



Vrouwen in de haute cuisine

Elk voorjaar worden de gastronomische ranglijsten bekend, de topchefs van Nederland volgens Gault&Millau, Michelin en Lekker. Zou er een vrouw bij komen dit jaar? **Sheila Struyck** - chef de cuisine en zakenvrouw - gaat op onderzoek uit.

*Illustratie:
Lucia Lenders*

In Nederland is een procent van de meesterkoks vrouw, in Spanje, België en Groot-Brittannië ruim tien procent.

In Nederland leidt slechts één vrouwelijke chef-kok een restaurant met Michelin-ster: Margo Reuten van Da Vinci, in Maasbracht. Reuten is, met Angélique Schmeinck, de enige vrouw onder de 142 SVH-meesterkoks, de hoogste beroepserkenning. Een magere een procent van de top is dus vrouw; in Spanje, België en Groot-Brittannië is dat meer dan tien procent. Aan insiders in de culinaire wereld, opleiders, jong talent, de gevestigde orde en vrouwen die op een andere manier succesvol culinair ondernemen de vraag: waar blijven de vrouwen in de (sub)top van de vaderlandse gastronomie?

Het goede nieuws is: de strakke militaire hiërarchie in de Michelin-restaurants, die mannen in staat stelde zonder gezichtsverlies een feminien beroep uit te oefenen, is aan het verdwijnen. Wilco Berends, eigenaar-chef van De Nederlanden (een ster), in Vreeland: 'Ik heb bewust een mix van jongens en meisjes in mijn team. Beter voor de sfeer en de smaak. Het trekt het niveau naar een hoger plan. Jongens alleen vallen tegen elkaar uit of sloven zich uit: chef, kijk eens wat ik kan. Terwijl de meiden er gewoon voor zorgen dat hun werk retegoed is. Het is nog nooit zo schoon geweest, niet doordat vrouwen beter poetsen, maar doordat we beter

samenwerken. We kunnen zelfs allemaal eerder naar huis.'

Na de lockdown lijkt de houding ten opzichte van de lange dagen ook veranderd. De bazen, de Michelinchefs, hebben nu ook gevoeld wat ze allemaal missen. De openings- of aanvangstijden worden beperkt, er wordt meer gelet op flexibiliteit.

Een beetje gek

En toch. 'Vlak voor de top, zo rond hun dertigste, haken ze af', klinkt het defaitistisch in de wandgangen. Koks beginnen op hun vijftiende al aan hun opleiding en werken dan meteen vier dagen per week. Het is lichamelijk een zwaar vak. Je moet tien, twaalf uur staan en je werkt als je vrienden en familie thuis of op een feest zijn. In een CBS-TNO-onderzoek naar gevaarlijke vakken is kok nummer een, ver boven politieagent, vrachtwagenchauffeur en metaalbewerker.

Martin Kruithof, chef van De Lindenhof (twee sterren), in Giethoorn: 'Je moet toch een beetje gek zijn om dit beroep te blijven doen. Mannen zijn koppig en competitief en gaan door. Vrouwen zijn slim en hebben er op een gegeven moment genoeg van, zeker als ze aan een gezin gaan denken.'

Tv-programma's, culinaire zenders als njam! en 24kitchen en sociale media bieden creatievere manieren om



ondernemend met koken bezig te zijn. Op tijden die passen.

Als privé- of pop-upchef kun je makkelijk klanten werven via Instagram, daar heb je geen restaurant voor nodig. De media worden overspoeld met deze celebrity-kookboekenschrijvers en tv-koks. De vrouwelijke chef die strak in het wit in de topbrigade staat, krijgt daarentegen geen podium en zichtbaarheid. De jonge vrouwen die we spraken konden, behalve Reuten en Schmeinck, niet één vrouw in een topkeuken noemen als rolmodel.

Betere werktijden

Er is naast een structureel gebrek aan ervaren koks nu ook een gapend gat in de aanvoer van jong talent, is het geluid op de scholen. De afgelopen twee jaar zijn de jonge afwashulpjes en leerlingen in callcenters of bij bezorgdiensten gaan werken. Daar kregen ze betere werktijden en meer salaris voor fysiek minder zwaar werk. Die komen niet meer terug.

