



SNEEK – DOOR DE CRISIS ZOEKEN WE STEEDS MEER HUISELIJKEHEID EN EEN INTIEME SFEER. OOK ALS WE UIT ETEN GAAN WILLEN WE EEN KNUS EN GEBORGEN GEVOEL, EN DAARBIJ LETTEN WE OOK OP DE KLEINTJES. FRIES

LAND POST PRIKTE EEN VORKJE MEE IN EEN HUISKAMERRESTAURANT.

Alleen de aankomst in de Looxmastraat is al huiselijk. Hier geen grindpad en dito parkeerterrein waar luxe bolides staan, maar een smalle doorgang van klinkers. Op straat liggen her en der kinderfietsjes. De jonge bezitters ervan gaan zo op in hun spel, dat ze mijn auto niet opmerken. Pas als ik het raampje omlaag draai reageren ze. 'Toe, onze fietsen moeten weg. Die mevrouw kan er zo niet langs.' Voor het huis op nummer 28 staat een schattig VW-busje in crèmekleur met daarop het logo 'BarryKookt'. Na een flinke trek aan de bel doet Barry – Barbara Diphooorn – breedlachend de deur open. 'Van harte welkom, wat leuk dat je er bent.'

Eenvoudig maar uitnodigend

De kleine huiskamer is warm en knus. Verschillende Oosters uitzijnde lampen zorgen voor de sfeer uit 'sprookjes uit 1001

nacht'. De hoekbank nodigt uit om straks na het eten comfortabel uit te buiken. Dat is nog eens wat anders dan een maffe stoel in een rooksalon. Op de piano en de schoorsteenmantel prijken persoonlijke kiekjes van Barry en haar zoon Tiko. De tafel is eenvoudig maar uitnodigend gedekt met bamboe placemats en strakke, witte borden. Vanuit de behendige open keuken komen heerlijke etensgeuren. Barry roert in pannen, schenkt water in tafelflessen en geniet zichtbaar van het gastvrouw zijn. In afwachting van het voorgerecht nemen Henk Greydanus en Gerben Groenhof onder het genot van een glaasje rode wijn de laatste stadsnieuwjes door. Barry legt net de laatste hand aan de soep als opnieuw de bel gaat. Het is Eveline van der Meulen, die net als Henk en Gerben graag in het thuisrestaurant aanschuift. Als iedereen aan tafel zit legt Barry in het kort nog even de gan van zaken uit, dan is het tijd voor 'smakelijk eten!'

Uit en toch thuis eten



Goede basis

Het stokbrood met kruidenboter vindt gretig aftrek. Het is inmiddels al even na zevenen en de magen rammelen. Maar Barry kent haar pappenheimers inmiddels en serveert met schwing een courgettesoepje met curryroom. Het ruikt heerlijk, en smaakt zo mogelijk nog beter. De soep is pittig en legt een goede basis voor wat nog komen gaat. Normaal gesproken maakt Barry in principe alleen een hoofdgerecht, maar vanwege onze komst is de maaltijd uitgebreider. 'De Friesland Post mag vaker komen,' reageert Henk lachend. Hij vertelt vervolgens enthousiast over zijn werk. 'Mijn kantoor is gevestigd in de Watertoren hier in Sneek. Het is zo'n mooie plek. En het uitzicht is iedere dag weer geweldig.' Zijn verhaal wordt ruw onderbroken door de deurbel. 'Een dame met een collectebus,' verduidelijkt Barry even later en ze haast zich weer naar haar kookdomein. Aan tafel gaat het gesprek vrolijk verder. Zo verhaalt Gerben over zijn voorliefde voor goede films. 'Ik zit in de organisatie van het Filmfestival Sneek. Daar haal ik mijn hart helemaal op. En op de woensdagavonden leid ik films in het Sneker Filmhuis. Weet je wat een goede film is? 'The broken circle break down.' De heren discussiëren

daarna heftig over de traagheid van Franse relatiefilms en waarom er meer vrouwen dan mannen in het Filmhuis komen. Barry snoert ze liefdevol maar dwingend de mond door een dampende schaal op tafel te zetten. 'Pasta met courgette en bospaddenstoelen in een saus van Gorgonzola,' vertelt ze terwijl ze ons allemaal van een lepel voorziet. 'Mag ik het snijden?,' vraag ik haar enigszins beschaamd. 'Nee,' reageert ze quasi verontwaardigd. 'Dat is een doodzonde. Maar zonder gekheid: Natuurlijk mag je je pasta snijden, doe vooral alsof je thuis bent.'

