiair te werk was gesteld, aankwam in zijn net verworven, nog glimmende outfit. Hij had uiteraard de mooiste en duurste koksbuis gekocht die er te krijgen was. Toen hij in vol ornaat in de keuken arriveerde, waren alle ogen op hem gericht. Hij bleek een chef-kokwaardige buis te hebben gekocht, en de hele brigade had hem daarvoor aangezien.

Mijn leermeester en mentor voor het eerste jaar was Rob van Berkum, enthousiast docent aan het roc, maar daarvoor jarenlang begenadigd chef-kok van het ooit befaamde restaurant Neeltje Pater in Broek in Waterland. Recent had hij een klas roc-ers gehad die voor het eerst in hun leven een ui moesten snipperen. Hij had ze wijsgemaakt dat een lang stuk stokbrood in de mond helpt tegen de tranen, en tot zijn stomme verbazing nam elke leerling zijn advies serieus, dus stond voor hem een klas vol jonge snotapen met een lang stuk stokbrood in de mond.

Er werd, naar ik begreep, zeer hard gewerkt in de keuken, werkdagen van tien tot twaalf uur waren geen uitzondering. Een beetje humor was daarom onontbeerlijk.

Mijn besluit om kok te worden was niet uit de lucht komen vallen. Als enige jongen uit een gezin van zes personen had ik als kind meer interesse in de kookkunsten van mijn moeder dan mijn drie zussen. Ik was na school vaak naast haar aan het aanrecht te vinden. Hoewel mijn moeder traditioneel en eenvoudig kookte, was het altijd goed en lekker. Er zat in ons eten een wekelijks terugkerende routine van vlees, aardappelen en groente, en we aten minstens één keer in de week spaghetti, pannenkoeken met appel en spek, tomatensoep, zelfgemaakte nasi of vis. Dat laatste gerecht meestal op zondag en niet op vrijdag zoals het een goed katholiek gezin zou betamen.

Maar het geloof was bij ons dan ook tanende, en hoewel mijn vader de kerk nog steeds wekelijks financieel schijnt te spekken, werd er toen al weinig aandacht aan besteed.

Aan het eten des te meer, en ik geloof werkelijk dat daar het fundament voor mijn culinaire interesse is gelegd. We gingen maar zelden uit eten en dat kwam vooral doordat mijn vader als zakenman al zo vaak verplicht buiten de deur moest eten dat hij er met zijn gezin geen zin meer in had.

Nu waren er in het Randstedelijke en gereformeerde gehucht Bodegraven waar ik opgroeide ook geen goede restaurants. Ik herinner me uit mijn jeugd eigenlijk alleen één gênant bezoek aan de plaatselijke Chinees. Ter viering van mijn moeders verjaardag in oktober had ze een grote pan erwtensoep gemaakt, maar die te snel opgewarmd waardoor hij zuur was geworden, en dus besloot mijn vader ons mee te nemen naar de Chinees.

In het lege restaurant zat enkel een dronken kerel met een scheur in zijn broek die bier uit flesjes dronk. En ons gezin, natuurlijk. Van het eten herinner ik me niets, maar wel dat mijn vader de rekening van 99,90 gulden voldeed met een briefje van honderd en triomfantelijk riep: 'Het is goed zo.'

Op theoretisch niveau ging de koksopleiding me die eerste maanden goed af. Mijn jarenlange ervaring als hobbykok had mijn kennis over voedsel en de bereiding ervan kennelijk goed gedaan. Bovendien zoog ik alle nieuwe informatie gretig in me op. Maar de opleiding was vooral een praktijkopleiding. Je kon voor de theorie hoge cijfers halen, maar je zou nooit een goede kok worden als je de regels en kennis niet in praktijk kon brengen. Ik moest snel een leerplek in een professionele keuken zien te vinden.

