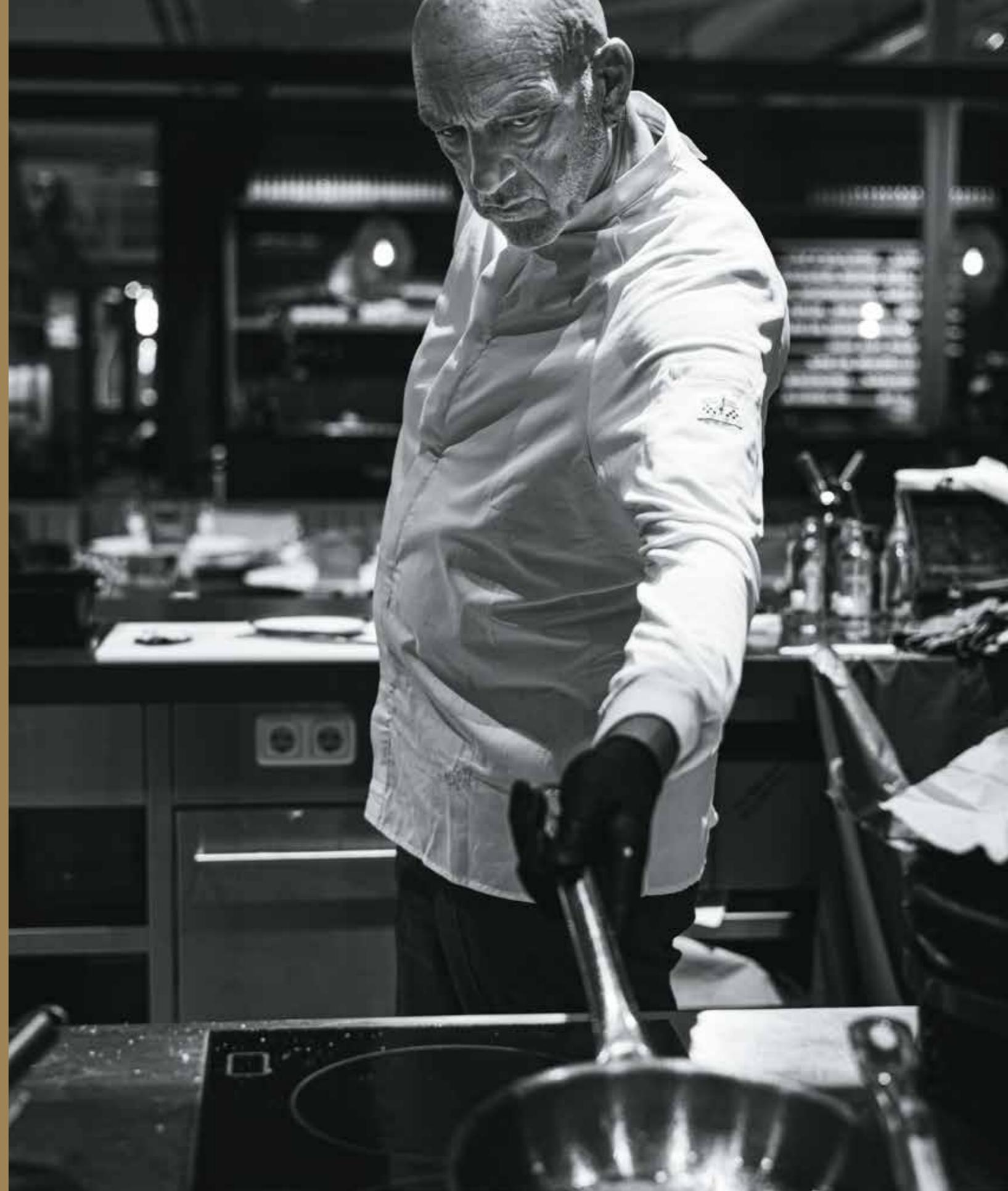


Voorwoord	6
Chronologie	8
Chatbot	12
Basisfonds	16
1958-1971	20
1972-1979	36
1979-1994	82
1994-2000	148
2000-2010	178
2011-2018	208
2019-2024	228
Woordenlijst (Herrietaal)	238
Restaurants en opleiding	244
Boeken en televisie	246
Index en register	250



Met dit boek overdenk ik zo'n beetje voor het eerst mijn hele kookleven. Dat was, samengevat, vanaf dag één zeilen op volle zee. Terugkijkend is de conclusie: ik zocht de hoge golven op, figuurlijk en letterlijk, maar lang niet altijd bewust. Een zeiltocht hielp me op weg.

Ooit maakte ik een deal met Piet, een ervaren zeezeiler. Hij zou mij leren zeilen op de oceaan en als tegenprestatie maakte ik drie weken lang ontbijt, lunch, diner en snacks. Het ging om een zeilwedstrijd naar Saint Lucia in de Caraïben. Ik had weleens zeilcursussen in Friesland gevolgd, maar dit was andere koek. Het ritme op het schip was vier uur op en vier uur af, drie weken lang. Bij het vallen van de avond moest ik geblinddoekt het stuurwiel vasthouden. Alleen zo voel je zonder afleiding hoe een zeilschip zich gedraagt. Ik leerde het stuurwiel door mijn handen te laten glijden en ervaren hoe het schip op de stijgende en dalende golven beweegt.

Op een gegeven moment werd het me te heftig, het werd druk in mijn kop, ik raakte in een paniekstand. 'Piet, Piet, het gaat niet meer, kom me helpen!' Ik trok de blinddoek van mijn hoofd en zag geen Piet, hij was in het vooronder van het schip. Hij riep: 'Geen paniek, hè, Herman, je hebt al twee uur zonder hulp gestuurd.' Geen idee van. Zo'n ervaring doet iets met je zelfvertrouwen.