Ongedwongen sfeer

Eveline krijgt de taak om het hoofdgerecht netjes op ieders bord te scheppen. Het is een hele klus. 'Gerben, schuif je bord eens wat dichterbij,' sommeert ze vervolgens. Die actie zet weinig zoden aan de dijk. De pastaslierten willen niet wat zij wil. 'Wat ben je ook een knoeier,' bromt Gerben. Ook al is het hoofdgerecht wat onwillig, het is net als de soep, niet te versmaden. De schaal is dan ook in rap tempo leeg. In de keuken wast Barry af terwijl Eveline vertelt dat ze soms alleen komt eten, maar ook weleens een gast meeneemt. 'Zo leren steeds



meer mensen elkaar kennen en die nemen op hun beurt ook weer iemand mee. De sfeer is hier ongedwongen en het is fijn om met elkaar over dezelfde interesses te praten, zoals films en toneel.' 'We zijn een stelletje vreemde vogels bij elkaar,' lacht Henk. 'Ja', roept Barry vanuit de keuken, 'en dan is vanavond mijn zus Tina er nog niet eens bij. Zij vertrok begin mei lopend naar Santiago de Compostella. Binnenkort komt ze weer thuis. We verheugen ons nu al op haar verhalen.' Er klinkt gestommel op de trap. Zoon Tiko ruikt waarschijnlijk dat het toetje in aantocht is. 'Ik breng je zo meteen wel wat op je kamer,' reageert Barry. En tegen ons: 'Dat kan hier dus gewoon allemaal hè.' We zijn nieuwsgierig wat voor lekkers Barry voor het slot heeft bewaard. Ze laat ons niet langer in spanning en komt maar liefst met twee toetjes op de proppen. Omdat we allemaal niet kunnen kiezen, ligt er binnen no-time zowel een stuk ijstaart van chocolade met banaan en cake als ook een stuk chocolademousse taart met hazelnoot en bramen op ons bord. De smaak is voortreffelijk. 'Maar het is machtig spul,' waarschuwt de kok. 'Het vult enorm.' Gerben heeft geen tijd om na te tafelen, hij stapt na een hartelijk 'tot ziens allemaal!' op. De rest van het gezelschap blijft nog even, ze lusten nog wel een kopje thee of een cappuccino. Als iedereen hiervan is voorzien, heeft Barry eindelijk tijd om over haar werk en haar passie voor koken te vertellen.

'Dit is hoe ik kook, dit is wie ik ben'

Plezier en passie

'Zes jaar geleden startte ik met BarryKookt. Ik had al veel horeca-ervaring, onder andere in de bediening en als leidinggevende. Koken heb ik mijzelf aangeleerd. Ik kookte altijd met veel plezier en passie en deed daardoor veel ervaring op. Uiteindelijk koos ik ervoor om van mijn passie mijn beroep te maken en startte ik BarryKookt. Het concept hiervan bestaat uit het verzorgen van bedrijfs- en jubileumfeesten, walking dinners, openingen en bruiloften voor wel 100 gasten. Ook geef ik workshops en organiseer KidsKoken. Daarnaast verzorg ik zeer exclusieve en luxe diners op locatie. Dat kan zijn bij mensen thuis, in hun bedrijf, boot of zelfs caravan. De hele organisatie wordt hierbij uit handen genomen. Dit betekent dat ik de inkoop en de receptuur doe, de gerechten voorbereid en uitserveer, de tafel opmaak en ook de afwas voor mijn rekening neem. Het koken bij mensen thuis vind ik fantastisch. Daar ligt echt mijn kracht. Ik hoor vaak dat mensen dan niet in de gaten hebben dat er een 'vreemde' in hun huis is. Ik loop niet in de weg.' Lachend: 'Ik word opgenomen in het interieur. Dat is het grootste compliment. Wat het huiskamerrestaurant betreft: je hebt vanavond gemerkt dat dit zeer kleinschalig is. Ook de frequentie is laag. Ik laat mensen bij mij thuis mijn product proeven; dit is hoe ik kook, dit is wie ik ben. Het is al het ware een kleine proeverij, een eenvoudige afgeleide van BarryKookt. Het is eten met de pan op tafel en ook eten wat de pot schaft. Daarbij weten mensen van tevoren niet wat ze krijgen. Gasten moeten vooraf altijd reserveren, daarbij hou ik natuurlijk rekening met hun speciale wensen. En na het eten mogen mensen een bijdrage doen voor de onkosten die ik maak. De gezelligheid, de waardering, dat is voor mij al meer dan genoeg.' •

TEKST: AMANDA DE VRIES / FOTO'S: ROBERT POSTHUMUS

Voor elk wat wils

Net zoals bij 'gewone' restaurants, zijn huiskamerrestaurants er ook in soorten en maten. Zo zijn er zeer kleinschalige, niet commerciële restaurants. Zij vragen alleen een bijdrage voor de onkosten, en er kan slechts een kleine groep mensen eten. Maar er zijn ook echte restaurants die wel de huiskamersfeer hebben, maar die aan allerlei eisen moeten voldoen. Sommige restaurants koken biologisch of vegetarisch. Bij de een eet u wat de pot schaft, bij de ander wordt het menu in overleg samengesteld, bij weer een ander is er wel een (uitgebreide) menukaart. Ook zijn er hier en daar mogelijkheden om zelf in de keuken te staan en de kok een handje te helpen.