



'Spaarlampen en waterbesparing hebben helemaal niets met gastvrijheid te maken'

Eric van Veluwen

Missionaris van de pure smaak

Als het gaat om lekker eten is biologisch niet meer weg te denken en zijn streekproducten helemaal hot. Dat was een jaar of vijftien geleden wel anders. Maar niet voor Eric van Veluwen, pleitbezorger van het eerste uur. "Ik wil alleen maar dingen doen die er voor mij toe doen."

Tekst: Dorien Dijkhuis – Foto's: Eric van Veluwen

Binnen tien minuten heeft hij al vier onderwerpen aangesneden: zijn pionierswerk in de biologische wereld van de jaren negentig, de stichtingen die hij heeft opgericht, zijn liefde voor andere culturen en zijn angst voor herdershonden. Zijweg na zijweg slaat hij in. Zijn verhaal is doorspekt met grappige voorbeelden en anekdotes. En over alles spreekt hij met evenveel passie, dus merk je bijna niet dat je verdwaalt. Eric van Veluwen praat zoals hij leeft: snel, druk en onnavolgbaar. Maar dat laatste is pure schijn. Want net als je denkt: 'Waar hadden we het ook alweer over?', pakt hij de draad van zijn verhaal weer op. De rode draad in zijn verhaal is ook de rode draad in zijn leven: alles wat hij doet en alles wat hij zegt gaat in de kern over die ene passie: pure smaak.

Biopastoor

Hij werd bekend als de 'biopastoor van Nederland'. Of, zoals hij het zelf liever hoort, 'pleitbezorger van de pure smaak'. Dat hij kok werd, kwam eigenlijk door een samenloop van omstandigheden. Het begon met het krantenwijkje en het naschoolse baantje bij de bakkerij waar iedereen hem Guppy noemde. Vijftien was hij toen en met zijn baantjes had hij genoeg geld verdiend om zijn droom te verwezenlijken: op de fiets naar India. "Ik stuurde een brief naar de ambassade van Pakistan met de vraag of ik het best via de bergen in het noorden kon fietsen of via de woestijn in het zuiden. De brief die ze terugstuurden, was gericht aan mijn moeder. Of zij wel wist van de ambities van haar zoon. Hyperventilerend sprak zij haar veto uit. In de onderhandelingen die op dat veto volgden wist ik er wel een maand interrailen uit te slepen. En zo kwam ik onder andere in Turkije, Marokko en Lapland terecht. Een jaar later ging ik naar Israël. Ik zou gaan werken in een kibboets, maar in plaats daarvan zwierf ik door straten en over markten en raakte ik gefascineerd door de cultuur en de mensen. Ik wist: ik wil cultureel antropoloog worden. Maar later bleek die studie toch niets voor mij te zijn. Gruwelijk saai!"

Passie voor puur

Achteraf was zijn tijd in Israël de voedingsbodem voor zijn passie voor puur eten. "De manier waarop die mensen daar met eten omgaan, hoe het wordt gekoesterd, beklopt, geaaid,

bevoeld, hoe ze zich richten op de seizoenen... er ging een wereld voor me open. Voeding is een deel van hun identiteit. Het zit ook helemaal verweven in de religie. Ik besepte dat voedsel bij ons geen deel uitmaakt van ons denkpatroon. Wij kopen de kiloknaller omdat hij goedkoop is. We kopen aardbeien in de winter omdat ze in de schappen liggen. We denken niet na over wat ons lichaam nodig heeft. Wij zijn verschrikkelijk passief als het op eten aankomt."

Terug uit Israël moest hij in dienst. Daar kreeg hij voor het eerst een koksmuts op om te koken voor de generaals. Hij was helemaal geen keukenprins, maar hij bleek talent te hebben. Toen hij weer burger was, kon hij na een aantal kookopleidingen stagelopen bij wat toen het walhalla was van de gastronomie: Het Scholteshof in België. Daar leerde hij de kneepjes van het koksvak pas echt. Uiteindelijk keerde hij terug naar zijn geboortegrond: de Veluwe. In Apeldoorn begon hij Het Posthuis, zijn eigen restaurant.

Woeste Hoeve

Toen hij drieëndertig was, kreeg hij een hartaanval. Dat had behoorlijk veel impact. "Het klinkt cliché, maar het opende me de ogen. Ik ging nadenken: 'Hartstikke leuk hoor, dat je chef-kok bent geworden op je tweeëntwintigste, in tien jaar tijd vier keer zoveel bent gaan verdienen, een eigen zaak hebt die als een trein loopt, een mooi huis bezit en in een mooie auto rijdt, maar word je daar nu echt gelukkig van?' Nee dus. Toen nam ik een besluit: ik ga alleen nog maar dingen doen die er voor mij toe doen. Ik heb de zaak verkocht en ben als chefkok bij de Woeste Hoeve aan de slag gegaan."

