



HET BESTE UIT
TWEE WERELDEN

Niniek Andriani-Bos en Henk Heerschop NIEUW CONCEPT VOOR NUSANTARA'S CULINAIRE TOEKOMST

DOOR PETER HUIJS, BTH-THINKPICTURES



'NU BIEDEN DE KEUKENS VAN PATRIA EN RUMAH SAYA OOK OP CULINAIR
GEBIED HET BESTE VAN TWE WERELDEN. HARTOG IS DAN OOK HEEL TROTS
OP ZIJN AANGENOMEN MOEDER, EN OMGEKEERD'

Ik heb het voorrecht gehad te mogen spreken met Niniek Andriani-Bos. Ik moet het zo zeggen, dat het een voorrecht was, en ik kon maar moeilijk geloven met een restauranthoudster te spreken. En hoewel ze het niet leuk zal vinden, wil ik toch zeggen dat er van deze bijzondere vrouw van de Indonesische keuken – iets koninklijks uitgaat. Iets *regals*, zou de Engelsman zeggen. Een innerlijke rijkdom die bepaald niet door de grenzen van een keuken kan worden omsloten. Ze straalt een verfijning uit, zij heeft het oude, aristocratische Nederlandsch-Indische met sch in zich en om zich. Zij heeft de gratie van iets anders, iets verfijnders. Zij hoort bij een tempel, bij een koninklijk paleis. Het is vast niet zonder reden, denkt uw reporter, dat zij haar restaurant bij het spoorwegstation in Naarden-Bussum 'Candi Borobudur' heeft genoemd, naar 's werelds belangrijkste boeddhistische tempel. De inrichting ervan weerspiegelt het koninklijk paleis van Soesoehoenan Pakoeboewono X (1866-1939) in Solo, Midden-Java. Zij runt het samen met haar zoon Lendy Trinanda, die als manager de zakelijke kant regelt. Ze maakt ons meer dan verlegen door een schitterende rijsttafel aan te bieden. 'O nee hoor, het is voor

u, u moet voor mij proeven, dit zijn de nieuwe gerechten voor de jaarwisseling, ik maak ze nu weer voor het eerst...' Pieter Hartog, Hoofd Voeding, en Henk Heerschop, Manager Horeca & Facilitaire Diensten, zijn beiden al van meet af aan door haar geïnspireerd.

Candi Borobudur

Op de website van het restaurant lezen we: "Candi" betekent letterlijk "tempel" in het Indonesisch. De Borobudur is een sprookjesachtige boeddhistische tempel gelegen in Midden-Java op circa 42 km ten noordwesten van Yogyakarta. De tempel is gebouwd in de achtste en negende eeuw door de boeddhistische koningen van de Sailendra-dynastie. Het is een van de meest imposante wereldwonderen ooit door mensenhanden gebouwd. De tempel stelt de verschillende lagen van de kosmos voor, waar men na diverse stadia van verlichting door te maken uiteindelijk het hoogst mogelijke, het absolute, kan bereiken door transcendente meditatie. Het pad van de Borobudur is het pad dat leidt van verscheidenheid tot eenheid op de bovenste tempellaag, een stoepa die het absolute symboliseert. Wij willen u laten kennismaken met gerechten

die soms een eeuwenoude receptuur hebben, overgebracht van moeder op dochter en van vader op zoon. Laat de diverse kruiden en specerijen uw smaakpappillen welgevallen en waant u zich voor even op dit machtig mooie land met zijn eeuwenoude tradities! Wij wensen al onze gasten een ervaring van een stukje Javaanse cultuur toe...'

Niniek Andriani-Bos is uit een gegoed milieu in Midden-Java afkomstig. Haar vader was een handelaar in tropisch hout en haar moeder en zij zijn altijd katholiek geweest. Op die zuivere manier, die streeft naar het goede, goede mensen die aan bedevaarten en processies meedoen. Die op maandag en donderdag niet meer dan een kommetje rijst eten, met wat zout, en een glaasje water drinken, als het vastentijd is. Die in plaats van voor zichzelf een harten-stelend Indonesisch jongetje te adopteren liever een heel weeshuis ter plaatse ondersteunt.

'O ja, ik was toen nog jong, we woonden bij Yogyakarta op Midden-Java. Mijn moeder was streng gelovig. Op Midden-Java is er een bedevaartplaats, Sendang Sono, net als Lourdes, je weet wel, en mijn moeder ging daarheen.