De omstandigheden in mijn jeugd waren verre van ideaal. Destijds was ik een drukke gozer die zijn aandacht er niet bij kon houden. Moest ik lang over iets nadenken, dan raakte ik in de schift, eigenlijk nog steeds. Tegenwoordig krijg je met een stempel van de dokter toegang tot pillen die zorgen dat je beter binnen de lijntjes kunt kleuren.

De een zoekt na zo'n start de veiligheid op, de ander gaat los. Ik zocht vooral een warme omgeving en vond die als puber in een restaurantkeuken. Ik wist direct dat dit leven bij mij paste. Op gevoel door het leven schakelen, bracht me best ver. Ik leidde een aantal horeca-zaken, mocht jaar in, jaar uit televisieprogramma's en kookboeken maken en zelfs de Erasmuspeld bij de burgemeester van Rotterdam ophalen.

Dit boek draait vooral om de hitte in de keuken, vanaf de leeftijd dat ik doorkreeg wat eten wel en niet moest zijn. Ik ben inmiddels zo'n beetje vijftig jaar kok. Het leek me een goed idee om al die jaren door een koksbril te laten

zien. Zo krijgt de lezer ook een beeld van de evolutie van de Nederlandse restaurantkeuken. Ik presenteer bij een aantal gerechten die we in de jaren zestig, zeventig en begin jaren tachtig kookte, deze schotels ook met een moderne twist. Dit geef ik aan als 'traditioneel' en 'modern'. Eet smakelijk!

Herman den Blijker



**'MIJN LEVEN KAN
IK SAMENVATTEN
ALS: AL KOKEND
EN ETEND LEREN
BEGRIJPEN.'**

CHRONOLOGIE

OVER HET BOEK

Het boek volgt mijn kookleven aan de hand van een tijdlijn, vanaf de jaren zestig van de twintigste eeuw tot nu. Bij de periodes staan gerechten die bij die tijd horen. Alle gebeurtenissen lopen van het ene decennium door in het andere. Grofweg kun je mijn leven als volgt indelen:

JAREN ZESTIG

Thuis in Rotterdam.

JAREN ZEVENTIG

Thuis in Rotterdam, vanaf het veertiende levensjaar werken in restaurantkeukens en een memorabel kookavontuur in Lamastre (Frankrijk).

JAREN TACHTIG

De viskeuken ontdekken, echt leren koken in Parijs, ondernemer spelen en toch weer gaan werken in andermans keukens.

JAREN NEGENTIG

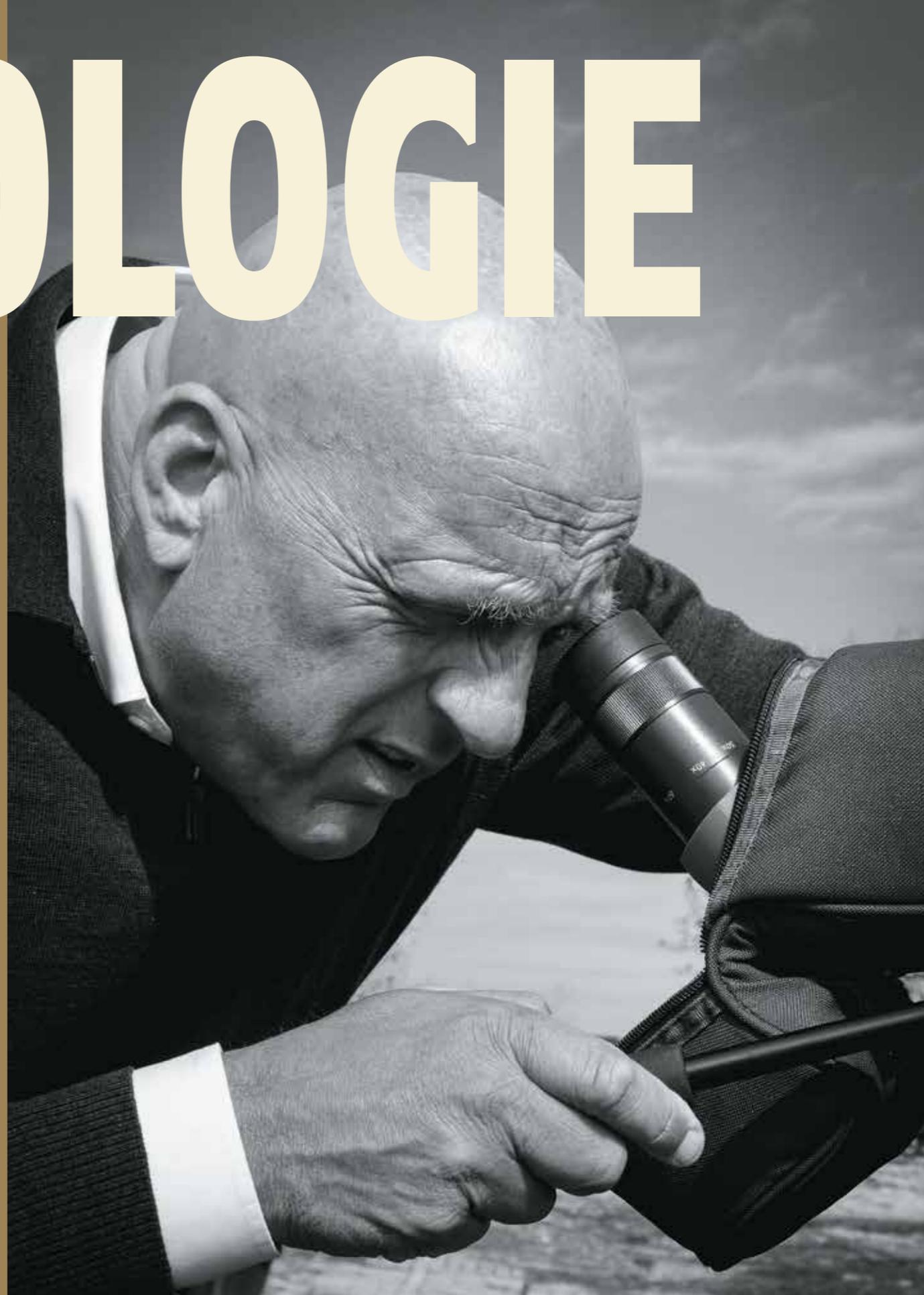
Koken in loondienst, de zegetocht met De Engel, de eerste televisie-stappen zetten bij RTV Rijnmond met Mieke van der Linden.

