

GENIET

LIFESTYLE MAGAZINE VOOR ARTSEN

NOVEMBER 2018

SMAAKVOL OP REIS
DOOR BELGIË

ARTS LEOPOLD MESSCHAERT
WERKTE EEN JAAR IN

ZAMBIA

FAMILIE BIRNIE VORMT SAMEN GEWELDIG TEAM / GORINCHEM HEEFT DE SMAAK TE PAKKEN /
KRUISHERENHOTEL MAASTRICHT: INDRIJKWEKKEND MEESTERWERK / NACHTELIJK GENIETEN /
DE TAS VAN ... / ONTSPANT U ZICH MAAR EVEN ... / KUNST KIJKEN / COLUMN BART TIMMERS



MASTERCLASSES VOOR ARTSEN

Excellente docenten op stijlvolle locaties



INSCHRIJVEN
VOOR 2019
NU MOGELIJK.

BRAINFEED

FOOD FOR THOUGHT



*Nascholingen op topniveau • Gevarieerde, inspirerende tweedaagse programma's
Exclusief voor: medisch specialisten, huisartsen & andere medisch professionals
Gemêleerde, kleine groepen • Gemiddeld gewaardeerd met een 8,7!*



Meer informatie: www.brainfeed.nl

HERFST- OVERPEINZINGEN



© Marco Hofsté

‘Vooraf dachten we dat we daar iets zouden gaan brengen, onze kennis en inzet bijvoorbeeld. Achteraf voelt dat bijna arrogant en moeten we concluderen dat we vooral iets hebben gehaald: het besef dat je met veel minder gelukkig kunt zijn, het belang van gemeenschapszin en zorgzaamheid voor elkaar, de blijheid die tot in de vezels van dit mooie volk zit.’ Deze conclusie trokken Leopold Messchaert en zijn vrouw Threes, die een jaar woonden en werkten in Zambia. Een conclusie die in een titel als *GENIET* misschien een vreemde eend in de bijt is. Want we schrijven toch vooral over allerlei aardse, materiële genoegens, waar we ook best zonder kunnen. Als we dat niet meer kunnen, als ons geluk afhangt van die materiële genoegens, moeten we ons zorgen gaan maken. In dat verband is het werk van fotograaf en filmmaker Lauren Greenfield (zie pagina 31), die zich bezighoudt met het portretteren van de ‘rich and famous’ toepasselijk. Dat haar foto’s en filmdocumentaires tot de slotsom leiden dat geld niet gelukkig maakt, is een open deur. Maar als dat én de relativiserende opmerking van het echtpaar Messchaert in uw achterhoofd blijven hangen terwijl u deze *GENIET* leest, is dat niet verkeerd. Zeker in deze periode van het jaar.

Hans van Santen, hoofdredacteur *Medisch Contact*

Colofon

Hoofdredactie

Hans van Santen (hoofdredacteur), Robert Crommentuyn en Everf Pronk (adjunct-hoofdredacteurs)

Projectmanagement

Clemens van Gessel Tekst- en webredactie

Aan dit nummer werkten mee

Fenneke van der Aa, Stefanie Bakker, Dick Bosch, Sandra Braakmann, Buro JP, Jaseela Derksen, Dienst Toerisme Gent, Jan Dobbe, Marcel Fischer, Gorcums Museum, Marco Hofsté, Hans van der Maas, Helen Philips, Milo Profi, Saskia Ridder, Lennaert Ruinen, Huug Schipper, Bari Timmers, Visiflanders

Coverfoto

Getty images

Basisontwerp

Tamar Smit

Redactieadres

Mercatorlaan 1200,
Postbus 20052, 3502 LB Utrecht,
telefoon: 030 2823 384,
www.medischcontact.nl

Opmerkingen en suggesties

redactie@medischcontact.nl

Advertenties

Cross Media Nederland,
www.crossmedianederland.com
Telefoon 010 742 10 20

Advertenties kunnen zonder opgave van redenen worden geweigerd.

