

"Ik kan al mijn gekte kwijt in het koken"

Hanne heeft na bijna veertig jaar eindelijk haar droombaan gevonden. Na een lange carrière bij diverse restaurants is ze nu thuishok. Ze verzorgt diners voor groepen van twee tot veertig personen en kan hier al haar creativiteit in kwijt.



Door: Linda Poort

<http://www.ikki.nl/groepen/interviews/2848-ik-kan-al-mijn-gekte-kwijt-in-het-koken>

Kun je jezelf omschrijven in vijf woorden?

Jeetje, dat vind ik lastig hoor! Mag ik daar even over nadenken?

Vertel dan eerst eens iets over jezelf!

Ik ben altijd aan het zoeken geweest. Zo heb ik bijvoorbeeld heel lang gestudeerd. Eerst de Gerrit Rietveld Academie, daarna Creatieve Therapie en vervolgens nog Verpleging. Het was het allemaal net niet. Op mijn 27ste kwam ik pas via een omschoolproject bij een middelbare beroepsopleiding voor restaurantkok terecht. Ik had altijd al gekookt als bijbaantje en ik zag ineens dat koken de rode lijn was in mijn leven. Dát wil ik gaan doen, dacht ik toen. Pas toen voelde ik me echt goed met wat ik deed, het voelde als thuishkomen.

Dus dat was een keerpunt in je leven?

Het was niet echt een keerpunt, meer een soort openbaring. Tijdens de opleiding bleef ik werken bij hetzelfde eetcafé waar ik al jaren werkte. Daarna ben ik bij een officieel restaurant aan de slag gegaan. Voor het eerst was ik echt restaurantkok, niet meer hulpmedewerker! Maar na een tijdje had ik het daar weer gezien. Toen ben ik bij een kleine cateraar begonnen. Daar was het erg gezellig en ik leerde er ontzettend veel. Maar na een jaar of vijf begon het weer te kriebelen. Ik zocht naar dynamiek, ik wilde het restaurantwezen weer in. Ik ben toen bij Pier10 begonnen. Daar heb ik met tussenpozen gewerkt, om steeds na een jaar weer een andere uitdaging te zoeken. Zo heb ik geholpen een restaurant op te zetten en ben ik ergens chefkok geweest. Maar ik keerde steeds weer terug naar Pier10. Het zoeken bleef dus, het was alleen iets meer gecentreerd.

Wat was jouw trigger om voor jezelf te beginnen?

Dat was niet een bepaald punt, het was meer een soort optelsom van dingen. Ik was inmiddels bijna veertig en het begon me zwaar te vallen om alle avonden te werken en met loodzware pannen te sjouwen. Ik had het gevoel dat ik op een doodlopend spoor zat. Het einde was nog niet in zicht, maar ik zag het aankomen. Ik voelde dat ik moest reageren op de onrust in mezelf. Het koken bleek de kurk te zijn waar mijn leven op dreef, dus dat wilde ik niet loslaten. De invulling moest alleen anders worden.

"Het koken bleek de kurk te zijn waar mijn leven op dreef"

Dus toen bedacht je om bij mensen thuis te gaan koken?

Ja, inderdaad. Ik weet niet meer precies hoe, maar het leek me echt leuk. Ik zou creatief kunnen blijven koken, maar dan zonder de hectiek. Ik was nieuwsgierig of het zou lukken, of er een markt voor was. Ik wist dat ik het koken op die manier makkelijk tot mijn 65ste zou kunnen volhouden, op een manier die echt bij me zou passen.

Hoe begon je aan dat grote project?

Ik begon met try out diners bij vrienden en kennissen, naast het restaurantwerk. Ik had ruimte nodig om fouten te mogen maken en te kijken waar ik tegenaan zou lopen. Deze etentjes gaven mij de feedback die ik nodig had. Na een half jaar had ik genoeg vertrouwen om online te gaan. Ik bleef eerst werken bij Pier10, maar ging bij het Melkhuis werken omdat dat overdag kon. Dat was soms wel ontzettend druk. Twee jaar na de start van www.uit-gekookt.nl ging die combinatie echt niet meer. Ik werk nu sinds een jaar alleen nog voor mezelf!

Hoe heeft dat je leven veranderd?

