

# Pieter Hartog, Chef-kok Indische keuken van Nusantara, huize Patria

Door Peter Huijs,  
BTH-Thinkpictures

**Noem het Oerolfestival** op Terschelling en er verschijnt een brede glimlach op het gezicht van Pieter Hartog, toch al een en al vriendelijkheid. Zijn aanstaande trouwerij, ook belangrijk nietwaar, brengt hem eveneens in opperbeste stemming. Maar zijn ogen gaan pas echt glanzen als hij het over *gula jawa*, *bawang putih* en de geheimen van Indische *bumbu's* kan hebben...

## Moeders

Pieter Hartog is chef-kok in huize Patria. Zestien jaar geleden was hij instellingskok, en hij had nog nooit één Indisch gerecht gekookt, toen hij werd gevraagd om voor huize Patria te gaan werken. Daar werd op dat moment slechts sporadisch Indisch gekookt, want de toenmalige voedingscoördinator zag dat helemaal niet zitten. Nu staat er een geoliede machine, waar enthousiaste medewerkers en veel vrijwilligers elke dag een Indische en een Nederlandse maaltijd op het menu bieden, waaruit de bewoners kunnen kiezen. Pieter: 'Er waren geen recepten en ik had dus nog nooit Indisch gekookt. In mijn eerste weekend dat ik alleen stond, ben ik toen maar wat gaan proberen, ik vond het wel een uitdaging. En op de maandag kreeg ik een briefje van een van de bewoners: "Nou kokkie, goed gedaan, het was echt Indisch hoor." Dat stimuleerde me enorm.'

'Er liepen hier wel grootmoeders rond, die zich af en toe in de keuken lieten zien. Al die vrouwen dragen van generatie op generatie en van moeder op dochter de geheimen van de Indische keuken in zich mee. Na enige tijd dienden zich twee vrouwen aan, Vonnie van Ree en Nini Andriani-Bos, eigenaar (en chef-kok) van restaurant Candi Borobudur hier in Bussum, die het me wel wilden leren. Nu gaat dat leren op zijn Indisch niet zomaar. Je moet eerst hun vertrouwen zien te winnen. Ik ging met hen zitten, om wat recepten op te schrijven, die ik vervolgens ging klaarmaken. Toen ik begon te koken, keken zij hoofdschuddend mee: "O, maar er moet ook nog dat bij! Nee, dat moet je zo niet doen, dat moet zo! *Donoh*, langzaam roeren jij, en dan nog dit en dat er bij, *tenang, tenang!*" Zo ging dat: de helft van het recept zat niet in hun hoofd, maar in hun handen, en kwam er pas uit toen ik als dom blondje zeg maar aan het koken ging:

"Nee nee, niet zo, jij *dungu*, dit moet er ook nog bij!"  
"Maar dat heeft u helemaal niet gezegd!"  
"Nee, maar dat weet jij toch wel, jij!"

Ik wist niets natuurlijk, maar ik heb het allemaal wel nauwlettend in de gaten gehouden en later vastgelegd. Dankzij mijn twee "Indische moeders" hebben we nu in onze keukens een heel draaiboek en een keur aan recepten. En ik mag "moeders" zeggen, want net als bij echte dochters hebben ze me gekeurd en goed bevonden. "Nu kun je koken, nu mag je trouwen!", zeiden ze.

## Indisch zwijgen

'Maar hoe belangrijk het eten is, zagen we wel bij een project, dat we indertijd hebben opgezet samen met Edy Serieuse en Erik Jansen. Doel was om te proberen het "Indisch zwijgen" een beetje te doorbreken, je weet wel, Indische mensen vinden het vaak moeilijk om over het verleden te praten. Niet over je gevoelens praten. Niets voor jezelf opeisen. Nooit zeggen wat je denkt... Samen met de AB'ers (activiteitenbegeleiders) hebben we "Met eten terug naar het verleden" opgezet. We konden dat doen dankzij een donatie van mr. Roel-sefonds, dat projecten in 't Gooi ondersteunt die het welzijn van cliënten van AWBZ-instellingen bevorderen. Dus ik ging met ze koken, en zo kwam er van alles los, en de AB'ers praatten met de bewoners over allerlei "vergeten" zaken. Bijkomend voordeel voor ons was dat we tegelijk de recepten die zij nog wisten voor het vergeten konden bewaren.

