

# Twee gezichten

22  
\* JANUARI + FEBRUARI 2013

Hij begon met het kopen van Nederlandse lammetjes omdat die goedkoper waren dan die uit de Hallen in Parijs. De kruiden uit de berm verdienen hun plek in de gerechten van zijn sterrenrestaurants. De vis van het riviertje verderop net zo goed. En toch laat meester-kok Jonnie Boer zich niet op zijn duurzaamheid voorstaan.

**A**lles bij Jonnie Boer (1965) heeft twee gezichten. Zie hoe hij een piëta vormt met zijn vrouw Thérèse. Zij vlijt zich als een engel bij hem op schoot, tot in de puntjes verzorgd, gastvrouw op en top. Maar dan hij... De chef zit erbij alsof hij in het holst van de nacht in lange lieslaarzen nog een paar palingfuiken heeft gelicht. Ruw, bonkig, tikkeltje vermoeid. Maar ook dat beeld is als een Januskop. De wildheid van Boer contrasteert scherp met de gerechten die hij zijn gasten serveert. Zo subtiel vormgegeven en verfijnd van smaak dat hij er in 2004 al drie sterren van de keurmeesters van de restaurantgids van Michelin mee verwierf. Het bracht hem een status die hij nooit ambieerde, zoals hij ook geen held van de duurzaamheid wil zijn. Ook al zijn de berm en het moeras zijn akker, stond hij als eerste op de stoep bij de Jac Nijsen van de Vergeten Groenten en zet hij zijn gasten als dessert louter Hollandse rauwmelkse kaasjes voor in de beste traditie van de Slow Foodbeweging, hij vindt duurzaamheid niet meer dan een trendy woord. “Ik doe gewoon wat ik de hele dag doe. Ik doe het niet omdat ik een duurzaam restaurant wil hebben. Ik wil een normaal restaurant hebben.”

**Wat zou je trouwens onder duurzaamheid moeten verstaan?** Wij opperen: Dat je nooit zoveel van een soort opeet met het gevolg dat de populatie zich niet kan herstellen. Zo blijven de kringlopen in stand, kan de natuur zich hernemen en vernieuwen. Dat herkent Boer onmiddellijk. Hij tiert over het visserijbeleid, dat voorschrijft dat je bepaalde vissoorten juist vangt in de periode dat ze kuit dragen. Hij koopt die vis uit principe niet. Natuurlijk niet! “Voorlopig vissen al die Urkers in het voorjaar tot aan de zomer op platvis. Dan stampen ze al die vrieshuizen vol. En de Nederlandse rege-

ring doet daar aan mee. Dat vind ik helemaal nergens op slaan. Ik vind die vis ook niet meer te vreten, daarna. Op mijn menukaart stond vroeger: vanaf februari tot juli werken we niet met platvis. Als de vis jonkies moet krijgen, ga je die niet uitmoorden. Dus als ze dat nu nog steeds niet begrijpen...” Die ochtend had hij in zijn keuken nog zo’n Urker visboer staan. Over het visserijbeleid. Een klaagzang. Dan zegt Jonnie dat hij niet zo moet zeuren, maar het komt niet over. “Vissers vissen voor hun eigen hachie, daar heb ik geen vertrouwen in.” Maar mocht het omgekeerde gebeuren, en een soort – neem de ganzen – krijgt de overhand? In het schitterende nieuwe kookboek Puurst heeft hij daar een simpele oplossing voor: dan eten we dat teveel toch op? Zo ging dat ook in het dorpje van zijn jeugd... “In Giethoorn zagen we vroeger nooit een ooievaar. Nu zit er op bijna elke lantaarnpaal wel een. En die dieren maken een ravage... Dat geldt ook voor ganzen. Sinds er zo veel van zijn, kunnen wij veel moeilijker eendeneieren vinden. Het evenwicht raakt verstoord.” Een jeugd in Giethoorn, een vader met een geoefend oog voor wat er in de natuur speelt: “Hij kon aan de vlucht van een Kieviet zien hoeveel eieren er in het nest lagen.”