Behoudens de door de wet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden veeleenvoudigd en/of openbaar gemaakt zonder schriftelijke toestemming van *Medisch Contact*. *GENIET* wordt uitgegeven door de KNMG. De redactie is onafhankelijk en werkt op basis van een redactiestatuut.

De redactie heeft alles gedaan om de rechthebbenden van het beeldmateriaal te achterhalen. Als desondanks beeldmateriaal is geplaatst waarvan u (mede)rechthebbende bent, kunt u contact opnemen met: f.smit@medischcontact.nl. Aanwijzingen voor auteurs vindt u op medischcontact.nl/contact.

GENIET

NOVEMBER 2018



07

Een jaar in Zambia

Begin 2017 vertrok Leopold Messchaert met zijn vrouw voor een jaar richting Zambia. 'We wilden zo iets al langer doen, maar er was nooit een goed moment. Toen mijn mede-praktijkhouder overleed aan ALS besefte ik des te meer: als ik zo iets nog wil, moet ik het nu doen.'



24

Gorinchem heeft de smaak te pakken

Eten doet iets met ons. Het is noodzaak, maar prikkelt ook de zintuigen. Bovendien vormt het al eeuwen een bron van inspiratie voor kunstenaars. Het Gorcums Museum toont de vruchten daarvan in de expositie *De smaak te pakken*.

19

Smaakvol op reis door België

Door de tweedeling van het land lijkt de Belgische keuken op de Franse én op de Nederlandse keuken. En smaken verschillen van stad tot stad: dat vraagt om een culinaire rondreis door België. Orthopedisch chirurg Dimitri van Doeselaar wijst de weg.



41

'We zijn een geweldig team met dit gezin'

In het gezin van Leidse huisarts Jeroen Birnie en docent-coach Liesbeth van Loon wordt veel gepraat en gelachen. De artsenij sijpelde binnen via de casussen die Jeroen zijn gezin als een 'doctor House' voorlegde. Twee telgen zijn arts, een is psycholoog ...

En verder:

- 17 Column Bart Timmers
- 31 Kunst kijken
- 34 Ontspant u zich maar even ...
- 37 Nachtelijk genieten
- 47 De tas van ...
- 49 De boekendokter diagnosticeert en schrijft voor ...

Droomt u ook over een reis naar Afrika?

Wilt u het land waar dokter Messchaert heeft gewerkt, Zambia, beter leren kennen of wilt u al jaren met uw gezin die onvergetelijke reis naar Zuid-Afrika maken? Voor deze of andere reizen naar Safari Afrika bent u bij TravelMood aan het juiste adres!

WIE IS TRAVELMOOD?

Mijn naam is Marjolein Schipper-Rutten, en na 15 jaar in loondienst de mooiste reizen te hebben samengesteld heb ik sinds 2015 mijn eigen reisorganisatie. Na het eerste contact maken we een afspraak om uw reiswensen door te nemen. Dat kan telefonisch, maar ik kom ook graag naar u toe om mijn persoonlijke ervaringen te delen. Vervolgens krijgt u van mij een voorstel voor uw op maat gemaakte reis. Mochten uw wensen tussentijds gewijzigd zijn, dan pas ik uiteraard graag het voorstel aan. Net zo lang tot we een reis hebben die, zoals een goed zittend kostuum, op maat bij u past. Dat maakt van een gewone reis een TravelMood-vakantie.



TravelMood
Altijd de juiste (be)stemming

0412-785 476 - 06-404 204 67
info@travelmood.nl
www.travelmood.nl

*groetjes,
Marjolein*



**BOTSWANA - KENIA - MAURITIUS - NAMIBIË - OEGANDA
SEYCHELLEN - TANZANIA - ZAMBIA - ZIMBABWE - ZUID-AFRIKA**

Samen met haar man wilde Esther een nieuwe slaapkamer en weer lekker liggen. De Suite maakte het mogelijk.

