

Keuken. *geheimen*



Ramon Beuk



Cas Spijkers



Albert Kooy



Angélique Schmeinck



Sandra Ysbrandy



Pierre Wind

OP DE TELEVISIE ZIET HET ER ZO GEMAKKELIJK UIT: EVEN HAKKEN EN BAKKEN ET VOILÀ, EEN SMAKELIJK EN MOOI OGEND GERECHT. HOE DOEN DIE TOPKOKS DAT TOCH? HEERLIJKHEID VROEG ZES NEDERLANDSE TOPPERS NAAR HUN FAVORIETE INGREDIËNT IN DE KEUKEN.



Ramon Beuk is eigenaar van evenementenorganisatie CuliPro en auteur van zeven kookboeken. Op de televisie was hij onder andere te zien in Born2Cook en Koffietijd. Wat zijn lievelingsingrediënt is, verschilt per situatie.

‘Er is verschil tussen favoriete producten omdat je het lekker vindt of omdat het een meerwaarde heeft voor de dingen die je maakt. Uien en knoflook gebruik ik heel graag als basisingrediënten en echt lekker vind ik bijvoorbeeld dragon. Maar het is niet één product dat je overall instopt. Als kok heb ik niet één favoriete keuken of ingrediënt, maar ben ik altijd bezig met het spelen met smaken. In alle gerechten die ik maak, speel ik met zoet, zuur, zout en bitter. Het zijn de verhoudingen waarin je die smaken vermengt, die het eten lekker maken. Dus zijn smaakversterkende ingrediënten onmisbaar in mijn keuken.

‘Als kok zoek ik elke keer naar een nieuwe smaaksensatie’

Welke precies, dat is afhankelijk van het soort gerecht. Als kok zoek ik elke keer naar een nieuwe smaaksensatie. Ik kan niet zoals een hobbykok 100.000 keer hetzelfde koken omdat het een succesnummer bij mijn vrienden is. Ik heb dus ook niet één favoriet gerecht, dat verschilt per situatie. Ik vind wel honderd dingen lekker, maar in IJsland heb ik trek in een ander gerecht dan na een avond stappen met vijftien bier.’

www.ramonbeuk.nl



Cas Spijkers was de eerste chef-kok op de Nederlandse televisie. Hij kookte voor zijn vroegere restaurant twee Michelinsterren bij elkaar, schreef meerdere boeken en verzorgt op twee locaties culinaire topopleidingen aan de Cas Spijkers Academie. Spijkers werkt in de keuken het liefst met vlees.

‘De nog warme lever is een delicatessen met een slabbetje’

‘Van het vlees vind ik vooral de oncourante delen interessant, zoals maag, hart, lever en nieren. Het vraagt heel veel kookwerk en vakkennis om daar iets bijzonders van te maken en het zo smakelijk te presenteren dat mensen, die er eerst niets van willen weten, het toch lekker vinden. Ik probeer gerechten als een chipolata van hersenen graag uit op mijn kinderen. Dan vinden ze het lekker, tot je vertelt wat het is. Maar het is echt een kwestie van opvoeden. Als je hen veel laat proeven, gaan ze ingrediënten vanzelf normaal en lekker vinden.

In veel landen gebruiken ze alle delen van een beest, puur uit armoede. In Rusland en China bijvoorbeeld gooien ze echt niets weg. Tijdens mijn reizen let ik goed op welke technieken ze daar toepassen. Om vakkennis op te doen, ben ik ook meegegaan met Duitse jagers. Na de jacht bakken zij meteen de nog warme lever, dat is voor hen een delicatessen ‘met een slabbetje’. In mijn vak is het belangrijk te weten waar een dier vandaan komt, hoe het geleeft heeft en gegroeid is.’

www.casspijkers.nl



Chef-kok, docent en ontwikkelaar van culinaire concepten Albert Kooy staat bij het grote publiek ook bekend als tv-kok in Big Diet. In 2007 bundelde hij zijn ideeën over gezond eten in zijn boek 'De Nieuwe Nederlandse Keuken'. In zijn keuken gebruikt hij het liefst veel verse groenten, waarbij de aardpeer met stip op nummer één staat.

*'Een goede
eetcultuur thuis
is de basis voor
respect voor voeding'*

'De aardpeer is een van de mooiste smaakmakers uit onze keuken. Ik maak er aardappelkroketjes van en wat overblijft verwerk ik tot een schuim. In mijn gerechten gebruik ik groenten als hoofdingrediënt, zonder dat een gerecht vegetarisch wordt. De gedachte daarachter is dat als de 'luke' landen zoals Nederland en de VS de verdeelsleutel in hun voedselgebruik aanpassen, dat een oplossing biedt voor een eerlijkere voedselverdeling wereldwijd. Nu gaan we uit van ongeveer 80% vis en vlees met een garnituur van aardappels en groenten van 20%. Ik keer dat om naar 80% groenten.

