

Andere baan

Karin Luiten (43) was accountmanager. Nu heeft ze haar eigen kookimperium, Koken met Karin, met een recepten-site, kookboeken en culinaire workshops. Ze woont samen.

‘Het leven is te kort om je elke dag naar je werk te slepen en te wachten tot je om 18 uur weer naar huis mag. Met mijn werk als accountmanager voor gesponsorde tijdschriften was ik vijf jaar geleden helemaal klaar. Ik had er veel geleerd, maar wilde iets creatievers. Ik zat altijd overal poppetjes op te tekenen en vond koken erg leuk. Dat kwam ook steeds uit opdrachten die ik deed met verschillende ‘ontdek wat je wilt’-boeken. Maar ja, daar kon ik toch niet echt wat mee? Tot een vriend vijf jaar geleden zei: ‘Waarom maak je geen kookwebsite?’ Naast mijn werk ben ik begonnen recepten met wat eigen tekeningen erbij op mijn site te zetten. Mijn missie: laten zien dat koken best makkelijk is. Ik geef thuis vaak etentjes voor grote groepen, dat vind ik gezellig en helemaal niet moeilijk. Maar de gasten zijn altijd zo blij en *flabbergasted* over hoe ik dat allemaal doe, dat ik mijn ‘kunsten’ wil verspreiden. Mijn slogan werd dus: kleine moeite, groot effect. Ik kreeg in die tijd zo veel energie van het opschrijven van die recepten, dat ik op zondagochtend enthousiast mijn bed uit sprong om eraan te werken. Dat had ik op maandagochtend als ik naar mijn gewone werk ging nou nooit. Toen begon ik te dromen van een heel Koken met Karin-imperium, met een eigen site, boeken, een tv-programma, jam, keukenschorten, een kookschool en workshops. Ik ga heel Nederland aan het koken helpen, nam ik me voor. Ik besepte dat dat alleen zou werken als ik mijn baan op zou zeggen. Voor zoiets heb je ruimte in je hoofd nodig. Het was natuurlijk wel een risicofactor. We hadden net een huis gekocht. Maar gelukkig was mijn vriend heel stimulerend. Hij geloofde erin. Bovendien had hij een

vaste baan en ik had wat spaargeld waarmee ik het wel even uit kon zingen. In het begin waren er maar drie bezoekers op mijn site: mijn moeder, ikzelf en nog een ander. Dan dacht ik: o jee, als het maar gaat lopen. Maar al snel kreeg ik veel leuke reacties van volslagen onbekenden. Dat was zó stimulerend. En ik kreeg aanvragen voor kookworkshops, dus ik verdiende er ook meteen wat mee. Collega’s zagen het als een dappere stap toen ik een half jaar na het openen van de site mijn baan opzegde. Maar ik vond het niet zo dapper. Het voelde onvermijdelijk. Ik moest dit gewoon doen. Terwijl ik normaal eigenlijk een piekeraar ben, had ik nu gewoon het idee dat het wel zou lukken.

Ik heb m’n spaargeld niet eens nodig gehad, daar ben ik heel trots op. En op het feit dat ik goed van mijn boeken, artikelen en workshops kan leven. Ik vraag me weleens af waarom het zo snel goed is gegaan. Omdat ik me er helemaal voor openstelde? Ik bedacht bijvoorbeeld dat ik wel een rubriek in een krant zou willen, en toen belden ze spontaan van *Trouw* dat ze een wekelijkse kookrubriek wilden met bijpassende illustraties. De volgende kookstrijd die ik aanga is die tegen de Nederlandse pakjescultuur. Weg met de kant-en-klaarproducten: lekker alles zelf maken. Ik mis helemaal niets uit mijn oude leven. Doordat ik van mijn hobby mijn werk heb gemaakt, mis ik hooguit een hobby. Mijn arbeidsethos is enorm toegenomen. Ik heb een groot verantwoordelijkheidsbesef, ben nooit meer een dagje ziek. Ik ben ook veel gezonder. Waarschijnlijk omdat ik lekkerder in mijn vel zit. En ik ben absoluut gelukkiger. Toch denk ik niet dat ik het eerder had moeten doen. Mijn jaren als accountmanager hebben me veel ervaring en zakelijk inzicht gegeven. Ik had rond mijn 40e denk ik een *now or never*-gevoel. Rond mijn 20e en 30e rolde ik van het een in het ander. Nu heb ik voor het eerst een heel bewuste keus gemaakt. Dit wilde ik echt doen. Dat dat is gelukt, geeft me een enorme kick.’ >

Zien wat Karin doet? Ga naar www.kokenmetkarin.nl

‘Vroeger sprong ik nooit op maandagochtend m’n bed uit’



LOOPBAAN-ADVIEZEN van Karin Luiten

- Ik heb veel geleerd van het luisteren naar mijn intuïtie. Als je iets doet waar je hart in zit, heb je veel gevoeliger voelsprietten, dan weet je al snel of je op het goede spoor zit.
- Van iets wat je zelf makkelijk of logisch vindt, zie je vaak niet dat het een talent is. Ook tekenen zag ik niet zo, maar ik blijf er toch veel mee te kunnen.
- Blijf nooit zitten in een situatie waarin je je ongelukkig voelt. Wentel je niet in ellende. Een vervelende baas verandert niet. Neem je eigen verantwoordelijkheid. Maar alleen ‘weg willen’ is geen motivatie. Draai het naar het positieve: wat zou je écht willen doen?

HANDIGE BOEKEN

- *Het grote boek van de creativiteit* van George Parker. Vol oefeningen om te ontdekken waar je creativiteit zit.
- *De creatiespiraal* van Marinus Knoope. Vergelijkbaar boek, maar in een heel andere stijl.
- *Ontdek wat je écht wilt*, boek van Brigitte van Tuijl die ook een coachingspraktijk heeft. Veel tips en een heel traject waarmee ze mensen helpt te ontdekken wat hen diep vanbinnen drijft.