Daar begon het eigenlijk pas echt, zijn passie voor biologische streekproducten. Het zaadje dat in Israël gezaaid was, ontkiemde en kwam tot wasdom door een biologische tuinder die voor hij op vakantie ging met een kistje groenten aan de deur kwam. "Proef maar", zei hij. 'Als je het wat vindt, hoor ik het na mijn vakantie wel.' Een dikke week later belt hij op. Ik was dat kistje glad vergeten. Je zou denken dat er inmiddels nog amper iets van over was, maar alles stond er nog blingbling bij. Ermee koken was een verademing. Die smaken waren echt. Ik ging bij hem langs. De aandacht van die tuinder voor zijn grond en zijn gewassen, dat vond ik prachtig. Zo kwam het balletje aan het rollen. Ik wilde alleen nog maar biologisch koken."



Het was pionierswerk in die eerste jaren. Bio was in de jaren negentig nog onontgonnen terrein. Na een paar jaar pas had hij al zijn leveranciers bij elkaar. “Het mooie van koken met biologische streekproducten vind ik dat je op een andere manier naar je producten gaat kijken. Het vergt een andere manier van werken. Veel creatiever ook. Je kookt met de producten die je leveranciers je te bieden hebben. Soms betekent dat dat je iets moet verzinnen met tien kilo raapstelen. Ik vind dat een uitdaging.”

Toen hij gevraagd werd te komen koken op Landgoed Rhederoord, werd ook die keuken helemaal biologisch. Hij hield zijn overtuiging overigens niet binnenskeukens. Om de haverklap stond hij streekproducten en biologische voeding te promoten op een beurs of in een blad. En toen hij er in 2007 vijf jaar Rhederoord op had zitten, toe was aan iets nieuws en zijn koksmuts aan de wilgen hing, had hij zijn handen helemaal vrij om zich op het uitdragen van zijn boodschap te storten. Wat hij zelf in zijn loopbaan geleerd had, wilde hij niet voor zichzelf houden.

Duurzaamheid

Er kwamen plotseling allerlei organisaties op zijn pad die zich net als hij bezighielden met duurzaamheid. Hij werd een graag gehoord gesprekspartner voor menig denktank en ministerie. Zo schreef hij in 2008 het programma ‘Duurzaamheidscriteria voor de gastvrijheidssector’ in opdracht van het ministerie van VROM. En binnenkort start een Europees project over duurzaamheid en voeding, speciaal om de horeca te enthousiasmeren voor dit onderwerp. Met zijn projectbureau De Vale Ouwe probeert Van Veluwen ondernemers praktische handvatten te bieden om te verduurzamen, want “de hele wereld roept wel dat je duurzaam moet ondernemen, maar niemand vertelt je hoe dat moet. Wat is duurzaamheid eigenlijk? Het staat altijd voor spaarlampen en waterbesparende maatregelen. Maar jongens! Horeca is passie! Het is beleving, romantiek, je laven in een warm bad. Energiebesparing heeft helemaal niets met gastvrijheid te maken. Duurzaamheid is a way of living. Het moet deel worden van je identiteit. Het zit in de producten die je gebruikt, de manier waarop je ermee omgaat, maar ook in de manier waarop je zorgt voor

je medewerkers. Als je duurzaamheid hebt doorgetrokken tot in alle hoeken en gaten van je bedrijfsvoering, kun je je er werkelijk mee onderscheiden.”

Energie

Het is nu tien jaar geleden dat hij het roer omgooide en zich voornam om alleen nog dingen te doen die er echt toe doen. Maar hij zit zo boordevol ideeën en energie dat hij bewust de vinger aan de pols moet houden. “Volgens de Keltische bomenastrologie ben ik een populier. Flexibel en buigzaam, hartstikke fijne eigenschappen. Maar mijn valkuil is dat ik met alle winden meewaai. Soms denk ik wel eens: ‘Wat wil je nou? Je bent net een golden retriever die achter elk balletje aanholt.’”

Om ervoor te zorgen dat de balletjes waar hij achteraan holt nog wel de juiste balletjes zijn, neemt hij zijn bedrijf elk jaar onder de loep. Dit jaar bleek het tijd voor een nieuw motto: alleen maar met en voor leuke mensen werken. Je krijgt immers pas energie als je elkaar kunt voeden, vindt Van Veluwen. Om de daad bij het woord te voegen nam hij in januari afscheid van negen opdrachtgevers. Ook al scheelt dat hem negen facturen in de maand, geld is geen drijfveer voor hem. Natuurlijk, er moet wel geld verdiend worden, er moet immers brood op de plank, ook op die van zijn 35 medewerkers. Maar hij gelooft ook in karma. Diezelfde middag ging de telefoon en later die week nog eens. Zo kreeg hij voor die negen opdrachtgevers er tien terug. Als hij de stichtingen, denktanks, projecten en commissies opsomt waaraan hij deelneemt en dan nog een heel rijtje van plannen die hij voor de toekomst heeft, valt er voor het eerst een stilte. Hij zucht en dan zegt hij: “Ik heb last van hersendiarrée. Mijn hoofd loopt over van de plannen. Het is ook allemaal veel te inspirerend om me er niet met hart en ziel in te storten.”

> **HorecaEntree** <