JAREN NUL

Nieuwe restaurants opzetten, caterings organiseren, kookboeken produceren en televisieseries opnemen.

JAREN TIEN EN TWINTIG

Nog meer kookboeken, nog meer televisieseries, catering-containers ontwikkelen, hotels op de rails zetten met Willem Reimers, columns voor het *AD* maken, keukengerei samen met Blokker ontwikkelen, figureren in de film *De Marathon*, patser-patat met toppings bedenken, aftaaien en dan toch weer terugkomen met restaurant Goud.



Herman ligt languit op de bank. Hij ziet er patent uit voor iemand die drie dagen eerder zijn voet dwars op het standbeen zag staan. Wel regelmatig een pijnlijke grimas bij een beweging. Op volle zee knalde de rib, een rubberen powerboot, eenmaal uit de haven van Scheveningen op een zeegolf. Den Blijker gleed uit, een voet raakte bekneld onder een voetenplankje. Een relaas vol hel en verdommenis volgde. Gillen van de pijn. Het toedienen van een hoeveelheid oxycodon waarmee je een paard neerhaalt. In afwachting van het moment dat het been onder het mes gaat in een Rotterdams ziekenhuis, neemt Herman het begin van een heel kookleven door.



Ik ben gaan koken uit noodzaak. Ik was veertien toen ik het ouderlijk huis verliet, in 1972. Ik wist wat ik niet meer wilde: leven in een liefdeloos nest. Goed eten was er thuis niet bij. Mijn moeder had daar geen aardigheid in, ze vond koken niet leuk. Mijn pa kwam regelmatig beschonken thuis en stookte dan door onze kamers. Er werd gegooid met van alles. Ik leefde in een soort dove hel, wist dat de storm altijd zou opsteken. Hij dronk uit de fles, dat vond ik een verschrikkelijk gezicht. Op zaterdagochtend moest ik sporttassen vol lege jeneverflessen naar de slijter brengen, het statiegeld moest ik gelijk weer inleveren.

ONTBIJT

Elke zaterdagochtend moest ik voor hem ontbijt maken. Eieren bakken, sinaasappels persen en schoenen poetsen. Werd dat niet gedaan, trok hij mij aan de haren uit mijn nest. Dan was ik de meest waardeloze klootzak die er bestond.

Ook met kerst werd het nooit gezellig. Stond hij daar strak in zijn oude reservisten-uniform en kregen we een preek. Dat er wel discipline moest zijn anders werd het natuurlijk niets in de wereld. We mochten pas gaan zitten als mijn ouders zaten. Mijn moeder onderging dit. Ik nam dat haar niet kwalijk, dat was nu eenmaal de situatie toen.

ARD EN KEESSIE

Regelmatig gingen we op zondag, met glimmend gepoetste schoenen, op bezoek bij opa en oma, de ouders van mijn moeder. Ze woonden in een ruime flat aan de Rotterdamse Stadhoudersweg, in de wijk Blijdorp. Voor mij was het altijd een bijzondere ervaring. Opa was een toffe gast, hij werkte bij de koopvaardij. Ik keek bij hem op schoot naar schaatsen, Ard en Keessie, dat waren onze helden. Ik ervoer hier dat eten ook lekker kon zijn. Oma kookte goed, voor mij is haar kip nog steeds de lekkerste maaltijd ooit. Ze zette een sappige, volkomen gare kip op tafel, het vlees viel van de poten. Het sap zat vaak tot aan mijn ellebogen. Ze zette daarnaast bloemige aardappelen op tafel, Hollandse sperziebonen, doorgekookt tot ze groen waren en een smakelijke boterjus. Naar die smaken streef je dan de rest van je leven. Het was voor mij wat je nu comfortfood zou noemen: warm, smakelijk eten op een veilige plek.

**'OMA'S KIP IS NOG STEEDS DE LEKKERSTE
MAALTIJD OOI. NAAR DIE SMAKEN STREEF
JE DE REST VAN JE LEVEN.'**



Oma's kip (traditioneel)

Voor 4 personen | Bereidingstijd: 50 minuten + 1 nacht pekelen

Coquelets of jonge haantjes, ook bekend als poussins, bieden na bereiding mals en zoetig vlees.

De haantjes uit Frankrijk zijn van hoge kwaliteit en hebben mijn voorkeur voor deze bereiding omdat ze doorgaans genoeg vlees bieden voor één persoon. Met andere woorden: geen gevecht aan tafel wie welk deel van een grote kip krijgt.

