



'Een goede kok is iemand die ook in een ziekenhuis met een budget van een paar euro een mooie, gezonde maaltijd maakt'

Fred Dijsselbloem

'Ambachtslieden moeten vuist maken'

Fred Dijsselbloem, voorzitter van vereniging Euro-Toques Nederland, haalde onlangs het nieuws vanwege de geplande samenwerking met Holland America Line. Hij wil de Nederlandse Euro-Toquesleden 'kooktheaters' op de schepen laten verzorgen. Maar in alle stilte werkt Dijsselbloem (67) aan een veel groter project, een overkoepelend orgaan van alle beroepen die met voedsel te maken hebben. "Om nu écht een vuist te maken richting Brussel."

Tekst: Michael van Os - Foto: Ron Offermans

De voormalige chef-kok verwacht veel van een samenwerking met Holland America Line en wijst erop dat de schepen gemiddeld veertienhonderd passagiers aan boord hebben. Als gastkok ben je wel een weekje van huis maar de ervaring zal onvergetelijk zijn. Dit plan komt ook het imago van het vak kok weer ten goede, stelt Dijsselbloem, die zelf een blauwe maandag als jonge kok bij Holland America Line werkte.

Bakkerszoon

Dijsselbloem wordt in 1943 in Leiden geboren als zoon van een bakker. Hij groeit op in een gezin van negen kinderen. Zijn moeder bestuurt gezin en winkel. Hoewel Fred als kleine jongen zijn vader graag meehelpt in de bakkerij wil hij geen bakker worden. "Ik wilde liever kok zijn omdat je dan 's middags pas begint met werken, of leraar Frans omdat die taal zo mooi klinkt."

Hij begint als afwasser bij Van der Valk in Alpen aan de Rijn, maar mag meteen de keuken in als hij demonstreert hoe goed hij is met slagroom spuiten op desserts bij een grote partij. Dijsselbloem loopt stage in Frankrijk en werkt daarna drie jaar als privékok van Freddy Heineken.

"Meneer Heineken zei wel meteen: 'Geen uien'", herinnert hij zich. "Maar ik wist toch altijd wel ui in mijn gerechten te verwerken als dat zo uitkwam, zonder dat hij merkte. Het moest wel goed smaken, nietwaar? De soep moest kokend heet worden opgediend, 'met vetoogjes' en met daarnaast een bakje ijsblokjes, omdat de soep zo heet was." Aan tafel wordt trouwens geen bier geserveerd, maar wijn. "Chateau du Tetre, een Grand Cru van Margaux, was zijn huiswijn."

In 1967 gaat Dijsselbloem voor zichzelf werken bij een 'petit' restaurant in Breda en in 1980, het jaar dat hij ook vinoloog wordt, koopt Dijsselbloem op een openbare veiling grillrestaurant Stad Rome in Warmond. Daar maakt hij een Frans grillrestaurant van.

In september 2007 verkoopt hij het restaurant, na benaderd te zijn door een vastgoedontwikkelaar. De prijs is goed en de deal fiscaal interessant. Dijsselbloem blijft nog even aan tot een opvolger is gevonden, maar na zes maanden, precies

op zijn 65ste verjaardag, is het definitieve afscheid van Stad Rome. Sindsdien kookt hij zelden of nooit meer - en hij bekent het vak ook niet te missen. "Het is mooi geweest."

Euro-Toques

Vrijwel onmiddellijk na de oprichting van Euro-Toques in 1986 sluit Dijsselbloem zich aan. Hij maakt zich zorgen over de kwaliteit en de smaak van voedsel en over het voortbestaan van landelijke en regionale, culinaire tradities. In 1995 wordt hij bestuurslid, vier jaar later penningmeester, in 2001 penningmeester/secretaris en twee jaar later vicepresident International Office van Euro-Toques in Brussel. In 2005 wordt Dijsselbloem benoemd tot voorzitter van de Nederlandse afdeling en in 2006 ook nog tot President Euro-Toques International.

