

Onlangs werd me gevraagd of er nog wel genoeg bijzondere mensen in de regio zijn om te interviewen. Dat hebben wij ons natuurlijk ook afgevraagd, voordat we vorig jaar mei met GLANS begonnen. Maar gelukkig kan ik zeggen dat de lijst met leuke en bijzondere personen alleen maar langer wordt; in de vorige GLANS noemde ik al een paar namen. We hebben bekende en minder bekende mensen geïnterviewd. De meesten vinden we zelf, maar we krijgen ook tips. En die zijn natuurlijk nog steeds van harte welkom, want niet iedereen die op onze lijst staat, is bereid om mee te werken. De een bijvoorbeeld vanwege een te drukke agenda en de ander heeft er gewoon geen zin in.

Hoe kwamen we op de Barendrechtse Carin Leenders de Vries? Vanwege mijn werk eet ik regelmatig buiten de deur, ook voor een GLANS-vergadering zoeken we wel eens een restaurant op – vergaderen zonder rinkelende telefoons en vragende mensen aan je bureau werkt veel efficiënter – omdat we op een of andere manier extra geïnspireerd en gemotiveerd worden als we even in een andere omgeving zitten. Tijdens dat buiten de deur eten, geniet ik altijd ontzettend van verrassende gerechten en ik ben er inmiddels achter dat die alleen echt goed op tafel komen, als ze met liefde en aandacht bereid zijn. Ik wilde daar in deze GLANS graag iets mee doen. Alhoewel ik Carin vooral ken van haar dagelijkse recept in het AD, weet ik dat haar bedrijf *Passion for Food* heet en ik ben nieuwsgierig naar wat daar achter zit.

Het thema van deze GLANS is namelijk liefde en zij heeft duidelijk liefde voor alles wat met food te maken heeft. 'De liefde van de man gaat door de maag' is niet voor niks een bekende uitdrukking. "Dat geldt overigens ook voor vrouwen" zegt Carin, als ze me terugbelt. Ze kent GLANS en vind het erg leuk om mee te werken. We spreken af in een restaurant in de buurt.

Als je kijkt naar de meeste gezins-situaties, dan is de vrouw nog steeds degene die het meest in de keuken te vinden is. In de professionele keukens zijn het nog steeds de mannen die veelal de dienst uitmaken. Wat vind je daarvan?

Carin Leenders de Vries

Met liefde bereid, is het altijd goed

DOOR MARCEL PANHUIS

Zo kwam het voor dat Ton Lutz of Ina van Faassen ineens bij ons thuis zat

Carin reageert meteen: "Oh, maar dat is al lang niet meer zo. Tegenwoordig staan veel mannen met plezier thuis in de keuken. Misschien nog wel wat vaker in het weekend dan door de week, maar ik vind het in ieder geval een leuke en positieve ontwikkeling. Het klopt dat professionele chefs meestal mannen zijn, maar die heb-

ben dan altijd vrouwen thuis zitten die volledig achter hun man staan, thuis alles regelen en vaak grotendeels alleen de kinderen opvoeden. Want op topniveau koken en kinderen verzorgen en opvoeden, gaan zeer moeilijk samen. Nederland kent twee vrouwelijke Meesterkokks: Margo Reuten en Angélique Schmeinck. Ze hebben beiden geen kinderen... Daarmee heb je meteen een belangrijk punt te pakken waarom het nog steeds een beetje een mannenwereld is. En vergeet niet dat het beroep van een topkok fysiek erg zwaar is."

Hoe belangrijk was eten vroeger bij jullie thuis?