Als klein meisje hield ik erg van ijs, wat niet gek is want het is daar zo heet. En mijn moeder zei: "O ja, jij krijgt een ijsje maar loop wel eerst met mij mee naar boven!" Mijn moeder deed haar schoenen uit en ze zei: "Doe ook maar je schoenen uit, geef ze aan mij." Dus de schoenen gingen uit en wij liepen over de gloeiend hete rotssteen naar boven, au au, en zij zong Temeh moeder Maria. Maar voor het ijsje ging ik toch mee naar boven en weer naar beneden. En toen ik laatst in het echte Lourdes was, zong iemand dat Nderek Dewi Maria (Mee met moeder Maria), en ik herkende dat, dat lied ken ik heel goed, en toen ik herinnerde ik me dit.'

Nusantara culinair

Hier in Nederland doet Niniek Andriani-Bos alles om het Indonesische cultuurgoed te bewaken en behouden. Van alle belangrijke eilanden bewaart ze voorbeelden van de traditionele kledij, van oost tot west, van Sabang tot Merauke. Als iemand wil trouwen in de klederdracht van haar eiland, kan Niniek Andriani de juiste onderdelen bijeen brengen. Met de bijbehorende sieraden, halssnoer, fraaie, met halfedelstenen bezette armbanden en ringen.

Niniek heeft alle dansen van Sumatra, Java en Bali geleerd, en ze kan ze nog steeds dansen! En als in het restaurant de keuken naar behoren loopt, en de gasten tevreden zijn, verrast Niniek hen door piano te spelen op de grote vleugel die het karakter van het restaurant alleen maar meer onderstreept. Volgend jaar gaat ze op een andere manier de lokale bevolking van Bali ondersteunen. De ruimte naast het restaurant wil ze inrichten om, met een vriendin, inheemse sieraden en halfedelstenen aan te bieden.

Niniek en ook Vonny van Rhee zijn samen 'de moeders' en de grondleggers van de keuken in Nusantara. Vonny, maar dit terzijde, doceert Indonesisch en kan je alle kneepjes van die taal leren. Pieter Hartog, chef-kok van Patria, is door hen 'geadopteerd'. Zeventien jaar geleden hebben Vonny en Niniek Pieter bij de hand genomen om hem de kneepjes van het vak te leren. Ze hebben hem gekeurd en goed bevonden. En nu bieden de keukens van Patria en Rumah Saya ook op culinair gebied het beste van twee werelden. Hartog is dan ook heel trots op zijn aangenomen moeder, en omgekeerd ook, zegt Niniek: 'Hij is een heel goede kok.'

Nieuwbouw Patria

En dat brengt ons terug bij Nusantara. Want daar zindert en bruist het van de ondernemingszin. De plannen voor de nieuwbouw van Patria lijken nu definitief van de grond te komen en men is druk doende met een prachtige locatie, waarmee hopelijk volgend jaar een aanvang kan worden gemaakt. Henk Heerschop kan niet wachten om daaraan mee vorm te geven. 'Ik heb bij de organisatie het dal meegemaakt, dat we als instelling bijna omvielen. De transitie die met de bestuurswisseling enkele jaren geleden is doorgevoerd en het nieuwe beleid heeft zijn vruchten afgeworpen. Nu hebben vertrouwen en creativiteit weer de overhand, het financiële model klopt en er is openheid voor boeddhistisch denken, oosters denken, en onze westerse kijk op de wereld. Het concept van die beide werelden gaat steeds meer kloppen, en ik moet zeggen, ik ben buitengewoon trots dat ik daar kan werken...

Mijn mijlpaal is echt die nieuwbouw die hopelijk snel van de grond komt. Ik heb mee kunnen denken aan het culinaire concept en we gaan binnenkort een pilot draaien. Het is niet meer zo dat de nieuwe bewoner van

Nusantara moet eten wat wij die dag hebben klaargemaakt. Dat concept behoort tot het verleden. De nieuwe bewoner gaat eten wanneer hij dat wil en wát hij wil. We denken aan een toko-opzet voor de bewoners, die kunnen bestellen wat en wanneer zij dat willen. Eventueel met hun familie en de mantelzorgers, zoals het thuis ook zou zijn. Dat willen we bieden, dat is onze visie voor het nieuwe Nusantara, die ik graag zelf mee wil helpen verwezenlijken. En over twee jaar zitten we daar al ergens, zegt mijn gevoel.'

