

Kookfreak Lisette van Knippenberg

TEKST MICKY OTTERSPOOR BEELD DRE WOUTERS

Gezellig samen met vrienden of collega's de kookstudio in ! Als reactie op het fastfoodtijdperk willen we nu weer zelf koken en genieten van goed eten. Lisette van Knippenberg, kookfreak van de bovenste plank, springt in op deze trend met haar Kookstudio in Waalre. Een gesprek over verse vis, buffelmozzarella en koken als vertier.



"Als het klaar is, staan mijn cursisten altijd versteld van wat ze gemaakt hebben !"

VERSE VIS, BUFFELMOZZARELLA EN **KOKEN** ALS VERTIER

Lisette van Knippenberg (Limburg, 1970) heeft het koken niet van huis uit meegekregen, wel bakte ze als klein meisje al graag koekjes en cakes. Pas op haar 26ste ging ze naar de Koksopleiding in Eindhoven. Daar was ze oudste van de klas, maar ook de meest gemotiveerde. Lisette : "Ik had er zelf voor gekozen en zat altijd met mijn neus in de kookboeken. Tijdens die studie ben ik naar Friesland verhuisd. Mijn toenmalige vriend kreeg daar werk, ik kon mijn opleiding daar voortzetten en vond werk in een bistro in Workum. Dat was een keiharde leerschool. Na vijf maanden werd ik misselijk van heimwee en ben ik teruggegaan naar Eindhoven. Daar heb ik twee jaar in een Grand Café gewerkt en mijn opleiding afgerond. Ik wilde het liefst alleen nog maar overdag werken en kwam als lunchkok terecht bij Storm in Tilburg. Maar 's avonds begon ik me toch te vervelen, en toen heb ik me opgewerkt tot cheffok bij dezelfde zaak." Daarna volgde een afwisselende periode. Ze schreef zich in bij de Kamer van Koophandel als manasje van alles op kookgebied : van koken bij mensen thuis tot kooklessen geven bij de Kastanjehof in Gemert tot lesgeven op een school in Veghel in het vak bediening. Ruim een jaar geleden kon ze in Waalre een kookstudio overnemen, waarin ze al haar talenten met haar ervaring kan combineren.

slowfood-trend

Lisette heeft gevoel voor timing, want kookstudio's zijn hot. "Het hangt in de lucht," zegt ze. "Mensen vinden uit eten gaan nog steeds heel leuk, en dat is het ook. Maar soms willen ze iets anders uitproberen. Zelf koken is vertier, je bent actief bezig, samen met anderen. Bovendien is het een reactie op het fastfood-tijdperk. Tegenwoordig heb je al die kant en klare pakketten, je hoeft er alleen maar wat bij te doen en klaar ben je. Maar met slowfood gaat het weer om het genieten van het goede eten. De kwaliteit van de producten wordt weer belangrijk : dagverse producten gebruiken en alles goed proeven. Zoals mozzarella van de buffelkoe, verse basilicum en echte verse pasta...het verbaast me af en toe echt dat mensen hier komen en dat niet kennen. Ik probeer altijd pasta in het menu te verwerken, want dat vinden ze allemaal leuk om te maken. Ook

probeer ik zo veel mogelijk met hele vissen te werken en die dan te fileren, zodat de mensen dat ook leren. Als mensen voor het viergangen menu hebben gekozen, zorg ik dat iedere gang heel bewerkelijk is, ik wil altijd dat iedereen veel te doen heeft. Met het voorbereidende praatje sta ik achter het kookeiland en dan vertel ik wat we gaan doen. Moeten wij dat maken ? vragen ze dan. Als het klaar is staan ze altijd versteld van wat ze gemaakt hebben !"