"Erg belangrijk! Daar werd echt de tijd voor genomen en we aten altijd met z'n allen aan tafel, dat vonden m'n ouders belangrijk. Ik herinner me dat het altijd gezellig was en er tijdens het eten ook heel

wat werd afgepraat. Mijn ouders hadden allebei een creatief beroep, ze maakten veel mee en zaten sowieso nooit zonder gespreksstof. Mijn vader zat in de reclame en verbleef voor zijn werk regelmatig in het buitenland. Daar kwam hij in aanraking met andere eetculturen, hij was daar erg mee bezig. Ik kan me goed herinneren dat hij toen al zijn eigen mayonaise maakte. Oh ja, en we hadden zo'n handige keukenmachine waar we zelf filet americain mee maakten, dat was heel modern voor die tijd! Ik heb het dan over de jaren zestig. We gingen wel eens naar onze Indische buurvrouw Rompies, om de hele dag te koken, Babi Pangang bijvoorbeeld. Mijn moeder was kapster en had onder andere het Rotterdams Toneel als klant. Zo kwam het voor dat Ton Lutz of Ina van Faassen ineens bij ons thuis zat. Mijn moeder reisde ook met enige regelmaat met het Rotterdams Toneel mee. Ja, ik heb goede herinneringen wat dat betreft aan het eten thuis, we konden bijvoorbeeld ook een hele middag bezig zijn met koekjes en taarten bakken, heerlijk!"

Welke opleiding(en) heb je gevolgd?

"HBO lerarenopleiding en de 'top advanced course' (professionele opleiding) bij de befaamde kookschool Le Cordon Bleu Paris. Met 25 scholen in

FOTO'S RECHTS

Carin met jongste dochter Roos



15 landen is dat wereldwijd het leidend instituut voor de opleiding van professionele koks. Daarna deed ik nog veel verschillende vakopleidingen en cursussen, met name toen ik voor Unilever werkte. Van oorsprong ben ik docente Engels, huishoudkunde en koken en serveren. Ik heb altijd de behoefte om iets aan anderen over te brengen. Mensen iets leren, dat vind ik geweldig.”

Je hebt als culinair deskundige/consultant bij Unilever gewerkt. Vertel daar eens iets over?

“Unilever was destijds (1982, red.) op zoek naar iemand die de organisatie dichterbij de thuiskeuken kon brengen. Eigenlijk moet ik zeggen: de producten van Unilever. Via de lerarenopleiding kwamen ze bij mij terecht. Ik moest, net als andere sollicitanten, op gesprek komen, maar kon daarna vrijwel meteen aan de slag. Ik ben toen parttime voor Unilever gaan werken en parttime bleef ik in het onderwijs. Na de geboorte van zoon Cas ben ik fulltime bij Unilever gaan werken. Ik kende de markt van het thuiskoken en daar deed Unilever zijn voordeel mee. Ik heb de afdeling Creative Kitchens opgezet, later ook bij Unilever Australië. Die afdeling was echt het kloppende hart van de organisatie en werd volop als marketing tool ingezet. Ik gaf trainingen aan medewerkers en afdelingen van Unilever, maar ik was ook verantwoordelijk voor pr-activiteiten, food styling van televisie- en printreclame, perscontacten en noem maar op. Unilever was destijds het enige bedrijf ter wereld dat een keuken in hun boardroom had staan! Later hebben meer bedrijven dat concept gekopieerd. Regelmatig zette

ik ook de directieleden aan het werk. Ze kregen dan afgestapt zakgeld mee, moesten daarmee hun eigen producten kopen waarmee ze vervolgens gezamenlijk gingen koken en eten. Wat mij betreft de perfecte manier om je eigen producten, en daarmee je bedrijf, te leren kennen, want je kunt wel iets nieuws ontwikkelen, maar als de consument het niet koopt, dan ben je snel klaar.”

“Bij Unilever heb ik ook de Blue Band kookboeken ontwikkeld (1982). Niet van die moeilijk geschreven recepten, maar lekker makkelijk en begrijpbaar. Chefs schrijven recepten voor restaurants, een homechef, zoals ik, schrijft voor de thuismarkt. Bij ieder recept staat een boodschappenlijstje, zodat je weet wat je moet kopen in de supermarkt. Ik werkte toen ook al met stap-voor-stap fotografie. Het is namelijk heel makkelijk als je ziet wat je moet doen. Voor velen zijn de boeken van Jamie Oliver daarom zo handig, want die gebruikt dat concept ook” zegt Carin lachend.

het leuk en belangrijk als mensen van elkaar leren; de pastageneratie moet leren van de aardappelgeneratie en andersom natuurlijk. Daar gaat het boek *Van piepers tot pasta* ook over. Ik geef in mijn bedrijf Passion for food aan de Voordijk in Barendrecht workshops en kooklessen op maat, maar ontwikkel ook nog steeds producten en geef communicatieadvies aan food-bedrijven. Wij zijn een schakel tussen consument en producent en zorgen voor product- en communicatieverbetering. Daardoor wordt het bereiden en genieten van eten leuker, lekkerder en gezonder.”

