



Geitenroom met ballen

Cuisine Culinaire Amsterdam, een kookvereniging voor (bijna uitsluitend) mannen bestaat 35 jaar. In een eigen pand aan de Koggestraat spelen artsen en ceo's de keukenbrigade.

tekst **Malika Sevil** fotografie **Marc Driessen**



Vrouwen!? Over het algemeen zijn ze zeer sfeerverhogend, maar vanavond even niet. Dat heeft niks met discriminatie te maken, maar alles met het instand houden van de ambiance van mannen-onder-elkaar. Eén vrouw erbij en de magie is weg. "Dan worden we haantjes. Veel mannen gaan aan andere dingen denken dan aan koken," zegt de voorzitter van Cuisine Culinaire Amsterdam, Dirk Hoogerwerf.

Richard Wijnschenk, ict-man en voormalige wethouder in Loenen, knikt. "En we kunnen onze mannenhumor niet kwijt." Wat dat dan is, mannenhumor? Nou, dat zal de verslaggeefster nog wel horen. En inderdaad. Later op de avond klinkt boven een dampende pan met een niet nader te noemen inhoud een mop uit de mond van een niet nader te noemen medisch specialist. Er vallen termen als 'op zijn hondjes' en 'rodeo rijden' en 'niet opschrijven'. Inderdaad: mannenhumor. Hup, terug naar de chocoladefondant.

Dit is Cuisine Culinaire Amsterdam. Negentien maatschappelijk geslaagde mannen, in leeftijd variërend van rond de veertig tot tachtig (Joop Beerlage, voormalige directeur van Canon Nederland), komen eens in de maand samen in de keuken van Cuisine Culinaire in de Koggestraat om een vijfgangendiner te bereiden. Let wel: het is geen kookles, maar een kookclub. De heren leren elkaar de culinaire kunstjes – of iets in die richting. In een keuken waarvan menige professionele kok stikjaloers zou worden, gaan de amateurs aan de slag, om het resultaat vervolgens aan een mooi gedekte tafel op te eten, al dan niet voorzien van (opbouwende) kritiek.

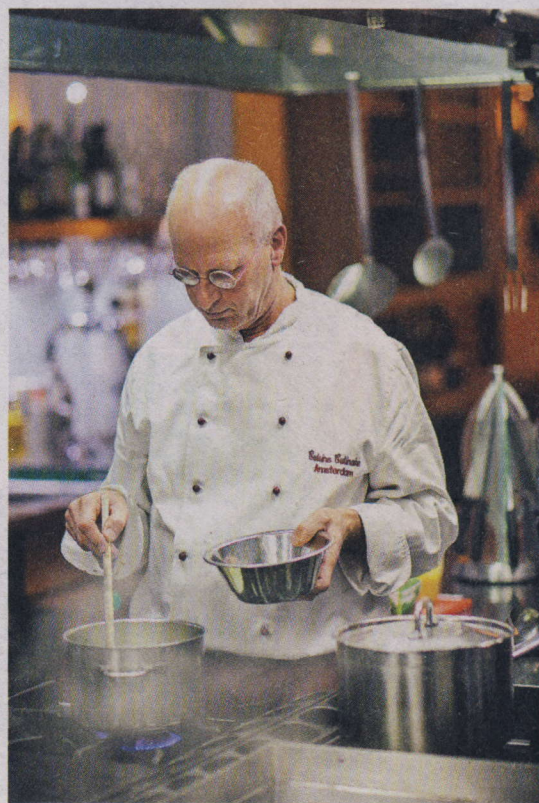
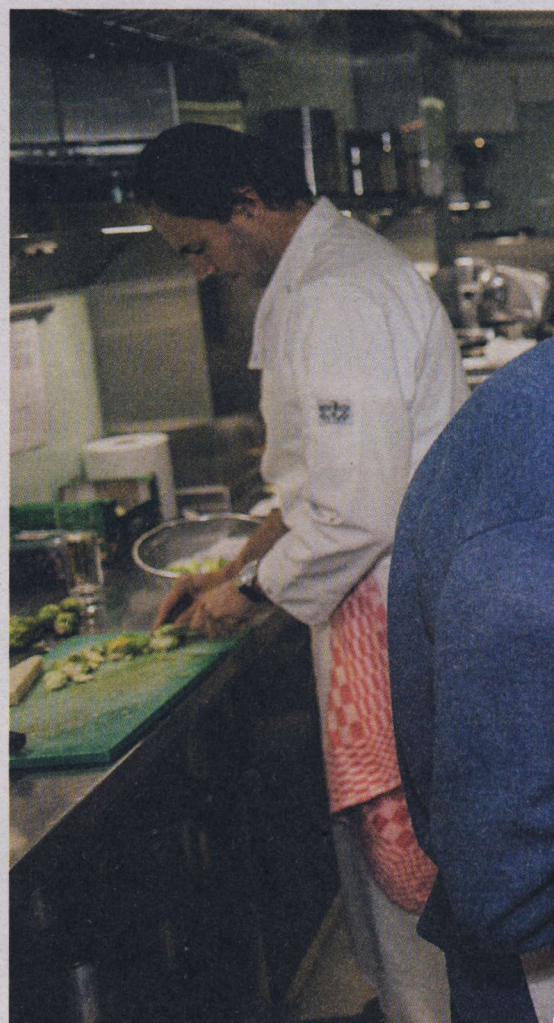
Vrijwel elke avond van de maand staat een andere groep hetzelfde menu te koken. Vanavond is het de beurt aan de kookgroep van Paul van Kreel, van huis uit ruimtelijk econoom.