"Mijn doel is om de nieuwe EU-landen bij onze organisatie te betrekken en in te passen", zegt hij bij zijn aantreden. Hij lobbyt flink in Brussel voor het behoud van ambachtelijke en eerlijke producten. Maar het duurt nog geen jaar of hij geeft zijn functie terug. Zijn grootste struikelblok? "Politiek", zegt hij, een vies gezicht trekkend. Als democraat in hart en nieren wil hij namelijk ook de kleinere landen bij Euro-Toques betrekken, maar van een gelijkwaardige inbreng zijn landen als Frankrijk, Spanje en België niet gediend. "Als je alles op zijn beloop laat kabbelt het wel voort, maar dat is niets voor mij. Ik wil iets bereiken, maar gruw ervan om politiek te moeten bedrijven. Zeker in een organisatie van collega's. Dat kennen wij in Nederland gelukkig ook helemaal niet." Hij richt zich dan ook weer volop op de Nederlandse tak, nog steeds als voorzitter, waar hij zijn tijd beter kan gebruiken. "Als ik mogelijkheden had gezien om mijn doel te bereiken, ook als het langer had geduurd dan verwacht, dan was ik zeker gebleven in die functie."

Imago koks

Dijsselbloem is fel als het gaat om het verschijnsel tv-kok. "Voor sommigen is het een glamourvak, maar dat is het niet. Dankzij die tv-koks is koken entertainment geworden. Alles draait om de kijkcijfers en om de belangen van de sponsor.

Gouden tips van Fred Dijsselbloem

1. Wees altijd eerlijk over wat je je gasten serveert
2. Maak een gerecht dat smaakt van zo weinig mogelijk ingrediënten en het liefste streek- en seizoensgebonden
3. Maak een behapbare kaart; beter klein en vers dan uitgebreid en met allerlei kunstgrepen alles op voorraad houden

Het gaat allang niet meer om het koken. Wie wél belangrijk is geweest voor ons vak is Paul Bocuse, medeoprichter van Euro-Toques, en onze eigen Cas Spijkers, die koks goed voor het publieke voetlicht bracht. In Cas' tv-programma werd indertijd nog gewoon gekookt."

En begin niet tegen Dijsselbloem over succesvolle topkoks, die soms niet uit het nieuws te slaan zijn. "Topkoks vind ik zo'n nare uitdrukking. Je hebt goede koks, veel goede koks, en onvermijdelijk ook enkele knoeiers, maar topkoks? Een goede kok is iemand die ook in een ziekenhuis met een budget van een paar euro een mooie, gezonde maaltijd maakt. Eigenlijk vind ik zo iemand een grotere topkok dan iemand die drie sterren kookt en kan putten uit een luxe aanbod. Wat is makkelijker: met truffel schaven of iets moois maken met witte kool? Ik snap ook niet dat sommige koks niet naar hun eigen hart koken, maar dat ze doen wat de inspecteurs van Michelin mooi vinden. Dat vind ik verkeerd."