1 liter water
80 g zout + extra
naar smaak
4 jonge haantjes
(coquelets of poussins)
arachideolie
8 grote aardappelen,
bloemig
300 g ongezouten boter
200 g sperziebonen
witte peper, naar smaak

1. Maak een pekelaan van 1 liter water met 80 gram zout, roer even door en leg hierin de haantjes. Zet een nacht in de koelkast.
2. Verwarm de volgende dag de oven voor tot 220 °C.
3. Haal de haantjes uit de pekelaan en dep droog met keukenpapier.
4. Verwarm een scheutje arachideolie in een koekenpan en bak de haantjes in een paar minuten rondom bruin. Kruid de haantjes met zout en peper.
5. Leg de haantjes in een ovenschaal en plaats 30 tot 40 minuten in de oven. De kerntemperatuur moet zo'n 75 °C bedragen, meet dit met een vleesthermometer.
6. Kook intussen de aardappelen met schil gaar in een pan met ruim water op middelhoog vuur. Giet af en houd warm.
7. Maak intussen een beurre noisette (ook wel bekend als hazelnootboter). Doe de boter in een koekenpan en verhit op middelhoog vuur. Roer regelmatig, zodat de melkvlokjes mooi gaan bruinen. Haal de pan van het vuur als de boter nog net niet perfect bruin is.
8. Kook, als de haantjes bijna de oven uit moeten, de sperziebonen beetgaar in een pan water op middelhoog vuur. Giet af.
9. Haal de haantjes uit de oven en laat ze 5 minuten rusten voor het opdienen.
10. Verdeel de aardappelen en sperziebonen over 4 borden. Voeg wat zout toe.
11. Schenk wat gebrande boter over de aardappelen en sperziebonen.
12. Leg de haantjes op de groenten en schenk de overgebleven boter over de haantjes. Breng naar wens verder op smaak met zout en witte peper uit de molen.

HOTEMETOTEN

Na het leger kon ik me vol gas bewijzen in restaurant Bistro-mer van Ad en John Bontje. We haalden onze verse Noordzee-vis zelf op in Scheveningen, bij zeevishandel Martin Mos en Holland Vis: tong, schol, griet, dat werk. Die gasten leerden mij dat je de seizoenen moet volgen voor het beste resultaat. Ik leefde me helemaal uit met schelpen, schaaldieren en vis, vis en nog eens vis: bakken, wellen, roken, grillen, de hele mikmak. De Bontjes zaten altijd gezellig te doen aan de bar, ik zie het zo voor me. Veel leuke mensen kwamen een hapje doen, de jongens van de Golden Earring, diplomaten, hotemetoten, kakkineuze Hagenaars en volkse Hagenezen, noem maar op. Het feest kon tot in de kleine uurtjes uitlopen. Zo druppelden leden van het Nederlands Dans Theater na hun voorstelling binnen. Ik voelde me lekker in dat gezellige sfeertje.

Wat de voor mij deftige Hagenezen betreft, leerde ik dat ze erg op de penning zijn. Gaf ik vier mooie dikke tongen door, kreeg ik te horen: 'Jongeman, we hebben twee tongen voor vier personen besteld.'

'Maar jullie zijn toch met z'n vieren?'

'We hebben thuis al een aperitiefje gehad met een snackje erbij.'

En bij de kaas bestelden ze twee glaasjes port voor vier personen, want ze gingen thuis nog een afzakkertje drinken. Bij de kassa leek het wel of ze niet van hun geld af wilden komen, het was de tijd van contant geld. Overigens is een groot deel van die gasten van destijds niet meer onder ons. Wat dan weer jammer is, want ze hadden wel karakter en kleurden de stad.

ZEEFRUIT

Bistro-mer bestaat nog steeds en biedt naast zeefruit dezelfde combi van art nouveau stijltjes en Thonet-stoelen, kortom, een typische Parijse bistrosfeer die goed past in de Haagse Indische buurt. Voor de winkel staat na al die decennia nog steeds de visbank met kreeft, vis en oesters op veel ijs voor het pand, op straat. Voor de televisie adviseerde ik later uitbaters die veel zeefruit bieden zo'n aanpak, als het mogelijk is. Mensen die van vis houden, trek je met een berg verse garnalen, gamba's, tongen, kabeljauw, schelpjes en grote coquilles.

Ook het luik waardoor ik ooit de gerechten doorgaf aan de bediening, functioneert als vanouds. Zo'n trouw aan een bepaalde sfeer begrijp ik als je zaak al decennia goed draait. Aan mijn restaurant De Engel heb ik in die zeventien jaar ook nauwelijks iets gedaan. Als je maar lang genoeg met je restaurant trends overleeft, word je vanzelf tijdloos. Wat ook belangrijk is: een brede, trouwe clientèle. Het restaurant staat nog steeds in een goede, sfeervolle buurt met ambassades, multinationals, internationale organisaties, dat werk. Het is altijd handig als een deel van de klanten de bon kan declareren bij de baas. Waar Bistro-mer mij naast visvakmanschap ook aan hielp: een sigaren-tic voor het leven. Ze lieten me kennismaken met de Cubanen, voor af en toe.

**'MENSEN DIE VAN VIS
HOUDEN, TREK JE MET EEN
BERG VERSE GARNALEN,
GAMBA'S, TONGEN,
KABELJAUW, SCHELPIES EN
GROTE COQUILLES.'**

PLANKGAS

Ik deed in de keuken onder meer de gekookte en gebakken vis en werkte samen een Indische oma en een Indiase kok. Die laatste wist één ding zeker: ik zou, als ik het leven zou laten, in het hiernamaals opgevreten worden door al die kreeften die ik doormidden sneed om ze vervolgens te grillen. Dat hij door hier te werken een soort medeplchtig was, kwam in zijn hoofd niet op.

Overigens ging het om schitterende blauwe kreeften uit de Noordzee en elders uit Europa. Als je de dieren doorsneed, dan plopte het vlees door de hoge spanning naar buiten. Voor zo'n kwaliteit betaal je nu de hoofdprijs. Een meer betaalbare kreeft importeren vishandelaren tegenwoordig uit Canada.

