



***'Mensen koken niet meer en weten dus niet hoeveel gif ze binnenkrijgen'***

# Toine Smulders

# 'Ambachtelijke koks sterven uit'

Recessie of niet, maar dit jaar is niet slecht begonnen voor chefkok Toine Smulders, eigenaar van Villa Copera in Tolkamer, aan de Spijksedijk bij Lobith. En vorig jaar ook al niet. Wereldkampioen koken in Dubai, lintje van de Koningin, winnaar Gouden Koksmuts op de Horecava en, onlangs nog, de Wynand Vogelbokaal aan de prijzenkast toegevoegd. "Wedstrijdkoken houdt je scherp en de publiciteit is ook nuttig."

Tekst: Michael van Os – Foto's: Joost van Manen

**P**recies een jaar geleden opende SVH Meesterkok Toine Smulders (45) Villa Copera in het Gelderse Tolkamer aan de Rijn, ver weg van alle drukte. Het restaurant zit in een gerestaureerd directiegebouw van een steenfabriek en is omgeven door oude beuken. Een fraaie plek. Hij is gek op water, heeft er ook een zeewaardig 'zeilbootje' liggen en er is amper ruimte voor een andere liefhebberij, hardlopen. "Maar je moet hier wel van het dak af schreeuwen dat je er bent, want wie gaat er in hemelsnaam zitten in Tolkamer, in de Dordogne van Nederland. De mensen moeten regelmatig wat van je horen."

En dat lukt de laatste tijd dus wel aardig. WACS Wereldkampioen koken 2008 in Dubai, Gouden Koksmuts en de Wynand Vogelbokaal, het is niet niks. Na die laatste trofee kondigde hij aan te gaan stoppen met wedstrijdkoken, om zich meer op zijn reguliere werk te concentreren. Hij is immers, naast chefkok, ondernemer en er borrelen altijd wel ideeën. Zo opende hij april vorig jaar een restaurant in Wolfersveen in Zelhem. Dat loopt als een speer, zegt hij, en eigenlijk wil hij nóg wel een restaurant openen in het oosten. Ook heeft hij al geruime tijd een hotelletje op het oog. "De achtergrond van die mogelijke uitbreidingen is duidelijk: het spreiden van risico's", zegt hij, vlot pratend, in een rustige kamer in Vila Copera.

## Bocuse d'Or

Intimi verwachten echter dat Smulders zijn laatste kookwedstrijd nog niet gehad heeft. De Bocuse d'Or in Frankrijk lonkt, nu Wim Klerks deze onderscheiding niet heeft gewonnen, tot Smulders verbazing. "Wedstrijden deed ik voor de persaandacht en voor het vak. Je komt nieuwe mensen tegen, wordt geconfronteerd met nieuwe ontwikkelingen, je blijft bij de les. Twee weken voor een wedstrijd lig ik ook in mijn bed te koken, van de spanning." Hij raadt het jonge koks en ervaren sterren aan om mee te doen.

De prijzenkast is vol, maar een Michelinster ontbreekt. Smulders heeft een haat/liefdeverhouding met de 'Franse bandenfabrikant'. "Je zou denken: ze kunnen niet meer om mij heen, maar ik heb geen menukaart in Villa Copera; het eten is afhankelijk van het seizoen. Dus ben ik kennelijk gediskwalificeerd voor Michelin. Tuurlijk, een ster is vakerkenning, maar wat is de waarde op langere termijn? Er zijn ook mensen die je mijden, want sjiek en duur, denken ze. Ik verwacht dat er nog sterrententen over de kop gaan de komende tijd." Ook Smulders was door SBS6 gevraagd voor een kookprogramma, maar hij deed het niet. "Ik heb zelf geen tv, maar al die programma's over koken en koks draaien om de kijkcijfers, om entertainment. Niet om het vak. De kans dat je uitgekotst wordt is aanwezig. Ik denk dat ik die tijd hard nodig heb voor mijn restaurant. Het zijn immers geen makkelijke tijden."

Smulders woont naast het restaurant, in het Koetshuis. Villa Copera runt hij met zijn levenspartner Kiek van der Klaauw, met wie hij een LAT-relatie heeft. De chefkok, door zijn personeel streng maar rechtvaardig genoemd, noemt zichzelf kritisch, maar oprecht. Hij zit nu 30 jaar in het vak en begon in zijn geboorteplaats Tilburg als bordenwasser, na school, om de aankoop van een brommer te bekostigen. Hij kon absoluut niet tegen structuur en droeg zelfs een hanenkam in zijn pubertijd. Hij heeft twee broers en twee zussen. Vader van het katholieke gezin was PTT-ambtenaar. "Hij kwam elke dag om tien voor vijf thuis, niet acht of elf voor vijf. Dan moest het eten klaar staan, anders kreeg mijn moeder er van langs."