Het project is echt een groot succes, we hebben het al meerdere keren gedaan en de bewoners vragen steeds of we het opnieuw gaat doen. Bij deze: het komt er weer aan. Want zo zie ik toch wel mijn plaats in deze organisatie: uitvinden wat de bewoner wil, en dat mogelijk maken.'

## Certificaten

Al geruime tijd is de instellingskeuken geaccrediteerd volgens de HACCP-normen (Hazard Analysis and Critical Control Point), een internationale standaard voor voedselveiligheid en deugdelijkheid. Dit jaar willen Pieter Hartog en zijn staf het Veilig-Voedsel-keurmerk behalen, wat een extra onderscheiding is. Je keuken wordt dan getoetst op meer dan 300 punten. Voor het certificaat dien je gemiddeld meer dan 7,5 te



Cipto Indrianto, Pieter Hartog en Achmad Yusuf Anwar.

scoren. Pieter Hartog heeft nog een ander, meer persoonlijk doel: afstuderen aan de Hbo-managementopleiding Hoger Hotelonderwijs. Dat certificaat wil hij behalen met zijn scriptie Nusantara en de Indische eetcultuur. Daarin ontwikkelt hij een instellingskeuken- en voedingsplan voor de beoogde nieuwbouw van Nusantara in Almere; een plan voor een verpleeghuis en een complex aanleunwoningen.

'Kijk', zegt Pieter, 'bij alles wat er in de Indische grootfamilie gebeurt, speelt eten een hoofdrol. Alles draait daarom. Wat we willen is iets wat het midden houdt tussen een toko en een restaurant zoals La Place. Onder de naam *het Toko-Restaurant* willen we een plek creëren waar je de hele dag door kunt eten als je wilt, maar net zo lief eten mee kunt nemen naar je thuis. Want in Indië duren de maaltijden lang, er kunnen altijd (onverwachte) gasten aanschuiven en er wordt lang nage tafeld. Indische mensen praten met grote kennis van zaken over eten en de bereidingswijzen, onderling, maar ook met de kok. Een maaltijd is pas echt afgelopen als er recepten zijn uitgewisseld. Ieder Indisch kind kent tot op heden de combinatie van gène en trots waarmee Indische ouderen in gerenommeerde restaurants met de chef-kok en de obers van gedachten wisselen over de komende of genoten maaltijd!

In het toekomstige *Toko-Restaurant* kun je dan, net als nu trouwens, kiezen tussen een traditioneel Nederlandse en een traditioneel Indische maaltijd. Het is in eerste instantie voor de aanleunwoningen en voor het verpleeghuis, maar we hopen dat er een aanzuigende werking vanuit gaat en ook de buurt, of uit heel Almere, mensen ons zullen vinden.' <

## Nusantara

WELZIJN IN ZORG, WONEN & CULTUUR

### Onze Indische gastvrijheid is vanzelfsprekend

*Zoekt u voor uzelf of voor familie een plek waar de verzorgers het leven en de behoeften van ouderen echt kennen en begrijpen?*

*Zoekt u een thuis waar de eigen waarde, kwaliteiten en mogelijkheden tellen?*

**U vindt het in onze woon- en verpleeghuis-zorgcentra.**

Hier is aandacht voor de Indische cultuur en ruimte voor herinneringen aan Nederlands-Indië. Er zijn activiteiten die het Indische thuis doen herleven.

Wij leveren onze zorg en diensten vanuit de Indische achtergrond en cultuur. Altijd op basis van persoonlijke vrijheid om aan uw eigen leven invulling te geven. U maakt uw eigen keuzes, of het nu gaat om het beleg op uw boterham of de manier waarop u uw dag indeelt. In onze woon- en zorgcentra vindt u een leefomgeving voor de (Indische) familie. Een plaats voor spontaan en dagelijks contact, 'net als thuis'. Een plaats waar u als vanzelfsprekend uw cultuur kunt overdragen aan volgende generaties. Een plaats waar de familiesfeer duidelijk tot uitdrukking komt. In onze centra ziet, ruikt en proeft u het voormalig Nederlands-Indië. U herkent direct de Indische kunst & cultuur, de gastvrijheid en de verbondenheid met het verleden. U ziet dat allemaal terug in activiteiten die wij regelmatig organiseren in onze woon- en verpleeghuiszorgcentra. In muziek en dans. In aandacht voor de balans tussen lichaam en geest. In kumpulan en makan-activiteiten.

**Bent u geïnteresseerd?**

U kunt ons bellen: (055) 534 00 10 of u kunt ons een e-mail sturen: [info@nusantara.nl](mailto:info@nusantara.nl).