SPARTAANS

De keuken van Bistro-mer was vrij Spartaans ingericht. Ik beschikte over een bakplaat en een paar grote bakpannen. De een was gevuld met olie waarin ik de vis bakte. Een grote pan vulde ik met visfond en boter waarin ik de vis weldde. De fond hield ik op 60 °C zodat de vis stevig bleef en toch goed gaarde. De fond werd dankzij de vis elke dag lekkerder. Van het vocht maakte ik vervolgens dikke, diep smakende sauzen. De vis gaf ik door met wat bouillon, met krielaardappeltjes, een salade en aioli. Wat een succes was: een grote vis uit die pan op tafel zetten en dan gezellig met elkaar delen. Ik hoop dat deze manier van dineren met vis of andere producten weer in zwang raakt. Zoals samen een groot bord met steak tartaar en een briochebrood eten, verzin het maar, als het maar groot en royaal is. Het is weer eens een andere vorm van samen eten dan dat sharing-gedoe met kleine hapjes.

PLATGELOPEN

Na een volgend bezoek van recensent Hans Belterman leefden we met z'n allen ineens in een andere realiteit. We werden helemaal platgelopen. De bestelbonnen vlogen om m'n oren. Omdat ik maar twee handen heb, ging ik regelmatig helemaal in de schift. Die druk maakte me behalve knap zenuwachtig ook inventief. Ik had op het kleine fornuis geen plek voor meer pannen. Dus gooide ik de mosselen op de grote, hete bakplaat. Het vocht liep er wel vanaf, dus moest ik dat tegenhouden met paletmessen en mengde het met de mosselen. Het gereduceerde sap gaf de mosselen extra smaak, zo ontdekte ik. Vervolgens strooide ik fijngesneden tijm en rozemarijn over de mosselen en maakte het af met een klont boter en een draai zwarte peper. Het gerecht werd een hardloper, met aioli op het bord was het helemaal een smaakbom. De gebakken mosselen waren later ook in De Engel en Las Palmas een hit. Ik vermoed dat dit inmiddels zo'n beetje het meest geïmiteerde mosselrecept is. Mooi om te zien: zo'n veertig jaar geleden bedacht en het nu nog tegenkomen. Ook mag ik langoustines en grote coquilles nog steeds graag op een hete plaat bereiden, de plancha.

OPSLAG VRAGEN

Ik werkte inmiddels zo'n 85 uur per week. Vanwege het succes van Bistro-mer besloot ik, heel zenuwachtig, opslag te vragen omdat ik dat verdiende, zo vond ik. John Bontje, een sterke persoonlijkheid, ontving me achter in de serre. Hij zei niets. Vanwege zijn uitstraling had ik de verlangde opslag al gehalveerd. Na een stevige onderhandeling kwam hij over de brug. Hij gaf me de indruk dat ik hem het faillissement in joeg. Maar toch gekregen, zo was hij ook wel weer, het was een toffe gast.



Crème brûlée

Voor 4 personen | Bereidingstijd: 60 minuten + 24 uur opstijven

3 vanillepeulen
250 ml melk
250 ml slagroom
150 g suiker
5 eidooiers
4 el rietsuiker

1. Snijd de vanillepeulen in de lengte door en verwijder het merg.
2. Doe het merg samen met de melk, slagroom en 75 gram van de suiker in een steelpan en breng op middelhoog vuur tegen de kook aan.
3. Klop in een kom de eidooiers met de overige 75 gram suiker. Giet vervolgens langzaam de helft van het warme melkmengsel door het opgeslagen eimengsel. Roer alles goed door met een garde.
4. Giet dit mengsel al kloppend met de garde terug in de steelpan. Breng het geheel langzaam aan de kook, zodat het mengsel gaar wordt. Let op dat het geen roerei wordt. Blijf goed roeren, zodat de eidooiers de compositie binden. Het mengsel is gaar als je de spatel erdoorheen haalt en je het van de spatel met je vinger af kunt schuiven.
5. Verwarm de oven voor tot 90 °C.
6. Pak 4 schaalpjes en giet het warme mengsel erin. Vul de schaalpjes niet hoger dan 1,5 cm. Zet de schaalpjes in de oven en laat in 43 minuten garen.
7. Haal de schaalpjes uit de oven en laat afkoelen. Zet ze vervolgens in de koelkast en laat 24 uur verder opstijven.
8. Haal de crème brûlée enige tijd voor het serveren uit de koelkast en dep met keukenpapier voorzichtig aanwezig vocht eraf.
9. Bestrooi de schaalpjes met rietsuiker en neem een gasbrandertje. Zet de blauwe vlam op de rietsuiker en beweeg deze langzaam heen en weer, tot de suiker mooi goudbruin karamelliseert.



me maakten voor in de *Donald Duck*. Ik was gedrukt, aldus de hoofdredacteur. *To be ducked* worden is in Amerika een grote eer.

Ik wist niet dat er mensen zijn die hemel en aarde bewegen om het bal bij te mogen wonen. Het moest dan wel iets heel bijzonders zijn. Vooraf dineerden we in een Amsterdams restaurant met mensen van de uitgeverij en een paar van hun auteurs, zoals een drummer van Doe Maar. Die had, volgestouwd met heroïne, de randen van de afgrond afgetast. Zijn boek deed daar verslag van. Aardige gozer trouwens, zulke ervaringen zetten je met beide poten op de grond.