Met kookgek en culinair deskundige Karin Vaneker ging ik daarom op een mooie nawinterdag naar het Noord-Hollandse Castricum om te lunchen en een stageplek te regelen bij tweesterrenrestaurant Apicius, van de broers Thorvald (chef-kok) en Gaylord (door *GaultMillau* uitgeroepen tot sommelier van het jaar 2009) de Winter. Ze hadden hun restaurant vernoemd naar de Romein Apicius (42 v. Chr.–37 n. Chr.), die naar verluidt het eerste kookboek ter wereld schreef en beroemd was om zijn vele verwerkingen van de varkensvulva. Ter illustratie een beschrijving uit zijn boek *De re coquinaria* over de bereiding daarvan:

Boek VII Voor elk wat wils

I. baarmoeders, zwaard, snuit, staart en poten

252. Baarmoeder van jonge zeug

253. Saus bij baarmoeder van jonge zeug

254. Baarmoeder van jonge zeug

255. Baarmoeder van jonge zeug

256. Zwaard, snuit, staart, poten

257. Hoe je een geroosterde baarmoeder bereidt

II. varkensuier

258. Varkensuier

259. Gevulde varkensuier

Hoe je een geroosterde baarmoeder bereidt.

Rol de baarmoeder in zemelen en leg haar daarna in de pekkel en kook haar zo.

Karin zou me op het Amstelstation komen afhalen in haar, naar eigen zeggen, sportieve bolide, die ik van ver moest horen aankomen. Ik kon daarbij alleen nog maar aan een Ferrari denken. In plaats daarvan hoorde ik een schrill toetertje, keek naar rechts en zag daar een gebutste blauwe CANTA die luisterde naar de naam 'Karin'. Karin bleek geen rijbewijs te hebben, dus is dit karretje haar ultieme oplossing om via provinciale wegen van A naar B te reizen.

Eenmaal op het IJpont – jawel, ze schoof hem er zo op – kwamen we te spreken over zelf brood maken, iets wat ik zojuist op de opleiding had geleerd. Ik vertelde haar dat als je weet hoe het moet, brood maken zeer makkelijk is, wat ze beaamde, en dat ik niet snapte dat ik het niet veel vaker deed, want het is ook nog erg lekker en supervers.

Een uur later zaten we voortreffelijk (en lang) te lunchen aan de cheftafel van Apicius. Vooraf namen we dungsmeden zeeduivel met krokante langoustines en een vinaigrette van bieslook en merg, als hoofdgerecht tarbot met hollandaise-saus. Karin nam als dessert verschillende bereidingen van yoghurt (erg lekker) en ik een crème cru met witte druiven en selderijsorbet (nog lekkerder), begeleid door een glas Duitse *Eiswein*. Het was niet alleen verrukkelijk, maar de rekening viel ook erg mee voor een restaurant van deze statuur.

Na afloop kon ik de keuken in om even met chef Thorvald

te praten. Ik mocht tot mijn grote vreugde binnenkort een dag komen meedraaien.

Karin was nog zo vriendelijk me in haar bolide terug te brengen naar de IJpont, maar nam halverwege een verkeerde afslag en belandde op de snelweg, keerde daar tegen mijn advies in abrupt om en reed, terwijl ik inmiddels doodskreten slaakte, terug via de vluchtstrook, waardoor we de dag afsloten als spookrijders. Ik durfde nadien alleen nog met een zak over mijn hoofd bij haar in te stappen.

Eenmaal veilig thuis was er onverwacht sprake van teleurstelling. Zou deze dollemansrit exemplarisch zijn voor mijn ongewisse toekomst? Ik was niet meer de jongste en kennelijk was het moeilijk om een goede leerplek in de keuken te vinden. Ik had gehoopt mijn stage te kunnen regelen, maar meer dan een dag meedraaien zat er voorlopig niet in.

Er zijn plekken waar je niet dood gevonden wilt worden, en een daarvan is bejaardentehuis Z., net onder de rook van Amsterdam. Z. is een verzorgingstehuis voor oude mensen die er hun laatste dagen (of jaren) slijten en er natuurlijk ook moeten eten.

Daarvoor is, onzichtbaar voor de bewoners, een gigantische gaarkeuken aangelegd waar de dagelijkse maaltijden en masse worden voorbereid door een handjevol personeel. Het heet schrijnend te zijn in de zorg, maar dat het zo schrijnend is, wist ik niet.