Hoe zorgen we ervoor dat de ervaren vrouwen niet vertrekken en, liever nog, terugkomen naar het ambacht? De branche móét zich een diversiteitsopdracht geven, om wat smaak en sfeer betreft mee te draaien in de top van de internationale gastronomie. En vooral om het voortbestaan van de sterrenzaken te garanderen.

Erkenning en zichtbaarheid van het vrouwelijk gastronomisch talent zijn cruciaal. Laten de verkiezingen van Michelin, Gault&Millau en Lekker daar ook eens aandacht aan besteden. Zoek een vrouw voor het Nederlandse culinaire wedstrijdteam. Zorg ervoor dat de *lady-chefs* zichtbaar worden. Het begin is er: Schmeinck komt in de driekoppige jury van MasterChef 2022. □

BRITT VAN DER HORST (21)

‘Als ik het kan, waarom zou jij het dan niet kunnen?’

Is: leerling-kok 2de jaar (CSA) De Lindenhof (twee Michelin-sterren). Eerste baan: keukenhulp Boschhuis

L ik begon met een bijbaantje in het Boschhuis. De eigenaresse pushte me door te gaan. Mijn moeder en mijn docente op school hebben me verder gestimuleerd; ze vinden dat ik er goed in ben. Qua smaak en stijl werk ik graag met verjus, citroen en limoen. Frisse aroma's en geuren.'

Hoe voelt het als vrouw in de topkeuken? 'De dynamiek tussen vrouwen en mannen moet in balans zijn. Ik sta als enige vrouw op de vloer, maar voel me snel op mijn gemak als de rest normaal doet; de praatjes horen er gewoon bij.'



Waarom haken vrouwen af? 'Vrouwen hebben sneller het gevoel dat ze niet goed genoeg zijn. Ze niet in het diepe gooien, maar het eerst samen doen helpt tegen die onzekerheid.'

Wat moet er veranderen? 'In de opleiding haken er veel af door dat ze verkeerde verwachtingen hebben van het werk. Op een open dag moeten ze oud-leerlingen laten spreken: die kunnen vertellen hoe het écht is in de keuken van een topzaak.'

Ambitieuze? 'Eerst in het buitenland werken en dan keukenchef worden van mijn eigen zaak op hoog niveau.'



MARGO REUTEN (56)

‘Vrouwen kunnen vaak beter proeven dan mannen’

Is: patron-cuisinier bij restaurant Da Vinci (een Michelin-ster), in Maasbracht, Lady Chef of the Year 1996 (Lekker), International Woman of the Year 2017 (Relais & Chateaux). Eerste baan: leerling bij restaurant Prinses Juliana

L ik wil creëren en anderen daarvan laten genieten. Vanuit mijn open keuken kijk ik naar het gezicht van mijn gast en zie ik wat mijn maaltijd teweegbrengt. Ik hou van een frisje met een zoetje, en – misschien wat vrouwelijk – er moet ook altijd een bite zijn, een krokantje in het detail.'

Vrouw in de topkeuken? 'In onze keuken staat al een vrouw, ikzelf. Dus weet ik dat een vrouw in de brigade de gespreksstof en de sfeer verandert.'

Waarom haken vrouwen af? 'Tien jaar geleden hadden we

Maartje Boudeling, Jean Beddington, Tineke Nieuwenhuizen, Jannie Munk, Denise Mooy ... Ik begrijp ook niet waar de vrouwen nu blijven.'

Wat moet er veranderen? 'Ik vraag me af of de ouders de meisjes wel genoeg pushen. Zelf ben ik misschien wel strenger voor vrouwen dan voor mannen: je moet gewoon goed je best doen.'

Ambitieuze? 'Ik heb altijd hoog ingezet. Mijn eerste dag in Juliana dacht ik al: dat wil ik. En toen ging het snel. Samen met mijn man heb ik een wereldzaak.'

‘Mannen zijn koppig en competitief en gaan door, vrouwen zijn slim en hebben er op een gegeven moment genoeg van’





SIETSKE KELDER (31)

‘Ik ken geen vrouwelijke toppatissiers’

Is: patissier bij Hotel 't Lansink (een Michelin-ster), in Hengelo. Eerste baan: leerling bij Patisserie Tout

‘Op mijn dertiende wilde ik al bakker worden. In 't Lansink leer ik hoe patisserie een onderdeel is van een menu in een Michelinzaak en hoe de chef combinaties verzint. Taarten maken, vooral bruidstaarten of andere speciale taarten, dat vind ik het mooiste wat er is: de kleuren, de smaak, het ontwerp.’