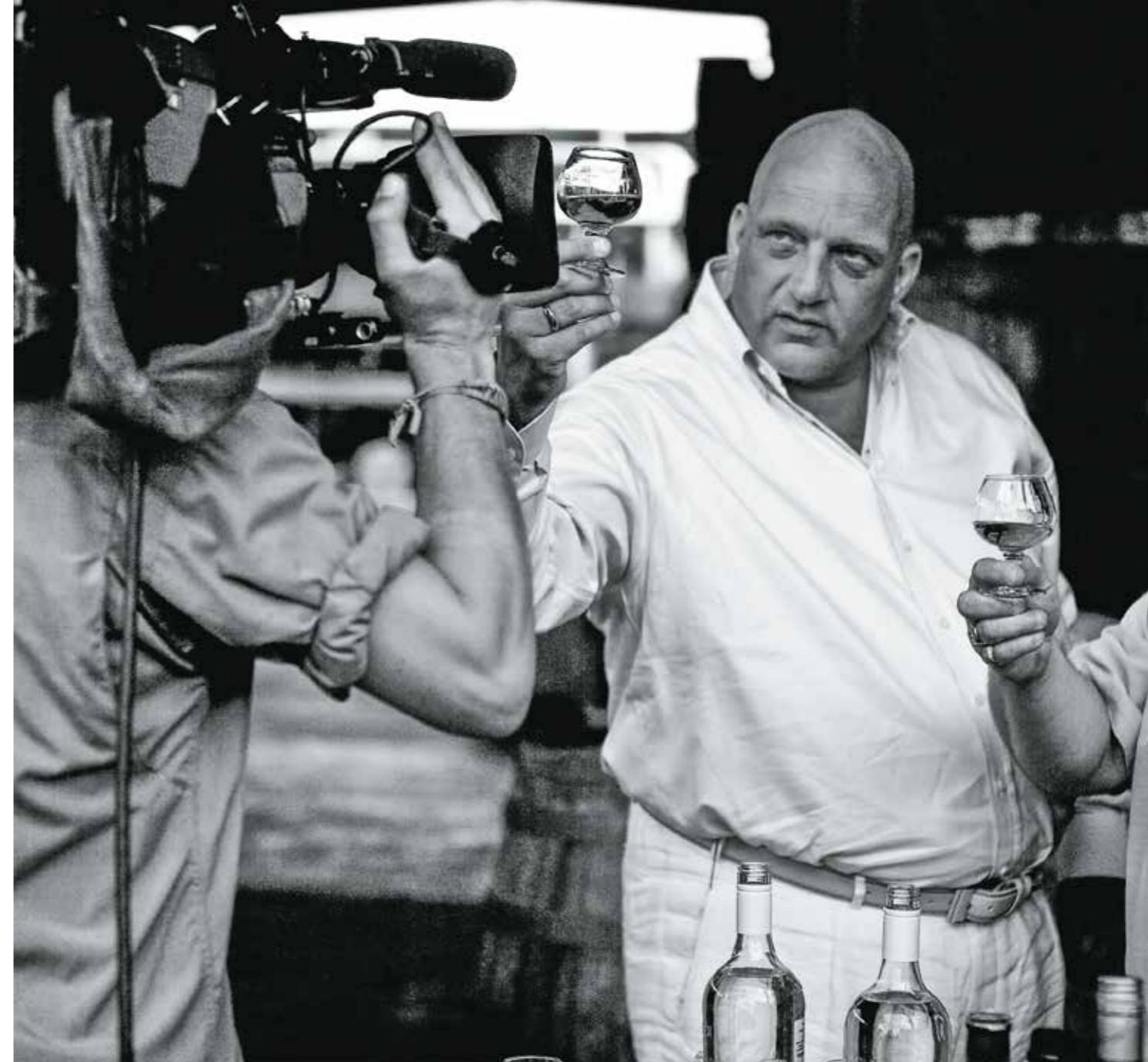
Voor dit boek bedacht ik, heel netjes, de titel *Herman, van het begin tot het eind*. Ook kwamen titels voorbij als *Herman Royaal* en *Herman definitief vertieft*. Als je het boek in handen hebt, weet je dat de uitgever de voorstellen oppikte of niet. De werktitel was *Herman Totaal*, mijn favoriet, klinkt lekker autoritair en ik ben volgens anderen ook heel veel. Was een bekende schrijver met plakkerig haar ons voor, zo moest ik vernemen van mensen die wel lezen.

Eenmaal binnen bij het Boekenbal bleek de grote zaal van de Amsterdamse Stadsschouwburg te zijn gebouwd voor mensen die eind negentiende eeuw leefden. Die gasten waren destijds kleiner van stuk. Dat heb ik geweten. Ik paste niet in het klapstoeltje en na wat zinloos perswerk ben ik maar in arren moede op de opgeklapte zitting gaan zitten, bijna met mijn harses tegen het plafond van het eerste balkon boven ons. De verrassingsartiest bleek Lee Towers, dat maakte de avond helemaal goed.

HERRIE IN HERRIE

Ik had het tij mee. Want de televisie versloeg live de opening van ons nieuwe restaurant Herrie in de Amsterdamse Utrechtsestraat. Het was zo druk dat de trams in die smalle straat er niet meer langskwamen. Het was met dit restaurant leuk om Amsterdam te leren kennen. En toch moest ik na alle horeca-ervaringen tegen mijn verwachtingen in wederom leergeld betalen. Herrie liep helemaal uit de klauwen. Je moet er in de eerste jaren altijd bij zijn en dat was niet te doen. Deze gang van zaken nam ik mezelf vooral kwalijk. Aan de aanloop lag het niet, de cocktailbar beneden groeide snel uit tot een hotspot voor BN'ers en ander cool volk. We namen met Groot Paardenburg en Herrie te veel hooi op de vork. Wat ik ondernemers in de televisieprogramma's adviseerde, moest ik nu zelf ter harte nemen. Mijn management-kwaliteiten namen niet zo snel toe als het aantal zaken. Ik vertrouwde mensen te veel, was niet voldoende gezond achterdochtig. Je loopt met zoveel zaken snel twee maanden achter de feiten aan. De verleidingen van Amsterdam waren ook te groot. Dan liet ik mijn vrouw weten dat ik half negen thuis zou zijn, werd het toch weer een latertje.