Henk vervolgt zijn relaas. Hij kijkt nog even terug op zijn carrière: 'Ik heb dat bij commerciële organisaties nooit gehad. Ook de hogeschool waar ik werkte [Hogeschool Utrecht, acht jaar als senior facility manager - PH] was puur resultaatgericht. Ik had tien jaar een restaurant in Heerenveen, geweldige tijd, maar met de Franse keuken. En bij Douwe Egberts waar ik tien jaar werkte was je trots op het goede product en dat je veel omzet haalde. Maar overal draaide het toch om de winst. Hier bij Nusantara is het anders. De organisatie als geheel is facilitair. Hier gaat

BEZOEK ONZE VOLLEDIG VERNIEUWDE SITE: WWW.NUSANTARA.NL

het over liefde en betrokkenheid. Hier zit je, met hen, absoluut dicht bij de zin van het leven... Deze mooie mensen hebben geen maskers meer, ze simuleren niets, zij zijn direct en eerlijk. Je wilt alles voor hen doen, maar toch is het niet alleen maar geven, je krijgt ook heel veel terug. Net deze week maken we ook video-opnames rond het project gastvrijheid. We interviewen medewerkers, bewoners, mantelzorgers, verplegers, management, iedereen. En iedereen glimt van trots! Iedereen voelt hoe het thema werkt, er komen verhalen, twintig, dertig, vijfendertig *stories*, en iedereen ervaart autonoom hoe goed het doet. En het is heel subtiel. Vanmorgen nog, ik kwam binnen en enkele bewoners zaten aan tafel. Ze hielpen met het vouwen van de servetten. Ik ging er even bijzitten en dan heb je al gauw een gesprekje met de hele tafel, met een grapje hier en daar. Ik zeg: "Wel goed netjes strak vouwen, want als we het niet goed doen, krijgen we vandaag niets te eten..."

En dan die lach, die begrijpende lach, waarin tientallen jaren levenservaring doorklinkt - het is zo rijk!

Het is absoluut waar: in de keuken vind je het hart van de Aziatisch-Nederlands-Indische mens, bij de moeders. Hoe prachtig zullen beide werelden straks samenkomen, de praktische no-nonsense benadering van een senior manager die een glansrijke carrière hoopt af te ronden en deze traditie op moderne wijze, instellingsbreed toe gaat passen en voortzetten. En dan, aan de andere kant, het hart, de traditie, de kunde en de verfijnde smaak van de Indische cultuur, behouden en doorgegeven door mensen als Niniek Andriani-Bos. Daarvoor buig ik bescheiden, en onder indruk, het hoofd. •

Dit artikel wordt u aangeboden door Stichting Nusantara Zorginstellingen.



HET BESTE UIT
TWEË WERELDEN

PATRIA
Ceintuurbaan 281
1402 HM Bussum
T (035) 6926111

RUMAH MELATI
Raemdonckstraat 76
1336 AL Almere
T (036) 529 62 97

RUMAH SAYA
Klein Hattem 34
7339 HJ Ugchelen
T (055) 534 00 10

INDISCHE GASTVRIJHEID IS VANZELFSPREKEND

Zoekt u voor uzelf of voor familie een plek waar de verzorgers het leven en behoeften van ouderen echt kennen en begrijpen? Zoekt u een thuis waar het respect, de kwaliteit en het persoonlijk aspect meetellen?

U VINDT DIT IN ONZE WOONZORGEN VERPLEEGHUISCENTRA
Wij leveren professionele intramurale- en extramurale zorg vanuit de Indische achtergrond en cultuur. Vanzelfsprekend op basis van persoonlijke invulling en vrijheid om eigen keuzes te maken voor uw dagindeling. Met aandacht en ruimte voor herinneringen en activiteiten aan Nederlands-Indië. En als expertisecentrum zijn onze medische kennis en verpleging helemaal afgestemd op de cultuurspecifieke eigenheid van de

Aziatisch-Indische mens. Bij Nusantara vindt u de gezelligheid en saamhorigheid van de Indische gemeenschap. Spontaneïteit en gastvrijheid, 'net als thuis', waar de familiesfeer duidelijk tot uitdrukking komt.

U ruikt, proeft, voelt en hoort het voormalig Nederlands-Indië, die herinneringen van vroeger doen herleven. Dit alles vindt u terug in de activiteiten die wij organiseren, zoals muziek- & dans-, kumpulan- en makan-activiteiten.

BENT U GEÏNTERESSEERD?
Bel ons op telefoonnummer (055) 534 00 10 of stuur een e-mail info@nusantara.nl.

www.nusantara.nl

Ja,
ik word
abonnee!

12 x moesson voor € 47,65

én krijg het
prachtige
Twijfelindo
ter waarde van € 35,-
cadeau!*



*Deze aanbieding geldt zolang de voorraad strekt, alleen voor postadressen in Nederland en als u het afgelopen jaar geen abonnee geweest bent.