Vrouw in de topkeuken? ‘In de bakkerij, waar ik eerst stond, zie je veel vrouwen, maar hier ben ik de enige. Wel flauw als er wordt geroepen: “Is er een sterke man?” Ik ben net zo sterk.’

Waarom haken vrouwen af? ‘Als vrouwen

op tv alleen maar Gordon Ramsay zien schelden, denken ze dat de top echt zo functioneert en als ze dan geen dikke huid hebben, haken ze af.’

Wat moet er veranderen? ‘De dagen zijn lang, ik wil ook weleens de liefde van mijn leven ontmoeten. Mijn vrienden van de middelbare school werken maar 36 uur en harken bakken met geld binnen. Als ik ze vertel wat ik verdien, geloven ze het niet.’

Ambitieuus? ‘Ik wil mijn eigen zaak. Iets in de taarten, en geen restaurant, ook vanwege de werktijden. Maar het moet wel topkwaliteit zijn.’

JARA BEERLING (22)

‘Je kunt het voor jezelf zo zwaar maken als je wilt’

Is: garde de manger bij De Nederlanden (een Michelin-ster), in Vreeland. Eerste baan: afwasser bij 1916

‘Ik begon als afwasser, om wat bij te verdienen. Dan overzie je alles wat er in de keuken gebeurt. Nu kan ik mijn creativiteit kwijt. Ik ben nog lang niet uitgeleerd en mag alles proberen te doen van de chef. Mijn stijl moet ik nog verder onderzoeken, maar het moet altijd kloppen en top zijn: frisheid, kraak, saus, alles.’

Vrouw in de topkeuken? ‘Ik heb bewijsdrang voor mezelf, niet voor mijn collega’s. In dit team – half man, half vrouw – leer ik wel beter te communiceren en me te laten zien. Dat doen jongens soms net iets handiger.’



Waarom haken vrouwen af? ‘De vraag is denk ik: hoe graag wil je? Het is hard werken, maar aan het einde van de dag heb ik lekker gewerkt en ga ik met een leeg hoofd naar huis.’

Wat moet er veranderen? ‘Het blijven rare werktijden. Mijn familie klaagde toen ik pas om middernacht op een verjaardag kwam. Ik zei: “Jullie zijn maar zestig procent van de tijd gelukkig op je werk. Ik ben elke dag blij.”’

Ambitieuus? ‘Het doel is zo snel mogelijk zo goed mogelijk worden. Ik wil chef worden van een eigen zaak op hoog niveau.’



YVETTE VAN BOVEN (53)

‘Als je weet hoe je het wilt, waarom doe je het dan niet?’

Is: culinair schrijver, bekroond internationaal kookboekenmaker, kok en tv-presentator. Eerste baan: in de keuken van lunchroom Peppermint

‘Zelfs als ik de hele dag in de keuken heb gestaan om recepten te testen, pak ik opnieuw de pannen, om het avondeten te maken. Dat is een moment van rust. Bij mij gaat alles over lekker eten. Ik kook volgens het seizoen, met weinig vlees en vis en gooi nooit iets weg.’

Vrouw in de topkeuken? ‘Ik werk altijd met een gemengd team. Als je je groep kent, weet je wie je waarvoor nodig hebt. Met alleen vrouwen wordt het een onuitstaanbaar geheel.’

Waarom kiezen vrouwen een ander pad? ‘Het is eenzijdig, elke

dag in een restaurant. Je maakt lange dagen en bent ook verantwoordelijk voor personeel, klanten en leveranciers. Ik stopte ongewild, maar voel me nu veel vrijer en beleef meer avonturen.’

Wat moet er veranderen? ‘Ik denk dat veel vrouwen de combinatie van zorgtaken en een restaurant op hoog niveau leiden lastig vinden. Of denken dat dat onmogelijk is.’

Ambitieuus? ‘Met makkelijke recepten wil ik mensen met *Van Boven in het wild* (verschijnt 25 mei) inspireren weer goed naar de – vaak eetbare – natuur te kijken.’

‘Het blijven rare werktijden. Mijn familie klaagde toen ik pas om middernacht op een verjaardag kwam’