Door de vermoeidheid verwisselde ik de medicatie voor mijn diabetes met een slaappilletje, zat ik ineens met de flank van de auto in de berm. Overigens bleef mijn vrouw Jacq me door dik en dun onvoorwaardelijk steunen, zodat ik persoonlijk en zakelijk toch kon blijven doorgroeien. De rek was er bij mij en mijn compagnon duidelijk uit, we verkochten de Amsterdamse zaken.



BIZARRE ERVARINGEN

De Amsterdamse ervaringen weerhielden ons er niet van om een nog veel groter project op te pakken, mede gedreven door televisie-aandacht. Las Palmas, een verlaten pakhuis op de Rotterdamse Wilhelminapier waarin je met grote gebaren een stoere vis-vleeszaak zou kunnen beginnen. Je kunt je maar vervelen. We waren uiteraard bloedserieus. De gemeente en ontwikkelaars smeedden fraaie plannen voor de pier nadat de Erasmusbrug Noord met Zuid verbond. De pier ligt op Zuid. Het aantal hoge gebouwen op die landtong tussen de Nieuwe Maas en de Rijnhaven nam toe, een bioscoop en concertzaal stonden op de rol. Kortom, hier begon Rotterdam ook te bruisen en daar wilde ik best bij zijn.

Het hebben van een grote viszaak zoals je die in Parijs ziet, spookte al jaren in mijn kop. Ik kon de ruimte voor een stevig bedrag huren en daar mijn plannen verwezenlijken. RTL bedacht het format *Hermans Helden* rondom Las Palmas. De helden waren professionele koks die met elkaar in competitie gingen. De winnaar kreeg de baan van chef-kok van Las Palmas. Uiteraard was de voorselectie streng, je moest meer kunnen dan een kibbeling in het vet slingeren. De uitslag zouden we 's avonds live bekendmaken op de televisie, op een podium voor Las Palmas en vervolgens de deuren openen van het restaurant. Ter verhoging van de feestvreugde stond een peloton sabreurs klaar die met sabels de kurken in een enkele zwaai van de champagneflessen slaan. Ook de burgemeester was aanwezig en bij de Erasmusbrug had de gemeente Rotterdam Las Palmas-vlaggen opgehangen. Zij allen zagen vanaf het podium dat het goed was terwijl het aantal geïnteresseerden met de minuut aanzwol.

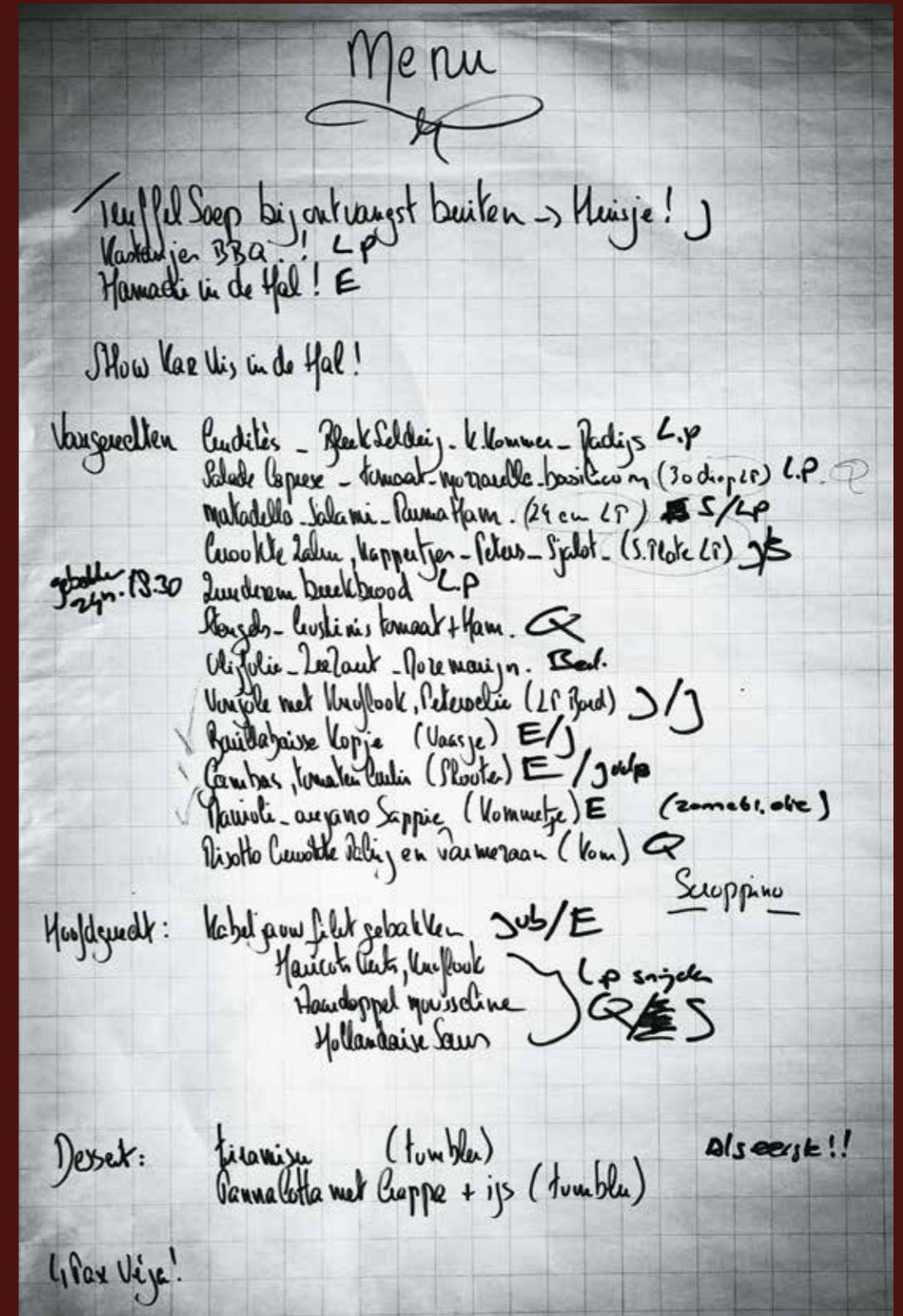
Ik werd aangevoerd in een helikopter van waaruit ik tot mijn verbijstering zo'n drieduizend man en vrouw op de Wilhelminapier ontwaarde. Was dit niet een beetje heel erg uit de klauwen aan het lopen!? Sommige mensen denken dan dat ik in zo'n situatie toneelspeel. De waarheid was: het water stond tot in mijn bilnaad.