van achttien tot achtentachtig

Het publiek dat naar de kooklessen komt, is gemêleerd. Lisette. "Er worden hier cadeaubonnen ingewisseld door echtparen, maar ook door jonge mensen, bijvoorbeeld een jong meisje met haar moeder. Op de open inschrijfvondten komt er van alles en nog wat, veel vrouwen, zelfs een keer - met alle respect - een heel oude mevrouw, het loopt van 18 tot 88. Voor de basis cursus koken komen juist weer veel mannen. Het lijkt wel of die door hun vrouwen zijn gestuurd ! De basis cursus bestaat uit zeven lessen. Het gaat dan niet om de gezelligheid, zoals bij een personeelsuitje of een vrijgezellenfeest, nee, dan wordt er serieus gekookt. We beginnen helemaal vooraan met het voorgerecht. We maken een salade en daar doen we twee uur over. Ik vertel alles over hoe het snijden gaat, hoe je een dressing maakt, het blancheren, het myoteren... al die keukentermen. Dat is les één. De volgende les is soepen, daarna vlees en saus, en zo verder tot en met het dessert. De zevende les is een heel menu maken, en na afloop wordt er met z'n allen gegeten. De menu's bedenken ik zelf. Ik heb inmiddels zo'n 1000 recepten in voorraad, misschien zelfs wel meer. Mensen passen de lessen later thuis toe. Ik word wel eens opgebeld dat er iets in het recept staat wat ze niet helemaal snappen en dan vragen ze : hoe moet dit ? Hoe moet dat ? Of ze bellen voor ideeën of extra recepten. Die geef ik dan. Ik wil ze ook op mijn website gaan zetten, zodat de mensen de menu's van een heel jaar terug kunnen zien."

verse vis

Zelf vindt Lisette alles lekker, alleen bami eet ze liever niet. Te

kleverig, vindt ze. Ze is dol op vis en dat komt goed uit, want haar kookstudio zit toevallig naast Aris Zwarthoed, volgens kenners de mooiste viswinkel van Brabant. "Je kunt veel meer met vis dan met vlees," vertelt ze enthousiast. "Vis kun je grillen, stomen, bakken in de oven, of au papillote in een papertje en dan lekker met groenten er op in de oven laten garen. Mensen zeggen vaak : ik lust geen vis, en dat komt dan door die indringende geur. Maar als vis echt vers is, ruikt ie niet zo indringend. Als je een goede vis hebt en je bereidt 'm lekker... mmm ! Dat wil niet zeggen dat ik niet met vlees werk, hoor, ik heb heel veel lekkere vleesrecepten. Mij maakt het niet uit, de mensen kunnen zelf kiezen wat ze willen. Op dit moment zijn tapas bijvoorbeeld een enorme trend. En Japans, sushi maken, is ook erg in. Dat kan hier dus allemaal, ik geef zelfs een aparte cursus tapas maken."

ieder zijn eigen manier

Als andere kookstudio's in de regio noemt Lisette Aangenaam Culinaire op de Kleine Berg van Patrick Jansen. "Hij en ik zijn de enige twee, die zulke grote groepen aankunnen. Supergrote gezelschappen splits ik op in twee groepen. De ene helft gaat koken, de andere helft gaat wijn of kaas proeven, of krijgt etiquetteles van iemand die ik daarvoor inhuur. Daarna draai ik het om. Voor kleinere groepen heb je Cooking & Dining, aan de Boschdijk, alles in English Old Style ingericht. En dan is er nog Claire Culinaire. Als ik zelf geen plek heb, verwijs ik door naar die anderen. Ik ben niet bang voor concurrentie, je kunt beter genereus zijn. Want ik heb wel geleerd : als je iets krampachtig vast wilt houden, zand bijvoorbeeld, en je knijpt heel hard, dan glipt het juist tussen je vingers vandaan. Ik denk niet dat ik klanten misloopt omdat ik concurrentie heb. Ik zie het niet eens als concurrentie, want iedereen heeft zijn eigen manier. Ik blijf het doen zolang het goed voelt en goed loopt."

■ Kookstudio Lisette, Raadhuisstraat 14, 5582 JD Waalre, tel : 040-2138820, www.kookstudiolisette.nl