Het is woensdagavond zes uur. Hij staat bij de warmtekast voor de borden. Een deel van zijn keukenbrigade heeft hij al aan het werk gezet. Rob Beeren, overdag druk als intermediair bij fusies en overnames, buigt zich nu over de receptuur van kletskoppen, een onderdeel van het dessert. Wijnschenk is zijn compagnon. De dessertkoningen noemen ze zichzelf, wat al verklapt dat het geen gezelschap is van nederige mannen – als je dat al niet door zou hebben.

Kees Vrolijk, die een niet geringe onderneming in bloemen en bloembollen runt, krijgt de verantwoordelijkheid over het hoofdgerecht: hertenmedaillons met gesmoorde rode kool. Jeroen Wolfs, directeur van een webbedrijf, maakt samen met uroloog Boaz Meijer de duif Clamart. De chef is zelf dol op duif. "Naarmate je ouder wordt, eet je minder, en dan is zo'n duivenborstje fantastisch." De eerste wijntjes worden ingeschonken.

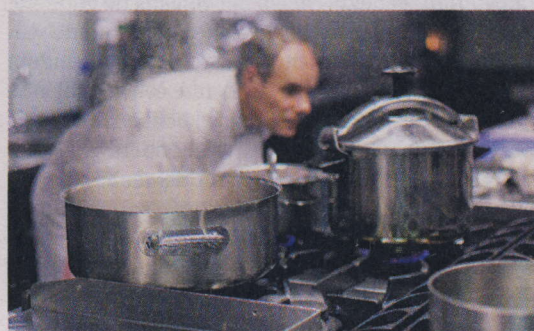
Ah, daar is Rogier van Adrichem, als partner bij Price WaterhouseCoopers ook niet de minste op de maat-

De directeur van een webbedrijf maakt vanavond met de uroloog de duif Clamart





Nestor Joop Beerlage frituurt een tussendoortje (boven). Rob Beeren concentreert zich op zijn pan (links). Rechts-boven: Erik Joosten in het magazijn. Daaronder: scènes uit een kookclub.



schappelijke ladder. Na wat schouderklopjes links en rechts gaat hij naar de kleedkamer, waar hij zijn strakgesneden pak verruilt voor een koksbuis, waarna hij linea recta door kan naar de pannen voor de bereiding van een fijne ossenstaart. Uroloog Eric Joosten, die gehaast binnenkomt, gaat hem helpen; van de nierstenen naar de geitenkaasroom.