De opening van Las Palmas groeide uit tot een spectaculaire, nooit meer geëvenaarde opening van een Nederlands restaurant. De finale beschouw ik als een van mijn meest bizarre ervaringen, alsof Las Palmas een op hol geslagen paard was. En dat lag niet alleen aan die goedbedoelde kermis op de pier. Na de huldinging van de nieuwe chef-kok drong het volk Las Palmas binnen. Het restaurant kon de massa niet aan. Al snel liepen alle toiletten over, stonden groepen mensen met messen en vorken in een knoertgrote tonijn van 100 kilogram te hakken, kortom, dit was nauwelijks te temmen. De verbouwing konden we deels weer overdoen, het leek de volgende dag wel of er een neutronenbom was gevallen. Maar daarmee was het leed niet geleden.

COMMANDANT

De winnaar van de wedstrijd was gelijk wakker, want besepte nu pas goed bij welk kruisje hij tekende. Hij moest als een commandant in Las Palmas, Nederlands grootste visrestaurant, dat ook vlees bood, 23 koks aanvoeren, de oudste was 53 jaar, de jongste 14. De eerste week liep het kassysteem in de soep, moesten we met handgeschreven bonnen werken. In de loop van de weken kreeg onze winnende kok, te begrijpen, de keuken niet goed op de rails. Gelukkig haalden ervaren collega's ons mede uit de zeik, anders konden we wel sluiten.

Aan zijn kook-technische vaardigheden lag het niet toen de chef-kok na drie maanden de koksdoek in de hoek gooide. Het was gewoon te heftig. We hadden gerekend op 50 gasten voor de lunch en 150 voor het diner. Het werden er 150 's middags en 250 's avonds. Het liep helemaal uit de klauwen, mede door mijn ongeremd nadenken en geen grenzen willen erkennen.





LAS MELKKOE

Halverwege de jaren tien was ik wel klaar met Las Palmas. Het was een gave zaak met veel mogelijkheden. Dankzij de immense ruimte bood het ons ook een gelegenheid om onder meer benefietgala's te organiseren met bekende Nederlanders. Dat waren grote spektakelshows. Maar qua ondernemen groeide die zaak met zijn vele meters boven mijn pet uit. Mijn manier van restaurantje spelen paste hier niet. Aan alles komt een eind. De hoofdreden om te stoppen was ook het geld. Elk jaar werd de huur verhoogd, we waren verworden tot een melkkoe. Na iets meer dan een decennium hadden we alles bij elkaar zo'n 1,2 miljoen euro huur opgebracht. Met eten en drinken. Het ging niet meer.

Ik kijk met positieve gevoelens terug op deze zaak. Ik kon laten zien dat elke vis die op het bord komt, vanaf het vissen in zee door 22 handen gaat. Dat bepaalt mede de prijs van vis. Ik moest ook ervaren dat er te weinig gasten in Nederland zijn die speciaal voor de vis en de

fruits de mer naar ons toe kwamen. Dat had ik overschat. Op een zeker moment waren de koks ook wel aan iets anders toe dan vis. Dus liet ik grote rijpingskasten plaatsen waar je door het glas een flink deel van een rund zag afhangen. Dachten mensen dat ze in een abattoir gingen eten. Die bleven weg. Ik had eigenlijk weinig geleerd van eerdere ervaringen, dat eigenwijze niet willen zien dat mijn enthousiasme voor zo'n aanpak niet iedereen aanspreekt en dat je met je gast rekening moet houden.

Waarmee slagers, collega's en ikzelf een deuk in een pak boter hebben geslagen, is met gerijpt vlees. Maar met de door mij aanbevolen vis, schaal- en schelpdieren was dat helaas niet het geval, die invloed hadden Las Palmas en de televisieprogramma's onvoldoende. Wij deden zaken met een betrouwbare leverancier, volgden de viskalender en werkten bij voorkeur met Noordzeevis: dat is verse vis, verantwoord opgevisst. Nederlanders eten vooral zalm. Daarna volgen tonijn en kabeljauw. Pangasius wint het van tong, mosselen en schol. Maar goed, zand erover. Ik kon na de verkoop van Las Palmas met pensioen. Stilzitten is niet mijn hobby. Maar ik besloot in ieder geval om geen restaurant meer op te zetten. Het restaurant-vrije pensionado-leven beviel. Als bekende kok vragen ze je voor vele klusjes en daar had ik nu tijd voor.

'EN TOEN
OPENDEN
WE DE
DEUREN
VAN GOUD!'