Ik ben nu heel erg in het centrum komen te staan van mijn eigen leven. Ik zie problemen niet meer als problemen, maar als mogelijkheden. Ik zie mogelijkheden om dingen te ontwikkelen, nieuwe dingen uit te proberen. Ik doe het gewoon, en als het niet lukt, kijk ik hoe ik het anders kan oplossen. Het is ook ontzettend fijn om een plaats te hebben waar ik mijn creativiteit in kwijt kan. Ik hoef me niet meer in te houden. Ik mag blauwe oorbellen, blauwe theedoeken en blauwe borden gebruiken als ik dat wil. Ik kan al mijn gekte hierin kwijt. Ook het feit dat ik vaak onderdeel wordt van een bijzondere gelegenheid vind ik mooi. Ik hoef niet langer vanuit de keuken toe te kijken. Ik maak mensen blij en daar word ik weer blij van!

"Ik zie problemen niet meer als problemen, maar als mogelijkheden"

Wat voor soort diners verzorg je?

Dat is elke keer weer anders! Zo heb ik deze week gekookt voor twintig mensen bij de VPRO én bij een gezin waar het dochtertje meehielp met koken. Vanavond kook ik voor een teamuitje van tien mensen en morgen doe ik een tapasdemonstratie voor veertig plattelandsvrouwen. Die afwisseling maakt mijn leven echt rijker.



Je werkweek staat nooit vast, vind je dat lastig?

Nee, dat vind ik juist fantastisch! Voorheen ging ik me altijd heel snel vervelen en vervolgens irriteren. Dan ging ik weer op zoek naar volgende baan. Nu hoeft dat niet meer. Elke maand, week en dag is anders. Ik hoef mezelf niet meer te veranderen, ik heb nu echt gevonden wat bij me past. Het is nu niet meer erg dat ik zo wispelturig ben.

Valt er ook iets tegen aan het ondernemerschap?

Omdat ik mijn diners voornamelijk alleen verzin en uitvoer, wordt het soms een beetje eenzaam. Dat had ik me van tevoren nooit bedacht. Tja, er is altijd wat he! Maar ook daar heb ik een oplossing voor gezocht. Ik ga nu twee middagen receptiewerk doen. Als dat niet bevalt, probeer ik weer iets anders! Die vrijheid vind ik super aan het ondernemerschap.

Hoe vul je die vrijheid nog meer in?

Ik verkoop coquilles en asperges in een offerte, maar ik kan het uiteindelijke gerecht laten afhangen van wat ik vind op de markt. Het is niet zoals bij een restaurant, dat alles vaststaat. Ik kan me laten inspireren door de producten. Mijn partners-in-crime zijn daarbij mijn visleveranciers Willem-Jan van den Elskamp en Cris Schoen van de firma van As. Die leveren mij de mooiste spullen. Dat waardeer ik echt heel erg. Ik heb

namelijk geen alternatief als mijn producten niet goed zijn, zoals een restaurant wel heeft. Ook voor een klein diner van twee personen staan ze voor me klaar. Ze zijn heel betrokken en inspirerend.

Heb je nog meer inspiratiebronnen?

Ja, mijn moeder. Ik belde haar in het begin altijd op na een diner op om te vertellen hoe het was gegaan. Zij begreep als geen ander het belang van een goede saus. Helaas leeft ze niet meer, maar ze stopte liefde in het koken en heeft dat op mij overgedragen. Ook Steve Muzerie, de eigenaar van Pier10 inspireert mij. Ik ga nog altijd graag bij hem langs om te praten over koken en smaken. Ook mijn kookdocent Mathijs Klein is een inspiratiebron. Hij heeft me geleerd om strak en consequent te zijn en dat heb ik, als warrig persoon, zeker nodig!

Kun je jezelf nu dan omschrijven in vijf woorden?

Ik ben erg creatief, heel nieuwsgierig ook. Verder is vrijheid heel belangrijk voor me en natuurlijk afwisseling. Die vier woorden omschrijven mij perfect!

Nieuwsgierig of Hanne ook iets voor jou kan betekenen? Bezoek haar website www.uit-gekookt.nl of bezoek haar ikki profiel (www.ikki.nl/hanne_bijl)

Over www.ikki.nl

ikki is een online carrière community, waar leden werk willen maken van hun droom, erachter komen wat hun passie is en die ten volle uitdragen. Professionals kunnen op ikki elkaar om advies vragen, via tests hun ambities ontdekken, zichzelf profileren met een visual CV en netwerken met andere professionals.