Voor Esther en haar man hebben we na het meten voor het gewenste ontwerp gezorgd. We maakten een draaideurkast met interieur op maat. Het bed is van alle gemakken voorzien, deelbaar en verrijdbaar. De uiterst comfortabele matrassen slapen heerlijk en hoeven niet meer gekeerd te worden. Zo mooi kan goed slapen zijn.



complete slaapkamers



uitgebreid programma



kasten op maat

Goed en mooi slapen

Er zijn veel mensen die niet optimaal slapen, terwijl dit wél kan. Daarom maken wij zelf bedden en slaapkamers op maat. Als voortrekkers in comfortbedden maken wij, zelfs in de twijfelarmaten, uitvoeringen met een verborgen hoog/laag functie. Op een zorgvuldige wijze ontwerpen we uw bed en matras, steeds weer rekening houdend met uw wensen en omstandigheden. Dat kan zijn in geval van spier-, rug- en nekklachten of als er sprake is van moeite met draaien en opstaan.

Persoonlijke aandacht en bezoek aan huis

De zoektocht naar de perfecte nachtrust begint bij ons altijd met een persoonlijk gesprek om uw wensen en eventuele slaapproblemen goed te begrijpen. Het kan zijn dat een bezoek aan huis u beter past of dat u een deel van het bestaande bed wilt behouden. Ter plekke kunnen we dan bespreken wat mogelijk is. Wat de vraag ook is, we vinden altijd een weg om te maken wat u wenst. Maak een afspraak voor een bezoek aan huis of kom naar de uitgebreide showroom van ons familiebedrijf in Moordrecht. U bent van harte welkom!



Beter slapen met geluid

Exclusief en vernieuwend zijn onze matrassen met een ingebouwd Frequency Physio Support (FPS) geluidssysteem. De geluidsgolven, die het systeem geeft, zijn niet te horen en zorgen voor stimulering van de bloedsomloop. U komt in een diepere staat van ontspanning en slaapt beter. Deze akoestische techniek is een succesvolle toepassing voor mensen, die jetlag of stress ervaren, neuropathische pijn hebben of veel spanning opbouwen, zoals bij Parkinson.

de SUITE

slapen in eigen stijl

showroom en productie:

Zuidplaspolderweg 11 2841 DC Moordrecht

0182 375022 www.desuite.nl

di. t/m za. 10.00 uur – 17.00 uur 's avonds op afspraak



EEN JAAR IN ZAMBIA

‘IK BEN EEN ANDER MENS GEWORDEN’

TEKST: SASKIA RIDDER | FOTO'S: MARCEL FISCHER, FRANK WINNUBST EN ISTOCK

Begin 2017 vertrok Leopold Messchaert voor een jaar richting Zambia. ‘We wilden zoiets al langer doen, maar er was nooit een goed moment. Toen mijn medepraktijkhouder overleed aan ALS besepte ik des te meer: als ik zoiets nog wil, moet ik het nu doen.’

De huisartsenpraktijk werd verkocht en Leopold ging samen met zijn vrouw Threes een jaar aan de slag in het Saint Francis’ Hospital in Katete. Maar waarom Zambia? Leopold: ‘Eigenlijk puur toeval. We wilden een jaar naar het buitenland en eigenlijk lag de wereld open. We dachten aan Suriname vanwege een vroeger coschap, maar Azië kon ook nog, al hadden we een lichte voorkeur voor Afrika. De uiteindelijk keuze kwam door een column van Wieke Biesheuvel in

de *Libelle* over het Saint Francis’ Hospital. De website gaf duidelijke informatie, onze hulp was welkom en Zambia is een stabiel land.’ Hoewel Buitenlandse Zaken ontraadt om in het donker te rijden en meldt dat noordelijke grensgebieden onrustig zijn, heeft Leopold zich nooit onveilig gevoeld. ‘Wij reden ’s avonds ook niet, maar dat was meer omdat de verlichting heel slecht is en omdat iedereen hier bij gebrek aan fiets -en voetpaden op straat loopt. Dan is een ongeluk zo gebeurd.’