Twee andere laatkomers, intensivist Erik Jan van Lieshout en ondernemer Peter Mens, worden aan de tarbot met knolselderij en waterkerssaus gezet.

Rond half zeven is de keuken vol in bedrijf, compleet met het schelle geluid van schalen die over het roestvrijstalen werkblad schuiven, geklop van gardes, een mixer en keukenkreten als: "Folie of bakpapier?"

Hoe dieper de mannen in de recepturen duiken, hoe verder de stress en sores van de dag vervagen. Achter in de keuken horen we een uroloog 'O-so-le-mio' zingen terwijl hij door een pan geitenkaasroom roert. "Omdat je hier zo geconcentreerd aan het koken bent, vergeet je de rest," zegt Beeren. "Dat is ontspannend." Die concentratie is ook wel nodig, want deze alfamannen willen natuurlijk niet op het moment suprême – het opdienen – worden afgebrand door hun groepsgenoten. Wijnschenk, al dertig jaar lid, vindt de gang naar de tafel nog altijd spannend. Beeren:

"De eerste keer dat ik hier kwam koken, was ik verantwoordelijk voor de asperges. Ik weet nog dat het gerecht werd opgediend en dat Paul riep: 'Wie heeft de asperges geschild!?' Er zaten nog slierten aan." Als je het over de duvel hebt: daar komt hij net aan. "Reageerde ik echt zo angebrand?" Beeren: "Ja, als door een adder gebeten. De keer erop heb ik mijn eigen schillertje meegenomen en ben ik dikker gaan schillen." Van Kreel: "Zo zie je maar hoe snel je leert." Verderop wil het niet lukken met de geitenkaassaus. De diagnose van Joosten: "Hij mist ballen." De saus komt dadelijk in een espressokopje, in minimale hoeveelheid op een minimale hoeveelheid ossenstaart. "Dan sta je drie uur te ploeteren, vervolgens wordt het in één teug leeggedronken en dan zeggen ze: het deugt niet." Op zoek naar ballen dus. Er wordt een poging met witte peper gedaan – een voor de hand liggende kandidaat als het om ballen gaat – maar ook dat heeft niet het gewenste effect. Mosterd evenmin. De bemoeienis van compagnon Van Adrichem voert de druk alleen maar verder op. Terwijl de uroloog een heel vertoog houdt over harmonie van smaken, evenwicht en balans, buigt de meneer van Price WaterhouseCoopers zich over de pan: "Wat ben je nou aan het rommelen?!" In een ultieme poging wordt er nog wat geitenkaas door de saus gebrokkeld.

Joosten wordt overvallen door een eureka-moment:

"Tijm, ik zou er wel wat tijm doorheen willen doen." Dat staat niet in de receptuur, maar daar lijkt sowieso niemand uit de kookclub van Paul van Kreel zich aan te willen houden. Dat krijg je met eigengereide mannen die gewend zijn aan de touwtjes te trekken: die laten zich niet de wet voorschrijven door Gordon Ramsey, Thomas Keller of René Redzepi.

Zo gebruiken Beeren en Wijnschenk witte in plaats van pure chocolade voor de ganache, wordt de eenenlever niet in een warmwatertank verhit, maar in bloem gehuld op de bakplaat gebakken, en wordt de geitenkaassaus dus opgepept met tijmextract. Maar, gulden regel, zegt Beeren: experimenteren mag, maar dan moet het wél goed gaan. Als hij even later in het beslag voor de kletskoppen roert, krijgt hij de vraag: "Wat is dit? Kwartelstront?"

