



Jan van de Nieuwenhof: "Ik vind het belangrijk dat ouderen en zieke mensen ook nog van eten kunnen genieten."

'Doen wat je het liefste doet, dat geeft energie'

Koken is niet alleen zijn passie, maar ook werk en hobby. Jan van de Nieuwenhof (59) uit Beek en Donk is een gelukkig mens.

We ontmoeten elkaar bij het Culinaire Centrum Aarle-Rixtel waar Jan sinds 23 jaar 's avonds en in het weekend kookworkshops geeft. Als ik hem tref heeft hij er al een hele werkdag opzitten bij Brabant Zorg in Oss, waar hij fulltime werkt als culinair adviseur. Zijn werk in Oss is 'een technisch verhaal.' "Hier, in Aarle-Rixtel, kan ik mijn creativiteit kwijt", vertelt hij. We zitten aan een van de tafeltjes in het restaurant, met uitzicht op een grote, open keuken. "Het draait hier om mensen", zegt Jan, "zij staan centraal. Prachtig vind ik het als ik een vonkje heb kunnen overbrengen. Hier leren mensen koken met verse producten. Je moest eens zien hoe trots sommigen zijn als het ze gelukt is een geslaagd gerecht op tafel te zetten. Daar geniet ik zo van."

Jan groeide op in Gemert in een groot gezin, met negen kinderen. Hij was twaalf jaar toen hij naar de school voor Consumptieve Beroepen in Eindhoven ging. Daar leerde hij de basistechnieken. Het vakmanschap leerde hij later in de praktijk. Van jongs af aan werkte hij in de horeca, eerst op de kermis in Elsendorp. Later in een café in Gemert, waar hij ook zijn meisje ontmoette, Godelieve. "Zij werkte bij café Van Bracht in Aarle-Rixtel op zondagavond. Om haar vaker te zien ben ik toen ook bij Van Bracht gaan werken, dikwijls stonden we samen achter de bar."

De twee trouwden in 1978 en verhuisden naar Beek en Donk. Pas na hun koperen bruiloft kregen ze een dochter, Miré. "M'n dochter had eerst niets met koken, maar kookt nu de sterren van de hemel", zegt Jan, terwijl hij me foto's van mooie gerechten op zijn telefoon laat zien: "Kijk, dit kookt ze voor haar vriend."

Na zijn opleiding ging Jan aan de slag bij een zorgcentrum in Schaijk en werkte in de keukens van hotels in Helmond, Gemert en Veghel. "In de horeca leer je echt het vak", zegt 'ie.

Daarvan plukte hij later de vruchten als chef-kok bij zorginstellingen. Eerst bij De Eerdbrand in Eindhoven, daarna bij het klooster Nazareth in Gemert en de laatste 25 jaar bij Brabant Zorg. "Ik vind het belangrijk dat ouderen en zieke mensen ook nog van eten kunnen genieten. Dat ze goed en vers

eten krijgen." Mede daarom besloot hij nog een vierjarige masteropleiding te gaan doen, in Leuven. Sinds twee jaar mag hij zich Chef Gastro Engineering noemen, vooralsnog is hij de enige chef-kok in Nederland die deze titel heeft. Hij weet alles over smaak en smaaksturing. "Veel mensen denken dat je met je tong proeft, maar dan zou de mens maar vijf smaken kunnen onderscheiden: zoet, zout, zuur, bitter en umami. Nee, je proeft met je neus. De neus is in staat om honderdduizend geursmaken te onderscheiden."

Zijn kennis zet hij in bij de bereiding van maaltijden voor kankerpatiënten. "Veel van hen zijn door chemokuren hun smaak kwijtgeraakt. Ik zoek uit wat ze nog kunnen ruiken. Daarmee ga ik aan de slag, zodat hun eten toch nog lekker smaakt. Hetzelfde geldt voor ouderen die ondervoed raken, omdat het eten hen niet smaakt. Door bijvoorbeeld de specerij kardemon toe te voegen, eten ze een lepel meer per dag."

Jan wil zijn kennis doorgeven. Dus geeft hij ook lezingen. En verder zet hij zich nog in als vrijwilliger voor de stichting Out of Area. Tien dagen per jaar helpt hij mee bij het Kids Festival. "Sinds ik acht jaar geleden een hartaanval heb gehad, ben ik nog meer gaan waarderen wat ik allemaal heb. Ik vind het belangrijk om me in te zetten voor kinderen die bijna niets hebben. En ik ben nooit moe", zegt Jan, "want als je mag doen wat je het liefste doet, dan krijg je energie."

'Sinds ik acht jaar geleden een hartaanval heb gehad, ben ik nog meer gaan waarderen wat ik allemaal heb'