De Victoriawatervallen

Overvolle spreekkamer

En hoe was het om een jaar te werken in een Afrikaans ziekenhuis? Leopold verhaalt geamuseerd over volle spreekkamers en taaldrempels. 'De spreekkamer deelde ik met een paar andere artsen, enkele verpleegkundigen en begeleiders. En allemaal zagen we tegelijkertijd onze patiënten. Soms zaten we met vijftien man in een kamer, aan een oude keukentafel. In het begin werd ik hoorndol van alle geluiden en indrukken, iedereen praatte door elkaar. Als dan ook nog de generator aansloeg, kon ik mijn stethoscoop wel opbergen. Als een van ons de lokale taal niet verstond, vertaalde een van de andere patiënten wel even. En dat terwijl je ondertussen ook lichamelijk onderzoek deed. Alles liep door elkaar, letterlijk en figuurlijk. Begrippen als privacy of ergonomie kennen ze daar niet. Maar kennelijk kun je aan alles wennen.' Is Leopold er een andere arts geworden? 'Nee, je ziet daar wel andere ziektebeelden, die je in Nederland alleen uit de boekjes kent. En je ziet patiënten pas in een later stadium van hun ziekte, als een tumor het functioneren al onmogelijk heeft gemaakt en niet bij de eerste vage klachten. Ons avontuur in Zambia heeft wel een ander mens van me gemaakt. Ik heb ervaren dat je niet in welvaart hoeft te leven om gelukkig te zijn. Mensen zijn zo opgewekt, ondanks hun onmiskenbare misère.' Threes: 'Vooraf dachten we dat we daar iets zouden gaan brengen, onze kennis en inzet bijvoorbeeld. Achteraf voelt dat bijna arrogant en moeten we concluderen dat we vooral iets hebben gehaald: het besef dat je met veel minder gelukkig kunt zijn, het belang van gemeenschapszin en zorgzaamheid voor elkaar, de blijheid die tot in de vezels van dit mooie volk zit.'

Vakantie in Zambia

Zambia is een prachtig vakantie-land, onder andere door de vele wildparken. Verschillende reisorganisaties bieden georganiseerde reizen aan, sommige ook met meerdaagse wandeltochten. De hoofdstad Lusaka is een prima vertrekpunt, maar de voormalige hoofdstad Livingstone is ook een aanrader. Niet alleen om de mooie koloniale huizen en imposante hotels, maar natuurlijk ook wegens de Victoriawatervallen. Deze breedste waterval van Afrika – ruim 1700 meter – met een maximale valhoogte van 128 meter is vanaf de Zambiaanse kant niet minder imposant dan vanaf Zimbabwe. Over de Zambezi, de rivier op de grens tussen Zambia en Zimbabwe, worden kanotochten georganiseerd. Overdag peddelend tussen de krokodillen en de joelende bavianen die je vanuit de bomen bekijken, 's nachts in een geïmproviseerd tentje op een van de vele eilandjes die de rivier rijk is. Met een beetje geluk met uitzicht op een kudde olifanten die een bad neemt.

Taxiservice

Threes zou in Zambia als röntgenlaborant gaan werken, maar liep vast op de cultuur. 'Ik kon er niet tegen dat het personeel zo rustig bleef bij die lange rijen, dat er niet een stapje harder werd gewerkt. Ook de manier waarop patiënten werden bejegend, ging tegen mijn natuur in. Leopold kan zoiets eerder van zich af laten glijden, maar ik zat me helemaal op te vreten. En ook al kon ik mijn mond houden, mijn lichaams-taal sprak boekdelen. Niemand zou er gelukkiger van worden als ik daar zou doorgaan.' Gelukkig is Threes niet iemand die stil gaat zitten. Ze kookte voor vrijwilligers, werkte een tijd samen met een fysiotherapeute die mensen thuis bezocht en startte later een taxiservice. Leopold: 'Gezondheidszorg is gratis, maar mensen hebben geen geld voor de lange reis naar het ziekenhuis. Threes haalde mensen op en pikte ook mensen langs de weg op. Op die manier heeft ze heel veel betekend voor veel mensen.'