Zo verstrijken de eerste uurtjes. De tafel is al riant gedekt – helemaal volgens de etiquette. Hij staat in een acht meter hoge ruimte van het pand, een monument uit 1870. Het is eigendom van de vereniging. In 2007 hebben ze een aanpalende etage in de Teerketelsteeg erbij gekocht en inmiddels meet het clubhuis zo'n dikke tweehonderd vierkante meter. Met keuken en dinerzaal dus, maar ook met een spoelkeuken, voorraadkasten, doucheruimte, kleedkamer en kantoor. Spiksplinternieuw, want alles is onlangs verbouwd. Dat allemaal in hartje centrum. Hoe anders was het 35 jaar geleden, toen de vereniging werd opgericht – onder toezicht oog van twee Limburgers van Cuisine Culinaire Maasbree. Hoogerwerf was er al bij. "Toen aten we nog bij elkaar thuis." Het was een vriendenclubje van levensgenieters, bourgondiërs, kroeggangers – hoe je ze ook noemen wilt. Van Kreel kwam er de tweede keer bij en die is ook nooit meer vertrokken. Ze kookten twee jaar in de Hubertus Vakschool, daarna in de Sonesta koepelkerk en vanaf 1982 hier in de Koggestraat.

Al die tijd is het een mannenbolwerk gebleven. Wim Kieft kookte hier, Piet Keizer en Ruud Krol. Verder nog heel veel mannen met gezag. Zeker vroeger konden de kookavonden nog wel eens uit de hand lopen, vertelt Wijnschenk. "Mijn secretaresse kende mijn Cuisine Culinaireschema. Ze wist: de volgende dag moeten er geen moeilijke gesprekken worden gepland." Wijnschenk introduceerde heel wat mannen – soms zelfs een wildvreemde, zo illustreert een anekdote. "Vijftien jaar geleden werd ik me toch ontzettend niet goed hier. Jeuk, opgezette klieren. Wat bleek? Allergisch voor pijnboomspitten. Ik werd met de ambulance weggevoerd. Ik heb meteen mijn internist lid gemaakt."

Want zo gaat dat hier: via via kom je binnen. Eerst mag een kandidaat drie keer mee koken, de vierde keer overleggen de leden of de persoon in de groep past. "We hebben wel eens iemand geweigerd omdat die persoon te veel dronk," zegt Van Kreel. "Zo iemand komt voor de gezelligheid, niet om te koken."

Later, als de drank in de mannen is, wordt het verhaal over dit aspirant-lid ook sterker. Zo zou hij met zijn hoofd naast het bord hebben liggen slapen.

Het is, mede door de ballotage, een vriendenclub. Even een kleine greep uit de stamboom: Beerlage, man van het eerste uur, bracht zijn ex-schoonzoon Van Lieshout binnen, die op zijn beurt Beeren en Mens introduceerde. Dit systeem van introduceren werkt goed, zegt Van Kreel, al krijg je soms een oververtegenwoordiging van een bepaalde beroepsgroep. "In het verleden hadden we veel tandartsen. Dat zijn peuteraars. Koken is ook peuteren, ik denk dat het daardoor komt."

Momenteel telt de groep van Van Kreel veel medisch specialisten. Nu is die qua samenstelling nog wel in balans. "Maar er komt misschien een moment dat er geen artsen meer bij mogen."

Die artsen, overigens, maken er een potje van. De chef



De mannen van de kookclub aan tafel, riant gedekt volgens de etiquette.

De huismeester haalt 3500 flessen wijn

Bij een club van bijna vierhonderd leden met een omzet van **260.000 euro** en een eigen pand spreek je niet meer over een uit de hand gelopen hobby, maar over een bedrijf. Cuisine Culinaire Amsterdam (CCA) is een serieuze zaak. Per jaar wordt hier voor veertigduizend euro aan ingrediënten ingekocht. En elk jaar gaan er circa **3500 flessen wijn** doorheen. Dat alles vergt veel, heel veel boodschappen doen, en veel, heel veel keren naar de glasbak lopen. Daarom hebben ze een huismeester. Die zorgt niet alleen dat de koelkast en

het magazijn elke dag van verse producten wordt voorzien, ook telt hij de flessen die er de avond ervoor doorheen zijn gedraaid. Dat wordt op de rekening van de desbetreffende groep gezet. Dat komt boven op het eenmalige entreegeld (**300 euro**) en de contributie (**475 euro** per persoon per jaar). Schoonmakers zorgen dat de keuken er de volgende dag weer *pico bello* bij ligt voor de volgende groep. En elke avond komt er een afwasser naar de Koggestraat. Dat zijn de enige betaalde krachten. Er is een menu-