Zijn moeder kon helemaal niet koken, zegt hij, maar kom niet aan haar hazenpeper. "Te veel kruidnagelen en laurier, maar de allerbeste! Ik doe mijn ogen dicht en dan zit ik weer in de keuken van mijn moeder. Eten heeft veel met emotie van doen, daarvan ben ik overtuigd. Kun je dat losmaken bij je gasten, dan heb je



## 'Alle koks moeten kunnen rekenen, een echt goede kok gooit nooit iets weg'

goud." Daarna heeft hij diverse baantjes gehad in de horeca, inclusief schnitzelrestaurants en pannenkoektenten. Ook dat moet je volgens hem allemaal gedaan hebben, als je een goeie kok wilt worden.

### Laatbloeier

Hij noemt zichzelf een laatbloeier. "Het culinaire licht ging pas schijnen op mijn 21ste, toen ik in de keuken stond bij een tweesterrenrestaurant in Brugge. De knop ging om bij zien van koken op sterrenniveau, ik wilde later ook meedraaien in de top." Veel koks zijn nu helemaal niet met het vak bezig, constateert Smulders. De ambachtelijke kok sterft volgens hem langzaam uit. "Tegenwoordig kun je je kok noemen als je met pre-fab voedsel werkt en soepen en sauzen opwarmt." Hij trekt een vies gezicht. Smulders kookte ook in Frankrijk op niveau, in Pre Catelan, Gerard Vie en Pierre Cagniere. Gezond eten is zijn ding. Ondanks de gestage opmars van biologisch eten en slow food, vreest hij dat we op eetgebied een klein Amerika worden. "De mensen koken niet meer, kijk maar wat ze in de supermarkt inladen. Al die voorgesneden groenten en voorgeschilde vitamines grill aardappeltjes. Dat is best wel kwalijk, de mensen weten niet hoeveel gif ze zo binnenkrijgen." Volgens Smulders komen veel van onze ziektes van de 21ste eeuw door de slechte kwaliteit van ons voedsel. Hij geeft ook kooklessen in Villa Copera en zelf kookt Smulders uiteraard zo veel mogelijk biologisch. Achter het restaurant heeft hij zijn eigen volkstuintjes en in de nabij gelegen uiterwaarden staan Franse Blonde d'Aquitaine-runderen te grazen. Topkwaliteit. In Londen zag hij het belang van front cooking, wat hij ook doet. "Je kijkt naar de mensen, je praat met ze, je weet snel wat ze lekker vinden, hoe ze reageren." De meeste roem vergaarde Smulders als chefkok/eigenaar van

de Beukenhorst in Winterswijk, dat onlangs, tragisch genoeg, over de kop ging. Hij heeft er vijftien jaar gewerkt en leefde in luxe. Toen zijn huwelijk stukliep, stapte hij op, zijn vrouw en kinderen achterlatend. Evenals een huis met paardenstallen en een fraaie bolide. "Met een Opel Combo en wat zakgeld ben ik Winterswijk uitgereden."

### Tante Agaath

Na enkele freelanceklussen ging hij aan de slag bij de aan het aan een Golden Tulip Hotel gekoppelde restaurant Giga's in Ellekom. Dat duurde maar een jaar. Hij was er doodongelukkig en vertrok uit onmin over het personeelsbeleid. Echter, een geluk bij een ongeluk: hij ontmoette er wel Kiek, die er kort tevoren aan de slag was gegaan in de bediening. Ook raakte Smulders er in contact met iemand, die hem met een zogenaamde Tante Agaath-lening -durf- of startkapitaal dat fiscaal gunstig verstrekt kan worden- hielp om weer een eigen restaurant te beginnen. Dat werd dus Villa Copera. Overigens is ook Wolferveen met zo'n lening gefinancierd. Smulders heeft dus geen banken nodig om te groeien. Dat restaurant, met een meer algemene keuken, wordt volledig zelfstandig gerund door Maarten-Willem Gemmink en Germaine Bronsteijn, zegt Smulders niet zonder trots. Dus hij kookt er niet. Villa Copera draait nu bijna negen ton omzet op jaarbasis, maar Wolfersveen gaat ook die kant op en zit na zeven maanden al op een half miljoen. "Maar de kosten zijn ook hoog, hoor," haast hij die bedragen te relativiseren.

Hij kan zich met recht een ondernemer noemen, naast chefkok. "Alle koks moeten kunnen rekenen, veel kunnen dat niet en je de gevolgen vaak genoeg. Een echt goede kok gooit bijvoorbeeld nooit iets weg." Of het moet bedorven zijn, helemaal een slechte zaak natuurlijk. In Parijs kookte hij een tijdje in een driesterrenrestaurant. "In het kamertje van de chef stond één vuilnisbak. Daar ging alleen maar verpakkingsmateriaal in."

Dat rekenen heeft hij geleerd van zijn ex-schoonvader, die in stilte een flink horeca-imperiumpje heeft opgebouwd. "De kosten hebben voor hem meer prioriteit dan de kwaliteit van het eten, en hij kan rekenen als de beste."