Wat vind je van mensen die slecht eten en van de steeds dikker wordende jeugd?

“Ik maak me echt grote zorgen om onze eetcultuur. In je auto doe je bij wijze van spreken de duurste olie om te zorgen dat je motor niet in de soep draait, maar zoveel mensen stoppen zichzelf wél vol met rotzooi. Daar snap ik werkelijk niets van! We weten nog steeds niet wat het effect is van al die E-nummers op langere termijn. Wat doen al die kleurstoffen, conserveermiddelen, smaakversterkers en glansmiddelen in ons lijf? Alhoewel E-nummers streng gecontroleerd worden, kan het volgens mij echt niet goed zijn voor je lichaam. Ik ben dan ook groot voorstander van een betere koppeling tussen voeding en de medische wetenschap. Voorop staat nog altijd dat je zelf bewust om moet (leren) gaan met eten, gewoon je gezonde verstand gebruiken. Verse producten kopen in plaats van eten uit pakjes. Het is jammer en zorgelijk dat veel ouders hun kinderen niet meer leren goed te eten. Er wordt ook niet meer geleerd waar het voedsel vandaan komt.

De directie van Unilever kreeg van mij afgestapt zakgeld mee

FOTO'S V.L.N.R.

Carins vader tijdens een vakantie

Het ouderlijk gezin op vakantie

Kookdemonstratie voor Unilever

Gezellig onderonsje tijdens een kookclinic in Italië

Wanneer en waarom ben je met je bedrijf Passion for food begonnen?

“Unilever is een groot concern en ik had inmiddels een aantal reorganisaties meegemaakt. Zakelijk gezien soms onvermijdelijk, maar niet altijd even leuk. Bij de volgende reorganisatie wilden ze zich meer gaan richten op de professionele chefs en daar stond ik niet achter. Ze namen ook nog eens twee merken over waar ik niet zo veel mee had. Toen ontstond sterk het gevoel dat ik voor mezelf aan de slag wilde, want mijn passie om mijn kennis over te brengen aan anderen, bleef bestaan. Bovendien vond en vind ik





Carin thuis op de bank en met dochter Roos in de keuken

Melk komt niet uit de fabriek, maar van de koe. De steeds dikker wordende generatie gaat nog voor grote problemen zorgen, let maar op. Om nog niet eens te spreken over al die dikke buiken die je onder korte navelshirtjes vandaan ziet komen, ze schamen zich er geeneens voor! De dikke generatie is een direct gevolg van onwetendheid; eten is weten, zeg ik altijd. Zorg dat je de juiste dingen eet. Natuurlijk mag je best een keer zondigen, maar zet daar weer iets gezonds tegenover. Zorg dat alles in balans is. Amerika is jammer genoeg ons voorbeeld, dan weet je meteen wat ons nog te wachten kan staan.”

Wat vind je van het restaurant-niveau in Nederland? We hebben inmiddels meer Michelinsterren dan België!

“Gaaf” glundert Carin. “Er zijn redelijk wat toprestaurants, alleen vind ik het jammer dat er te weinig restaurants in het middensegment zijn, alhoewel ik vind dat de GLANS regio wat dat betreft een positieve uitzondering is. Maar het restaurant-niveau in ons land is echt enorm verbeterd de laatste jaren”

Even wat anders: hoe ziet je gezin er uit?

“Mijn man Rob en drie kinderen. Zoon Cas (21), dochter Sophie (18) en dochter Roos (9). De jongste wil musicalster worden of sjoewardes, zoals zij dat zegt.”