Ik ken die keuken van bejaardenhuis Z. omdat ik er elke donderdag samen met mijn klasgenoten te werk werd gesteld. Zolang ik nog geen vast leerbedrijf had, werd ik geacht hier wat praktijkervaring op te doen.

Wij leerling-koks vormden een clubje apart, in de vrijwel lege ruimte vol stoomovens en soepketels. Er liep in deze keuken slechts een handvol personeelsleden rond, gehuld in een soort asbestwerende kleding. Ik zag ze zeulen met immense pakken soeppoeder die ze in enorme ketels met kokend water deden. Ook zag ik ze geheel in plastic verpakte prefabmaaltijden in de stoomovens plaatsen, die er uren later, wanneer wij al lang en breed weer naar huis waren, kromgetrokken en wel uitkwamen, en op karren werden gezet om te worden uitgeserveerd.

In de keuken van bejaardentehuis Z. werd van alles gedaan, behalve gekookt. In plaats daarvan was al het eten vóór bewerkt in fabrieken en hoefde het alleen nog maar te worden verhit.

Met uitzondering van de donderdagmiddag, want dan kookten wij exclusief voor maximaal veertig ouden van dagen die bij intekening werden geselecteerd om te mogen aanschuiven. Dat gebeurde in een apart gedeelte van Z. Het mes sneed hier aan twee kanten: wij konden onder begeleiding ervaring opdoen, en zij kregen één keer per week iets fatsoenlijks te eten. Dat wilde zeggen: drie gangen, alles door ons vers bereid. Soms een amuse vooraf, altijd koffie met versgemaakte bonbons of door ons gebakken koekjes toe. Het voorgerecht was meestal een mooie soep – bouillabaisse met croutons, kaas en een stukje kabeljauw –, vlees of vis als hoofdgerecht – bijvoorbeeld in de oven gegaarde tournedos met stroganoffsaus, pommes duchesse en wat fijne groenten. Als dessert serveerden we een kersentaartje met ijs.

Op een dag werd mij gevraagd de door een vorige groep leerlingen gemaakte slagroomtruffels te voorzien van een laagje chocolade. In de koeling trof ik prutswerk aan en dus gooide ik alles weg (zo'n 150 truffels) en maakte het recept opnieuw.

Later hoorde ik dat mijn truffels de eetzaal in Z. niet hebben gehaald; mijn collega's waren vergeten ze uit te serveren bij de koffie. Vervolgens ben ik er zelf mee aan de haal gegaan. Ze waren zo lekker dat ik er de hele nacht last van heb gehad.

De eerste weken leerde ik zo verschrikkelijk veel dat ik bang werd dat ik, met mijn verwaaide hersenen, in *no time* een belangrijk deel weer zou zijn vergeten. Bijvoorbeeld over bloemkool, een groente waarvan ik dacht alles wel te weten. Niet dus. Zo zag ik in het geweldige Britse kookprogramma *MasterChef* dat bloemkool erg goed combineert met coquilles Saint Jacques (op een plakje mooie ham) en leerde ik van mijn leermeester Rob van Berkum om van bloemkool cous-cous te snijden, en verdomd: het zag er precies hetzelfde uit. Daarmee kon je nog eens voor de dag komen!

Ook leerde ik zaken die ik allang wist uit eigen ervaring. Bijvoorbeeld hoe je een gegrilde paprika moet ontvellen, en geloof me: dat is qua smaak en structuur erg de moeite waard, en nog gezond ook! Tegenwoordig kun je in de supermarkt gegrilde paprika's in een potje kopen, maar dat is veel minder leuk en bovendien een stuk duurder dan het zelf even te doen. Dit kan op een aantal manieren, bijvoorbeeld door ze eerst te halveren, de zaadlijsten te verwijderen en onder de grill (of salamander) te leggen, totdat het vel zwartgeblakerd is. Of door ze aan een vork prikken, in te smeren met een beetje olijfolie en in de vlam van het fornuis te houden tot ze aan alle kanten zwart zijn. Doe dan de paprika in een plastic zak, knoop die dicht en laat afkoelen. Hoe het kan? Al sla je me dood, maar daarna trek je het vel er zo af en komt de rode, gele of groene kleur weer helemaal terug.