**Het opgroeien in die natuur,** rechtstreeks ervan leven, eten, genieten... en er respectvol mee omgaan. Het zorgt ervoor dat hij meer ruimte zou willen opeisen dan Nederland hem te bieden heeft. De strenge regelgeving is hem een doorn in het oog. Jonnie Boer weet zelf heus wel hoe de natuur te beschermen. >

Jonnie en Thérèse Boer: “Als één soort in de natuur de overhand krijgt, dan eten we dat teveel toch op?”

+ TEKST HETTY NIETSCH

+ FOTOGRAFIE MARIE CÉCILE THIJS



“Ik heb een keer de tulpenbollen geproefd die naar De Librije zijn genoemd”

➤ “Ik heb nu veertig wintertalingen binnengekregen. Dat is een klein soort eendje. Het is verboden om deze soort in Nederland te schieten. Maar als ik zeg dat ze in Zuid-Engeland zijn geschoten, dan mag dat wel. Of ergens in Wallonië, dan mag het ook. Dan maakt het allemaal niet uit. Ik vind: een restaurant dat zo serieus met eten omgaat als dat van ons, mag best een paar van die eendjes hebben. En als wij steeds minder wulpen zien komen, dan blijven we van die eieren af. Ik weet waar ik het over heb. De liefde voor de natuur is bij mij door mijn vader zo nadrukkelijk ingebracht.”

*U introduceert ook ingrediënten waar nog nooit iemand aan heeft gedacht. Alleen bloembollen ontbreken nog op de kaart. Is dat niet een leuk gerecht om mee te provoceren, in de sfeer van de joint die nu op de menukaart staat, gemaakt van henep?*

“Ik heb een keer de tulpenbollen geproefd die naar De Librije zijn genoemd. Niet lekker.”

*Mensen hebben meer en meer grond nodig. Om eten te verbouwen, maar nu ook biomassa voor energie en voor productie van biomateriaal. U haalt aardig wat ingrediënten uit de natuur, zelfs de wortels van de lisdodde. Zou u daar in het restaurant mee toe kunnen?*

“Nee, ik heb ook eigen kassen staan ter grootte van drie voetbalvelden. En dan nog koop ik bij anderen in.”

**Bij Jonnie Boer klinkt** nog steeds het jongetje door, dat in zijn bootje de moerassen introk, de Wieden in. Visnetten zetten, eieren rapen. Het had wat hem betreft eeuwig zo mogen doorgaan. “Tot mijn vader zei: ‘Of je gaat werken, of je gaat naar school om iets te leren, want je kan niks. Dus toen ben ik naar de koksschool in Groningen gegaan. Was op zich leuk, ook al was het nooit mijn drive om kok te worden. Voor hetzelfde geld had ik voor Natuurmonumenten gewerkt: vrij in de natuur lopen.” Hij is ‘achter een stewardessje aan gegaan’ en zodoende in Amsterdam terecht gekomen. Als leerling-kok in een restaurant aan de slag gegaan. “Daar ben ik er achter gekomen wat echt koken was. De Boerderij heette dat restau-

rant. Het was het enige sterrenrestaurant in Amsterdam. Ik wist niet eens wat sterren waren. Ik wist niet wat luxe eten was. De chef-kok was heel streng. Het was vol gas aardappelen schillen, zes dagen in de week en die laatste dag in de week lag je halfdood in je nest. Maar dat vond ik leuk, echt leuk.” Boer: “Ik herinner me dat ik daar voor het eerst voordeel had van het opgroeien in de natuur. In de winter werden er fazanten binnengebracht. Ik zei: ‘Die fazanten zijn bijgevoerd’. De kok zei: ‘Waar heb je het over?’ Ik zeg: ‘Zo te zien zijn ze in het kippenhok doodgeschoten. Fazanten in gevangenschap hebben kale plekken. Het zijn ouwe dingen, je kunt het zien aan die sporen achter de poten.’ Ik was toen acht-tien jaar. Ik heb daarna een keer wilde fazanten meegenomen, zelf gevangen onder een glazen weckpot. Bij een volgend restaurant heb ik het verschil laten zien tussen het bosje munt dat de groenteboer voor anderhalve gulden verkoopt en de enorme bos watermunt uit de Wieden. Het geurverschil alleen al. Zo ben ik later per ongeluk drie-sterrenchef geworden, haha.”

