

EEN KIJKJE BIJ...



Koken is haar passie. Ze heeft haar eigen bedrijf en sinds kort leert ze kraamverzorgenden een *Mamadiner* maken.

Leonie: “Iedereen kan ‘ingewikkeld’ koken”

Leonie (36): “Mijn man en ik ontmoetten elkaar tijdens de *Olympische spelen* van 2004 in Athene. Ik kookte voor de Nederlandse sporters, hij was de sturende kracht buiten. We werkten zo hard dat de vonk pas oversloeg toen de *Spelen* voorbij waren. Niet lang daarna besloten we als duo te gaan varen op luxe privéjachten: hij als kapitein, ik als cheffkok. We kenden elkaar net en opeens zaten we zeven dagen per week vierentwintig uur per dag op elkaars lip. Maar dat ging goed en onze relatie is er alleen maar sterker van geworden. Op een boot ben je altijd op je werk. Van de vierentwintig uur was ik er twintig bezig met koken. Als kok heb ik er veel van geleerd. Ik was aangewezen op de lokale markten voor inkopen en moest werken in een minikeuken. Maar het feit dat je eigendom bent van iemand anders en totaal geen privacy hebt, begon ons na vijf jaar op te breken. Eind 2008 zijn we gestopt, met het idee: we kijken wel waar het schip strandt. Maar binnen een mum van tijd hadden we weer werk. Als zelfstandigen, want voor een baas werken, dat hadden we lang genoeg gedaan. Mijn man is nu freelance kapitein, ik run *Ici Leonie*. Ik verhuur mezelf als freelance cheffkok: van kooklessen, foodstyling, catering en productontwikkeling tot kookworkshops bij bedrijven. Ook werk ik aan een serie kookboekjes. Binnen één thema, bijvoorbeeld cupcakes of amuses, lever ik de recepten en kook ik voor de fotografie. In augustus verschijnen er een stuk of acht in één keer. Toen ik voor het *Mamadiner* werd benaderd om workshops voor kraamverzorgenden te gaan geven, wist ik net dat ik zelf zwanger was. Het *Mamadiner* is een ontzettend mooi initiatief waarbij een kraamverzorgende voor een gezin thuis een driegangenmenu kookt. Van ieder *Mamadiner* wordt

vijfentwintig procent gedoneerd aan *Orange babies*, de stichting die zich inzet voor zwangere vrouwen met hiv en hun baby's in Afrika. Ik vind het ontzettend leuk om mensen te leren koken. Om te laten zien dat niet alles wat ingewikkeld lijkt, onmogelijk is voor een amateur. Stilzitten is niet mijn ding. Een van-negen-tot-vijfmantaliteit bestaat niet in dit beroep. Als anderen om vijf uur naar huis gaan, begint het voor mij pas echt. Zestig tot tachtig uur per week is normaal. In augustus ga ik bevallen. Ik heb juli en augustus maar doorgestreept in mijn agenda, anders werk ik door tot aan mijn bevalling. Ik werk precies die uren dat mijn man vrij is, dus ik verwacht dat het met de baby goed te regelen is. Iedereen zegt dat ik er waarschijnlijk anders over denk als het kindje er eenmaal is, maar ik wil mijn werk niet opgeven. Van jongs af ben ik gebiologeerd door de keuken; mijn vader is kok. Via de middelbare hotelschool kwam ik terecht bij Cas Spijkers, voor wie ik uiteindelijk acht jaar als persoonlijk assistente werkte. Mijn kookstijl is heel puur. Ik laat het product het product zijn zonder toeters en bellen. Van mij hoeft het niet zo: een mousse van dit met een zoutje van dat en een koekje van zus. Soms herken je het oorspronkelijke product helemaal niet meer. Thuis koken we niet heel uitgebreid, wel altijd vers. Wij houden allebei van lekker eten, maar op gewicht blijven is een heel ander verhaal. Gelukkig heb ik een actief en intensief beroep, want ik lust eigenlijk alles. Dat is niet veranderd door mijn zwangerschap. Ik ben ook helemaal niet misselijk geweest in het begin. Als je maag zich omdraait bij alleen al de geur van eten is dat niet erg goed voor je zaken.”



Tekst: Suzanne Bodegraven. Foto: Hermien Lam. Visagie: Wilma Scholte. Meer info: www.icileonie.nl, www.mamadiner.nl.