

CULINAIR



Pieter Nijdam ging eten bij restaurant *Nastrium* in Helmond. Bijzonderheid: gevestigd in het huis waar ooit zijn grootouders woonden. En hij dronk Thorn Pinot Noir, de beste rode wijn uit Nederland. Jullie stuurdten foto's van chocolade, mjam! En ik dan? Ik bakte speculaas. Het zag er niet uit, maar wel lekker, hoor.

Felix Wilbrink,
Culinaire



Ook deze kersverse bietentaartjes heb je in slechts een half uur op tafel staan.



We gaan weer écht koken

Karin Luiten is ontwapenend: een grote glimlach, charmante rode jurk. Maar intussen zegt ze stevige dingen, bijvoorbeeld over de grootste volksverlakkerij ooit: de zakjes en pakjes van de supermarkt. Die boodschap komt aan!

Door **Felix Wilbrink**

Een maand of twee geleden kwam Karin Luitens jongste kookboek uit: *Slim zónder pakjes & zakjes*. Meteen weer een publiekslieveling zoals dat met al haar kookboeken gaat. Een stuk of twaalf nu al. „Ik kan ervan leven”, vertelt ze met een stembuiging die haar eigen verbazing verradt. Daarmee is zij namelijk een van de weinige Nederlandse kookschrijvers. „Reisverhalen en een receptenrubriek doe ik er graag bij, hoor.”

We zitten aan tafel in de meest opgeruimde keuken die ik ooit zag terwijl in de oven macarons bakken. Het eerste deel van het gesprek

wordt elke twee minuten onderbroken omdat ze even gaat kijken of het eiwitgebak al klaar is. Telkens krijgt de kookwekker nog een tikje.

Bij de presentatie van haar jongste boek had Karin Luiten heel culi-Nederland uitgenodigd om wat over pakjes en zakjes te zeggen. Ikzelf werd tegenover de kok van Knorr, Anton Rinsema, gezet. Juist omdat nooit iemand mij op een pakje in mijn recepten heeft kunnen betrappen. Het werd een vrolijke, maar ook heftige woordenwisseling.

Wat was jouw gedachte bij die presentatie? Je haalde eigenlijk iedereen waar je juist tegen schrijft, naar het podium?

„Het lijkt wel of de discussie helemaal is stilgeval-
len. Het leek me leuk om alle tegenstellingen eens te laten zien. Ik hoopte een klein beetje op een legendarische avond waar nog lang over zou worden geschreven, maar dat viel tegen. Toch een soort vakgenotendingetje. Natuurlijk heb ik niets met chemi-

Karin Luiten:
„Mensen leren
opnieuw koken.”

FOTO'S
HAROLD PEREIRA



sche E-nummers, maar het is goed om eens te horen waarom Rosanne Hertzberger daar anders over denkt. Haar visie dwingt ons om er nog eens goed over na te denken."

Eindelijk staan de macarons op tafel. Geweldig lekker, natuurlijk. Karin Luiten heeft het recept inmiddels geperfectioneerd en is daar lang mee bezig geweest.

"Daar ben ik altijd mee bezig: met zo min mogelijk inspanning zo goed mogelijk resultaat. Daar gaat het om, om koken niet onnodig ingewikkeld te maken. Helder laten zien wat je doet en dan zie je dat het begint te leven. Mensen leren opnieuw koken. Nee, ik ben helemaal niet somber gestemd. Kijk naar het aanbod, steeds meer boxen met daarin alle ingrediënten voor goeie maaltijden. Een onverwachte weg misschien. In het begin van de week zoeken mensen misschien het gemak, maar dat kan ook met snelle menu's. Natuurlijk, er wordt ook kant-en-klaar gegeten, maar ook dat is tegenwoordig heel vaak vers gekookt, daar is ook niets op tegen."

"Waar ik heel treurig van word, zijn van die mixen die alleen als smaakstof dienen. Mexicaanse kip en je hoeft er alleen nog kip en groente bij te doen! Wat een onzin, daar ben je net zolang mee bezig als wanneer je er nog een paar kruiden bij doet. Nu eet je iets wat ook nog vol zout en andere smaakversterkers zit. Weet je wat zo erg is, die pakjes bevatten smaakversterkers waaraan je gaat wennen. Je denkt dat dat de werkelijke smaak is. Grootverbruikers moeten wanneer ze afkicken, in het begin echt wennen aan de echte smaak van verse

producten. Dat is toch erg?"

"Toch denk ik dat de kracht van de verleiding van de industrie een beetje is uitgewerkt. Ze wringen zich in allerlei bochten om op pakjes te zetten dat het allemaal natuurlijk en gezond is. Dat pikken de mensen niet meer. Ze hebben langzaam weer geleerd te koken. Zal ik je eens wat vertellen: zelfs mijn moeder die echt niet kon koken, kookt nu. Gewoon recepten uit mijn boeken. De mensen moesten het gewoon weer leren. Van kookprogramma's bekijken moet je het niet hebben, denk ik. Heldere recepten en uitleg, dat is het."

"Nee, ik moet er niet aan denken om een restaurant of zo iets te beginnen. Dat kan ik allemaal niet, zo snel snijden en zoveel pannen tegelijkertijd op het vuur. Dat is, denk ik, het geheim van mijn recepten en keuken: als ik het kan, kan jij het ook."

"Toen ik op mijn 17e als au pair ging werken, kon ik helemaal niet koken. Maar ik moest voor het eten van die kinderen zorgen. Dus ik keek in Franse kookboeken. Nou, dan maar een hele kip in de oven. Daar is het eigenlijk mee begonnen."

"Ik ben pas iets met koken gaan doen toen ik al klaar was met mijn talenstudie, Spaans en Frans. Etentjes geven deed ik graag en ik bedacht dat een blog, twaalf jaar geleden al, misschien wel leuk was. Over koken, over wat ik er zo aan beleefde en daarmee was de richting bepaald. Juist omdat het zo eenvoudig is. Laat stáán die zakjes en pakjes met smaakmakers. Duur, niet lekker en volkomen onnodig."

Wie zijn wij om de vrouw die Nederland weer leerde koken, tegen te spreken? ●

'Sommigen moeten wennen aan smaak verse producten'