Hoe belangrijk is eten bij jullie thuis?

“Belangrijk, maar zeker niet dwangmatig. Eten is bij ons ook een vorm van gezelligheid. Niet even snel aanschuiven

als het eten klaar is, maar tijdens het koken staan we al in de keuken te kletsen. En we eten altijd aan tafel, dat vinden we echt belangrijk. Zowel wij als de kinderen zijn makkelijke eters; er is niets dat ze echt niet lusten.”

Wat betekent eten voor jou persoonlijk?

“Liefde! Eten heeft alles te maken met liefde. Daarom heet mijn bedrijf ook Passion for food. Maar eten heeft ook met respect te maken en met het sociale aspect binnen een gezin. Die mix maakt eten een wezenlijk en belangrijk onderdeel van ons dagelijks leven.”

Je hebt het druk met je eigen bedrijf, ben je niet bang om die vrouw te worden die op zondag het vlees snijdt ?

“Nee, want ik werk vanuit huis, dat is erg fijn. Natuurlijk heb ik door drukte wel eens iets minder tijd en dat hoor ik ook wel eens van Rob of de kinderen hoor. Maar elke ochtend ontbijten we samen – maar niet aan tafel, dat gebeurt bij het ontbijt alleen op zondag – en elke avond eten we samen dus dat is een goede basis.”

Welk product of gerecht is volgens jou ondergewaardeerd?

“Wat eten betreft vind ik varkensvlees ondergewaardeerd. Dan heb ik het over echt goed varkensvlees, zoals bijvoorbeeld van het Spaanse Ibérico varken. Die varkens kunnen tijdens hun leven gewoon vrij rondlopen, vrije-loop varkens noemen we ze dan ook. Qua drank noem ik sherry; da’s echt niet het stoffige huisvrouwen-

drankje waarmee het nog vaak geassocieerd wordt. Er zijn geweldige sherry’s. Ik heb een opleiding in Jerez in Spanje gevolgd en geef al bijna 20 jaar tapas-sherryproeverijen. Ook kun je bij mij een sherry-masterclass volgen. Ja, ik ben een echte sherry-fan.”

En overgewaardeerd?

“Champagne vind ik vaak overgewaardeerd. Er zijn cava’s en prosecco’s die veel beter zijn dan menig champagne. Maar champagne heeft nu eenmaal die dure, goede naam, die de drank niet altijd waarmaakt.”

Met wie zou je graag eens een vorkje prikken?

“Oef, dat is moeilijk” zegt Carin. Na een korte stilte vraagt ze of deze vraag ingedeeld mag worden in het verleden, heden en de toekomst. “Nelson Mandela hoort bij het verleden. Als je ziet met hoeveel liefde deze man, na alles wat hem overkomen is, nog in het leven staat en hoeveel positiviteit hij overbrengt op anderen... Grote bewondering heb ik daarvoor! Met hem zou ik graag aan tafel zitten en dan vooral luisteren naar wat hij te vertellen heeft. Nigella Lawson hoort bij het heden. Deze Britse presentatrice en publiciste, vooral bekend van haar kookrubrieken, kookprogramma’s en boeken, staat echt met beide benen op de grond en brengt op haar eigen bevlogen wijze het belang van goede voeding op veel mensen over. Barack Obama hoort bij de toekomst. Hij heeft in een korte tijd een echte mind switch weten te bewerkstelligen. Bij de Amerikanen zelf, maar ook in het buiten-

Champagne vind ik overgewaardeerd

land. Natuurlijk zal de tijd uit moeten wijzen of hij het ook allemaal gaat waarmaken, maar ik zou graag een keer een hapje met hem doen!”

Wat zijn je ambities?