### Toekomstmuziek

De komende jaren wordt het hard werken, al mikt Smulders wel op wat minder uren dan de gebruikelijke 14 per dag. En



## Gouden tips van Toine Smulders

- 1 Heb een filosofie
- 2 Geloof in jezelf

dan stoppen als hij 55 is, of, zo mogelijk, wat eerder. Lukt dat niet, dan gewoon doorgaan tot zijn 60ste. En dan een wereldreis, onder meer naar de Cariben, met Kiek.

Nog tijd genoeg dus voor Smulders om de 'Herman den Blijker van het oosten' te worden, want hij is nog niet klaar met zijn plannen. Zo heeft het faillissement van 'zijn' oude Beukenhorst hem aan het denken gezet. Winterswijk verdient een goed restaurant en het publiek is er nog steeds, is zijn overtuiging. En hij wil dus een nabij gelegen hotelletje hebben, voor de gasten uit Rotterdam of Maastricht. Hopelijk nog dit jaar, maar dan moet de vraagprijs nog verder omlag. Het moet een kwaliteitslocatie worden, met zestien kamers, maar het restaurant maakt dan plaats voor ruimte voor vergaderingen en trainingssessies. Een zeer interessante markt voor hem gedurende de week, heeft hij vernomen van een voormalige sales manager van Accor Hotels. Hardop fantaserend: "En misschien een arrangement rond goede voeding bieden, met een kooktheater om mensen goed en gezond te leren koken. Met een diëtist erbij en wat bewegingsleer." Ook zijn boot zou erbij betrokken kunnen worden, die ligt toch vaak niets te doen.

Maar grappen, zoals die week koken op een miljoenenjacht varend in de Middellandse Zee, met privé-jet heen en per heli-copter naar het schip, zijn niet meer aan hem besteed. Dat was goed verdienen, maar: "Wat een triestigheid, zo verveeld die mensen waren, ondanks al die luxe." Zoals Smulders ook in Dubai een aanbod van liefst 1,5 miljoen dollar per jaar afsloeg van een aldaar woonachtige Amerikaan om een tijdje zijn privé-kok te worden. Uiteraard in een kasteel van een woning. Toine Smulders was er net wereldkampioen geworden. "Nee, ik heb mijn eigen restaurant, dat is belangrijker, maar bovendien wil ik geen slaaf zijn, want dat ben je dan. Als hij 's avonds om drie uur thuiskomt en nog een hapje spaghetti wil, moet je er staan. En verder hang je maar rond, als hij op zakenreis is."

Wel verdient Smulders wat extra als culinair adviseur en ambassadeur van ATAG, de eveneens Gelderse maker van (inbouw)keukenapparatuur. Hij werd vorig jaar benaderd na zijn WK-trofee en gaat voor twee jaar aan de slag. Productpresentaties, kookdemonstraties, adviezen voor nieuwe apparatuur, de bekende activiteiten.

De drang om mensen aan goede voeding te krijgen -hij speelt zelfs met het idee om er een boek over te schrijven, maar



beslist geen 'gewoon' kookboek- is vermoedelijk ook gestimuleerd door het Zenboeddhisme, waarmee hij vijf, zes jaar geleden in aanraking kwam tijdens loopvakanties in Tibet en Nepal. "Ik ben niet spiritueel, het is voor mij geen geloof, maar een levensstijl," legt Smulders uit. Waarbij de nadruk ligt op meditatie als middel tot verlichting en onder meer beheersing, wijsheid en een goed gevoel voor humor van belang zijn. "Het is niet wat we vastpakken, maar wat we loslaten, dat ons rijk maakt," zegt hij met een ernstig gezicht. In zijn Koetshuis is het volgens hem een andere wereld, die in het teken staat van Boedda. Volgend jaar wil Smulders weer op een loopvakantie gaan, naar Tibet en Nepal of misschien wel Vietnam..

> **HorecaEntree** <

### Andere zaken

Favoriete restaurant:	Beluga in Maastricht
Gerecht:	Tartaar van verse nachtkreeftjes, gepocheerd henn-eitje en truffel
Drank:	Meursault
Hotel:	Dweraki Hotel in Katmandu, Nepal
Café:	Het Weurden in Winterswijk
Stad:	Rome
Land:	Italië
Grootste voorbeeld:	Ghandi
Ambitie/missie:	Koken met bewustwording en respect voor de natuur
Goed doel:	Clinic Clowns
Hobby ('s):	Zeilen
Merk/type telefoon:	iPhone
Laptop (merk/type):	A-merk, uit electronicsuper
Auto:	Audi A3 Sportback Quattro
Vakantieplek:	Op mijn boot met Kiek, zon, zee en een mooie wijn
Muziek:	Jane Birkin, Portugese groep Madreus
Film:	The Green Mile
TV/Serie:	Geen TV, liever een goed boek
Nieuwsmedium:	postduif/internet
Altijd in de koelkast:	Red Bull
Wat anders moet in de horeca:	Rookbeleid op de schop