**Het is nooit uit zijn systeem** verdwenen, het gevoel van sensatie om zijn fuiken juist in de sloot naast het politiebureau neer te zetten. Als zijn vriendjes op het voetbalveld speelden, rookte Jonnie zijn gevangen paling in een zelfgemaakte ton. Zijn verzet tegen het uniform is er in de loop der jaren niet minder op geworden. “Soms heb je een doelloze zondag. Na maanden hard werken eens een keer lekker uitslapen, twee, drie uur lang ontbijten. En wat moet je daarna doen? Dan gaan de kinderen de jeep in. Ik tuf de Veluwe op. We gooien wat slagboompjes omhoog en ik zie prachtig eekhoorntjesbrood staan. Komt er een man in een andere jeep en die zegt: ‘Jij mag hier niet rijden.’ Ik zeg: ‘Ik laat mijn kinderen de wilde zwijntjes zien.’ Dan zegt hij dat ik gewoon uit mijn nek zit te lullen, dat ik zelf ook wel weet dat die zwijntjes er pas tegen tien in de avond zijn. En dan zegt mijn dochter Isabelle

## HET MOOISTE KOOKBOEK OOI?

Puurst is een van de meest bijzondere kookboeken die ooit zijn verschenen. Een omslag gemaakt van geperst hooi. Een indeling die gebaseerd is op de basis-smaken in de keuken: zoet, zuur, bitter, zout, vet, plus ‘umami’. Prachtige verhalen over het ontstaan van de gerechten. Thérèse die vertelt over haar wijnkelder. Maar de grootste verrassingen zitten achterin: een herbarium van eetbare Nederlandse onkruiden en bloemen. Plus de recepten van de gerechten van Boer zoals ‘kikkerhammetjes’.

Puurst  
Jonnie en Thérèse Boer  
Uitgeverij Komma en Princess Books  
ISBN 9789081804233  
[www.dejongehond.nl](http://www.dejongehond.nl)

tegen die man: ‘Meneer, heeft u onze paddenstoelen al gezien, we hebben een kofferbak vol.’ Hahaha. Geen boete gekregen. Wel voor het openen van de slagboom. Dat vond ik wel heel sportief. Hij dacht, en zo denk ik er ook over: die paddenstoelen liggen binnen een paar dagen toch om.”

**Zo gaat hij dus heel vaak** zelf de natuur in, de chef, om wilde ingrediënten te zoeken. En natuurlijk brengt hem dat soms in aanvaring met de wetgever. “Vaar je met je bootje het Zwarte Water op om engelwortel te snijden, vaart er plotseling een soort mijnenveger van Rijkswaterstaat achter je aan om je te laten weten dat je daar niet mag aanmeren.” Hij heeft er moeite mee – met het gebrek aan vrijheid, met de arrogantie van de macht, met de ambtenaar die hem achtervolgt als hij wegvaart en zegt: ‘Ik ben nog niet uitgepraat.’ Jonnie Boer zegt dan: ‘Maar ik well!’ – en verdwijnt met zijn bootje. Het contrast is te groot. Zo hard werken, honderd uur per week, vier uur slaap per nacht. En is dat dan het resultaat van de belasting die hij moet betalen? Boer vertolkt de weerstand van ondernemers tegen een bedilliger overheid, “waar regeltjes op regeltjes worden gestapeld. De ene is nog niet in werking of de volgende is alweer in de maak.” En zo heel makkelijk gaat het op het ogenblik nu ook weer niet. De wachtlijst van zes maanden voor De Librije is opgelost, op doorde-weekse dagen. Heel Nederland zit op de portemonnee. Zelfs genietend zaken doen, is op het