“Een modus vinden voor de wereldbevolking om goed om te gaan met voeding. Moeders zijn naar mijn mening degenen die dat moeten en kunnen overbrengen. Sterke vrouwen van alle nationaliteiten bij elkaar brengen die het belang van voeding kunnen verspreiden. En dat bedoel ik niet zweverig of zo, ik zie dat echt voor me. Het gaat tenslotte om het belang van de mensheid op aarde. We zeggen niet voor niks ‘Moeder Aarde’ en geen ‘Vader Aarde.’” Dat laatste zegt Carin half lachend, half serieus.

Wat beschouw je als het hoogtepunt in je carrière?

“De Blue Band kookboekserie. Dat is mijn concept en de boekjes zijn nog steeds populair. Er zijn er al zo’n 17 miljoen van verkocht en ik vind zelf dat ik daar trots op mag zijn. Een hoogtepunt is voor mij ook mijn bijdrage aan het tv-programma Life & Cooking, dat ik mede ontwikkeld heb. Helaas stoppen ze er na ruim acht jaar mee, ondanks dat het nog steeds razend populair is.”

Wat inspireert jou?

“Alles om me heen. Dat kan de markt zijn, maar net zo goed een wandeling in het bos of lammetjes in de wei. Maar ook nog steeds uit eten gaan en met collega’s praten.”

Wat zou je graag willen veranderen, als het op eten aankomt?

“Dat eten en koken weer een belangrijk onderdeel van de opvoeding wordt. Zowel thuis als op school. Vroeger leerde je op de ‘spinazieacademie’ (huishoudschool, red.) echt koken. Tegenwoordig komt alles uit een pakje. Ik vind dat de overheid hierin ook verantwoording moet nemen, want het gaat tenslotte om de volksgezondheid. Als je alles op z’n beloop laat, worden de problemen met overgewicht, diabetes en hart- en vaatziekten alsnog groter. Daardoor ontstaat dan weer meer ziekteverzuim en arbeidsongeschiktheid... Ja, dat gaat ons echt allemaal aan. Ik vind dit aspect zelfs zo belangrijk dat ik het

concept voor een kookboek heb klaarliggen voor jongeren uit groep 8, *Koken voor jonge gezinnen*. Naar mijn idee kun je niet jong genoeg beginnen met het bijbrengen van het belang van goede voeding.”

Moet je creatief zijn om te kunnen koken?

“Dat hoeft niet persé, want je kunt tegenwoordig overal recepten vinden. Bijvoorbeeld mijn recepten in het AD” zegt Carin met een glimlach. “Maar op internet en in de bladen vind je natuurlijk ook volop recepten.”

Hoe lang ben jij bezig met koken op een doordeweekse dag?

“Ongeveer een half uurtje, da’s echt haalbaar voor iedereen. De truc zit in een goede planning, goede ingrediënten (van het seizoen) en dat lijkt voor veel mensen moeilijker dan het is.”



Carins' favorieten

Boek: Pleidooi voor echt eten: manifest van een eter van Michael Pollan

Acteur of actrice: Meryl Streep (puur en écht) in The Bridges of Madison County

Film: The Notebook, een oprechte love story

Muziek: Jazz

Gerecht (of keuken): Alles. Van een goede gehaktbal tot kaviaar. Als het maar met liefde bereid is.

Stad of land: Het echte Spanje (dus niet de toeristische costa's) en Rotterdam

Vakantiebestemming: Wij gaan altijd naar ons plekje in Spanje, maar ik wil graag nog een keer naar Nieuw Zeeland en de Malediven.

Wat is je grootste eetzonde?

“Een echte eetzonde heb ik niet, maar goede, pure chocolade vind ik lekker.”

Waar mogen ze jou voor wakker maken?

“Hazelnootgebak van Brokking uit Dordrecht of de appeltaart van mijn schoonmoeder. Maar ook voor een hele goede cava of champagne.”

Wat is voor jou een typisch zomers gerecht?

“Risotto met groene asperges en op de huid gebakken witvis met citroenolijfolie. Niet van die synthetische olie, maar echte olie met bijvoorbeeld geraspte citroen. En aardbeientaart met heel veel slagroom.” <

Een hoogtepunt is mijn bijdrage aan het tv-programma Life & Cooking

FOTO: JOOST HOVING, AD