We moeten echt serieus gaan nadenken over gezond eten voor mens én milieu. Waarom eten we niet veel meer groenten van de koude grond en houden we ons aan de seizoenen? We bevredigen onze verwerende smaak met groenten uit gasgestookte kassen of ingevlogen uit verre landen. Bovendien ontbreekt het vaak aan kennis en tijd voor een goede eetcultuur thuis en daar ligt de basis voor respectvol omgaan met voeding.'

www.kunstmag.nl/nieuwenederlandsekeuken/



Angélique Schmeinc is een van de twee vrouwelijke meesterkoks van Nederland. Ze schreef verschillende kookboeken, was te zien in Aperitivo (RTL4) en is bedenker van 's werelds enige Luchtballonrestaurant CuliAir. Met haar bedrijf Taste to Taste presenteert ze Culinaire Cabaret voor het bedrijfsleven. Als smaakinspirator hebben groenten Angélique's voorkeur.

'Met de smaak van groenten kun je in de keuken veel meer avonturieren dan de meeste mensen denken. Door de juiste toepassingen van technieken en het maken van smaakcombinaties kun je groenten echt spannend maken. Omdat mensen vaak moeite hebben om groenten lekker te verwerken, introduceer ik zogenaamde 'smaakvrienden' in mijn nieuwe boek, dat dan ook de naam 'Smaakvrienden' draagt. Van alle groenten breng ik de ingrediënten in kaart die een smaakrelatie met elkaar hebben. Zo kun je heel gemakkelijk je eigen unieke gerechten creëren.

*'Met groenten
kun je veel meer
avonturieren dan
vaak wordt gedacht'*

De smaakvrienden behoren natuurlijk tot hetzelfde Nederlandse seizoen. Want koken volgens de seizoenen is het allerbelangrijkste in de keuken. Elk ingrediënt hoort bij een bepaalde periode van het jaar. Denk maar aan de rijpe warme smaaktonen van paddenstoelen in de winter en de frisse lichte smaaktonen van verse peulvruchten en asperges in voorjaar en zomer. Dat geeft veel meer emotie, beleving en smaakgenot aan eten dan buiten het seizoen.'

www.tastetotaste.nl



Omdat de beste ideeën vaak aan de keukentafel ontstaan, begon Sandra Ysbrandy Vergaderen aan de Keukentafel. Ze kookt voor bedrijven op (bijzondere) locatie(s) en geeft workshops als teambuildingactiviteit. Daarnaast is ze tv-kok in het EO-programma Het Familiediner, waarin ze culinair bijdraagt om breuken in familiebanden te dichtten. Haar favoriete ingrediënt: olijfolie.

‘De pure smaak van eten, daar houd ik van’

‘De olijfolie van San Mauro gebruik ik overal voor, omdat de smaak zo puur is. Op wat zelfgebakken brood met zeezout, over salades en pasta’s en voor lamsbout. Ik geloof er niet in dat elke bereidingswijze een eigen olijfolie nodig heeft. Natuurlijk willen de producenten dat je zes flessen olie in de keuken hebt staan, maar je moet er gewoon één kiezen die je lekker vindt.

De eigenaresse van San Mauro komt uit Nederland en heeft haar eigen olijfgaarden in Italië. De olijven worden geplukt tijdens het meest exclusieve oogstmoment, tussen half oktober en half november. Dat zorgt voor een hele frisse smaak met een klein pepertje erin. De smaak is niet vetzig, maar puur natuur. De pure smaak van eten, daar houd ik van. Daarom kook ik ook op een Aga. Dat houdt de smaken mooi intact.’

www.vergaderenaandekeukentafel.nl



Culinaire duizendpoot Pierre Wind geeft onder andere les aan de opleiding Food Design & Innovation, schrijft in journalistieke en (kook)boekvorm en is de geestelijk vader achter de smaaklessen op basisscholen. Op de televisie verscheen hij onder meer in ‘De Eetfabriek’ en ‘Grazend Nederland’. Zijn hele koksleven heeft hij drop een interessant ingrediënt gevonden.

‘Sinds de jaren tachtig verzijn ik welke niet voor de hand liggende dingen er mogelijk zijn met populaire producten. Door daarmee te experimenteren, kom je tot mooie dingen, zoals zuurkoolijs of verse vanillevla met gambas. Ook drop, vooral zoethout, heeft een mooie smaak. Daarvan maak ik bijvoorbeeld dropsoep en dropijs. Ik verplaats me in een product en communiceer ermee: hoe smaakt het en hoe voelt het? Leder mooi product heeft namelijk een verhaal te vertellen, en dat verhaal is eigenlijk de smaakmaker.

‘Je bent een koning als je het Mariakaakje uitvindt’

Koken en proeven kan ik in mijn hoofd, zonder ook maar iets aan te raken. Dat draag ik graag over, want ik ben erg van de kennisoverdracht. En alles wat met eten te maken heeft, draait om kennis. Tegen mijn studenten aan de Food Design & Innovation opleiding zeg ik: ‘Je bent een koning als je het Mariakaakje uitvindt.’ Zo’n eenvoudig koekje dat al generaties lang meegaat, is een grote inspiratiebron voor mij om in simpele dingen heel veel te zien.’

www.pierrewind.nl ■