ogenblik *not done*. Het komt Boer slecht uit, want zijn vaste kosten lopen gewoon door: zijn koks, zijn nieuwe hotel in de oude gevangenis van Zwolle, de chauffeur met zwarte Mercedes die daar voor de deur staat. Daar in het Spinhuis verwierf hij met zijn tweede restaurant ‘Librije’s Zusje’ ook alweer twee sterren. Hij presenteert hier onder anderen zijn ‘klassiekers’, die hij in zijn voortdurende zoektocht naar nieuwe gerechten alweer van de kaart schrapt van het moederdekship. Zo verza-

melde hij wel vijf Michelin-sterren bij elkaar, een unicum.

**Boer zegt, zonder** zaken mooier voor te stellen dan ze zijn: “Door de crisis hebben mensen het gevoel gekregen dat ze zich bijna moeten schamen om hier te komen eten. Als er bedrijven komen, willen ze in de keuken zitten of in de private dining. Het idee wordt gecreëerd dat het in deze tijd niet kan dat je hier eet.” De duur uitgevallen verbouwing van het ge-

Jonnie Boer bezit zelfs vijf sterren. Maar: “Door de crisis hebben mensen het gevoel gekregen dat ze zich bijna moeten schamen om hier te komen eten.”

vang tot hotel dwong hem al tot fikse bezuinigingen. Maar er is bij Boer een grens aan het doen van concessies. “Niemand moet aan mijn kwaliteit komen, want dan word ik gek. Ik wil wel graag die mooie langoustientjes blijven koken. Daar moet ik er vijf van op een bord kunnen leggen, ze kosten mij aan inkoop drie euro per stuk, zit ik aan een kostprijs van vijftien euro. Dan moeten ze niet lopen janken dat een gerecht door personeelskosten en energie 45 euro moet kosten. Ik kan wel rekenen.”

*Zijn jullie gasten steeds veeleisender geworden?*

“Daar hebben wij niet echt last van. We hebben nooit gezeur. Maar we doen dingen die mensen niet kennen en als leuk ervaren. De middenklasse-restaurants hebben het moeilijker. Die moeten door hun inkoop en vaste lasten toch ook een aardig bedrag vragen maar doen iets wat al elke dag op televisie is. Die presenteren iets wat mensen soms thuis al zelf maken. Ja, dan krijg je gezeur.”

**Maar wat een opgave** om onder deze omstandigheden de top te handhaven. Hoe houdt hij de motor van de creativiteit gaande? Dat is het raadsel waar Boer zelf ook moeilijk een antwoord op heeft. Na enig gemopper op die altijd maar terugkerende rotvraag over zijn kunstenaarschap: “Het is meestal in de natuur dat een idee komt, in de rust. Ik zie een zwerm vogels en ik zie zo’n vorm ineens voor me op het bord liggen. Ik ga daar dan de ingrediënten bij zoeken.” Eten in De Librije is een ultieme smaakervaring, het moet gezegd. Op een sprookjesachtig vormgegeven amuse steekt dat takje vogelmuur, waar konijnen zo dol op zijn. En het is nog meer genieten als we bedenken hoe de chef-kok met het risico van bekeuringen, met Rijkswaterstaat en de strooppolitie op de hielen, zijn onkruiden hoogstpersoonlijk voor ons ergens heeft geplukt. Net als de bruine ‘sigaren’ in het riet, die in pluis uiteenvallen en zijn wintertaling net die extra rokerige smaak geven. ■ [www.librije.com](http://www.librije.com)