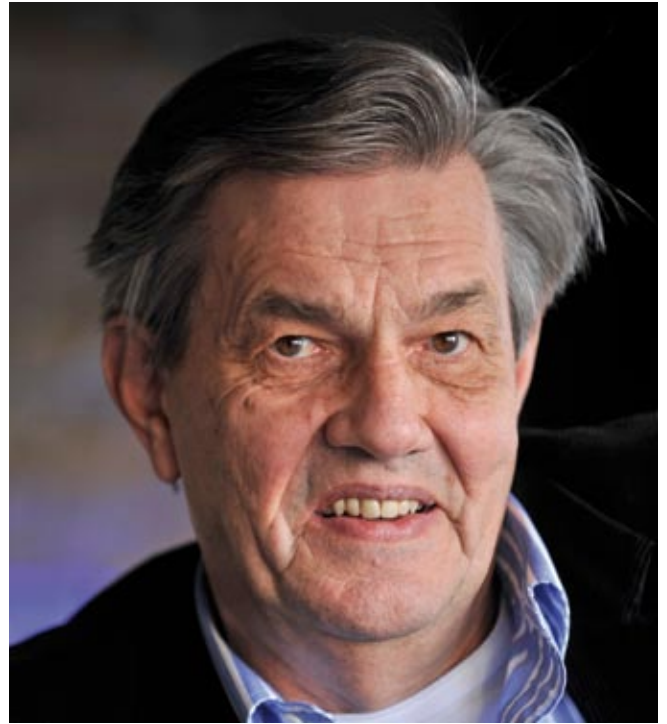
Smaakvervlakking

Dijsselbloems relatie met de voedingsindustrie is een gevoelige. "De industrie is puur omzetgedreven en machtig. Zij speelt een grote rol bij de smaakvervlakking; steeds meer producten worden afgestemd op de smaak van de grootste gemene deler. Het gevaar daarvan is, is dat men andere goede en gezonde producten niet meer eet."

Gelukkig ziet de Euro-Toquesvoorzitter ook lichtpuntjes, zoals de voorzichtige opmars van biologische producten. "Een stap in de goede richting."

Een ander onderwerp, overgewicht bij kinderen, is een belangrijk issue geworden in de politiek. Euro-Toques wil niet te belerend zijn, maar de 'smaaklessen die de vereniging al veertien jaar in basisscholen organiseert, dragen zeker een steentje bij aan de voorlichting richting jonge kinderen'. Met ondermeer de Universiteit van Wageningen en het Voedingscentrum én met subsidie van het ministerie van Landbouw is een lespakket gemaakt. Euro-Toques levert de koks. Vorig jaar zijn tweehonderdvijftig van die lessen gegeven, maar Dijsselbloem blijft kritisch. "De overheid meet met twee maten. Aan de ene kant subsidieert ze onze smaaklessen en heeft ze met Paul Rosenmöller een beweging in gang gezet om eten en bewegen beter in balans te krijgen bij Nederlanders. Aan de andere kant wordt scholen toegestaan dat er dikmakend snoep en frisdrank in machines kan worden verkocht."

Volgende maand is weer de algemene ledenvergadering van Euro-Toques. Dijsselbloem rekent erop dat er na het aflopen van het huidige mandaat in 2011 nog een periode van drie jaar aan vast geknoopt zal worden voor hem. Zin om te stoppen heeft hij nog allerm minst, maar de komende tijd zou wel goed zijn om een jongere opvolger in te werken. Ondertussen broedt Dijsselbloem in stilte op nog een project, waarover



in april meer gezegd kan worden. Hij moet het noodzakelijkerwijs vaag houden, al is zijn plan heel concreet. "Er zou een overkoepelend orgaan moeten komen in Nederland voor alle beroepen die met voedsel te maken hebben. Met daarin vertegenwoordigers van koks, bakkers, visboeren en chocolatiers, oftewel culinaire ambachtslieden. En daarna zou er zoiets op Europees niveau moeten ontstaan om eindelijk eens een goed tegenwicht te vormen tegen al die ambtenaren in Brussel die met hun eigen dingetjes bezig zijn. Ik noem alleen maar het visbeleid daar. Je tegen dat soort dingen afzetten werkt pas effectief als je dat gezamenlijk als vakwereld doet." **> HorecaEntree <**

Andere zaken

Favoriete restaurant:	Gualtiero Marchesi in Erbusco Italië
Gerecht:	Riso oro e saffarano
Drank:	Goed glas wijn
Hotel:	Le Pré des Baux in Mausanne les Alpilles
Café:	Kom ik nooit
Stad:	Maastricht
Land:	Frankrijk
Grootste voorbeeld:	Marchesi
Ambitie/missie:	Europese club van culinaire ambachtslieden
Goed doel:	Unicef
Hobby:	Goed boek lezen (komt er helaas te weinig van)
Vakantieplek:	Zuid-Frankrijk
Muziek:	Klassiek en War of the Worlds
Film:	One Flew Over the Cuckoo's nest
TV/Serie:	Pauw & Witteman / Kinderen geen bezwaar
Nieuwsmedium:	Elsevier
Altijd in de koelkast:	Witte wijn
Wat anders moet in de horeca:	Drankmisbruik door jeugd tegengaan en bewustwording van horeca in sportkantines hierover.