commissie, die elke maand de recepten bij elkaar zoekt, en een redactie voor het lijfblad *Van de kook*. Een wijncommissie, die bij elk gerecht een bijpassende wijn kiest, en een lustumcommissie, die onder meer het gala in Palazzo vorige week heeft georganiseerd, ter gelegenheid van het 35-jarig bestaan van de CCA. Op de kookavonden is nog plaats voor circa 25 leden, verspreid over de groepen. Bij het dagkoken – voor mensen die overdag naar de Koggestraat kunnen komen – is nog wel ruimte voor nieuwe groepen.

beent eropaf. "Jongens, ik vind dat jullie ongelooflijk veel rotzooi maken. Ik zie hier één, twee, drie, vier messen." Zojuist heeft hij ook de dessertkoningen op hun lazer gegeven, omdat ze de uitserveertafel met bloem hadden besmeurd. Als hij zijn punt op niet mis te verstane wijze heeft gemaakt, legt hij uit waarom hij zo kan uitvaren. "Het is mijn verantwoordelijkheid dat de gezelligheid niet ten koste gaat van de dure ingrediënten." Orde in de keuken is onontbeerlijk. "Dus spoel je vergiet af en doe een laagje water in een gebruikte pan. Dan heeft Jamal in de spoelkeuken minder werk. Thuis ruim je toch ook de rommel achter je kont op?"

Ach ja, zo'n uitbrander van de chef-kok maakt zo'n avondje kok spelen toch net iets natuurgetrouwer. Bovendien trekt Van Kreel snel bij: "Oké Joop, de eerste witte wijn kan erin."

Het voorgerecht moet op tafel. Rond de uitserveertafel ontstaat een hectiek waar, als je erop inzoomt, een systeem in valt te ontdekken. De intensivist schept met chirurgische precisie knolselderijpuree op een verwarmd bord, Mens legt er een tarbotfilet op, Van Kreel is verantwoordelijk voor een streepje waterkerssaus en weer iemand anders voor de staafjes knolselderij. Er staat daar voor een paar miljoen aan jaarsalarissen gebogen over één bordje.

Joop, terug van het wijnschenken, slaat de drukte rond de uitserveertafel gade en zegt: "Dit is het moment dat iedereen altijd heel zenuwachtig gaat doen. Dan gaan ze werken met treintjes en zo."

Aan tafel! Daarna klinkt alleen het gerinkel van bestek. Dan komt het verlossende oordeel van de chef: "Ik vind het visje prachtig, jongens." Weer een stilte, die Wijnschenk doorbreekt. "Ja, een heerlijk gerecht ... Dit zou je zo in een bejaardentehuis kunnen opdienen. Heel geschikt voor als je geen tanden meer hebt."

Rond de vierde gang, essence van ossenstaart met geitenkaasroom – waarvan de laatste inmiddels zo vol 'ballen' is gestopt dat hij als te dik wordt beoordeeld – komen de verhalen uit de oude doos.

Beerlage en Vrolijk gaan ruim dertig jaar terug de tijd in, toen ze de stad nog afschuimden in etablissementen als de Sherry Bodega, waar Canon een eigen vat had liggen.

Maar dan nog even over de dames: zijn ze nou welkom of niet? Wijnschenk: "Vanaf ergens rond de jaren negentig worden ook vrouwen toegelaten. Dat komt doordat iemand van onze leden zei: 'Jongens, we zijn in overtreding van de Europese wetgeving.' In de statuten stond dat alleen 'leden van de mannelijke kunne' werden toegelaten. Maar toen duidelijk werd dat dat niet meer mocht, konden ook vrouwen zich aanmelden." Dus vrouwen zijn wel welkom? "Jawel, maar dan in hun eigen groepje. Met vrouwen onder elkaar." ■