Maispapje

In de hoofdstad Lusaka en andere grotere steden zijn alle culinaire windstreken wel vertegenwoordigd, maar in de armere gebieden bestaat het dieet voornamelijk uit tomaten, uien, *rape* (groot uitgevallen raapstelen), een maispapje dat 'nsima' wordt genoemd en met een beetje geluk een kip tijdens kerst. Leopold: 'De supermarkt tachtig kilometer verderop had een prima assortiment, maar voor locals was dit niet te bereizen en bovendien niet te betalen. Wij haalden het meeste van de markt, op zo'n vijf kilometer afstand van de *compound*.' Op de vraag wat ze in dat jaar het meest gemist hebben, klinkt direct het antwoord: 'Vis! Na dat jaar hebben we nog even door Zuid-Afrika gereisd en hebben we echt alle dagen vis gegeten.'



Leopold en Threes bij een al jaren ongebruikt spoor in Boxtel



'Gezondheidszorg is gratis, maar mensen hebben geen geld voor de lange reis naar het ziekenhuis.'



Geen fietspaden in Zambia, maar met de overgenomen mountainbike maakt Leopold toch wel z'n kilometers.

'Vooraf dachten we dat we daar iets zouden gaan brengen, onze kennis en inzet bijvoorbeeld. Achteraf voelt dat bijna arrogant.'



Leopold: 'De spreekkamer deelde ik met een paar andere artsen, enkele verpleegkundigen en begeleiders.'



Leopold voor het Saint Francis' Hospital in Katete

Andere cultuur

Wennen was het wel, aan die andere cultuur. Leopold: 'Als je ergens als toerist bent, krijg je dat soort verschillen minder mee, maar als je er een jaar woont en werkt, merk je dat mensen heel anders reageren dan je gewend bent. Zo zeiden mensen zelden "dankjewel" als je iets geregeld of gedaan had. Tegelijkertijd is ergens om vragen heel gewoon in Zambia.

Geld voor de opleiding van een nichtje bijvoorbeeld, of voor nieuwe kippen, of voor eten. Hoeveel we niet van dat soort verzoeken hebben gehad, bijna dagelijks.' Threes: 'Iedereen adviseerde om nee te zeggen, maar ik vond dat echt moeilijk. Bij dat soort cultuurverschillen moet je bij elke situatie in staat zijn om er even boven te gaan hangen. Jezelf de vraag stellen: "Is dit mijn ego of is deze reactie hier gebruikelijk? En hoe ga ik hiermee om?" Dat is in het begin lastig, maar je went er snel aan.'

Nieuwe plannen

Leopold en Threes zijn nu een klein jaar thuis en maken weer plannen. Leopold: 'Het is zo bijzonder om langere tijd in een andere cultuur te vertoeven en daar ook daadwerkelijk te werken. Wij zien het als een groot cadeau voor onszelf. Ergens in 2019 hopen we een halfjaar naar Malawi te gaan, maar wel in een gebied dat iets meer vertier biedt. En vis, haha. Een ander groot voordeel is dat er in dat gebied ook "Chewa" wordt gesproken, een taal die we inmiddels in de vingers hebben. De taal spreken geeft je een enorme voorsprong als je echt in een ander land wilt onderdompelen.' ●

De avonturen van Leopold en Threes nalezen? Dat kan op www.threesenleopold.reislogger.nl

D E FINE FLEUR VAN DOMBURG

Twee eeuwen geleden bloeide de badcultuur in Domburg op. Nederlandse en Duitse adel, toonaangevende kunstenaars, rijkelui van over de hele wereld en zelfs keizerin Sisi trokken naar de sfeervolle plaats. Wat dat betreft is er weinig veranderd; nog steeds lonkt het Zeeuwse licht.

Het was in het jaar 1834, op het uiterste puntje van schiereiland Walcheren, toen twee Middelburgse families in een koetsje te water gelaten werden, op advies van geneesheren die 'zeebaden' tot heilzaam middel hadden verklaard. Dokter Mezger, de slagerszoon die als een van de grondleggers van de fysiotherapie wordt gezien, behandelde destijds de Europese adel in het Amstel Hotel in Amsterdam en Des Indes in Den Haag.

Via zijn Middelburgse vrouw kwam Mezger in Domburg terecht, waar zijn clientèle hem volgde. Nederlandse en Duitse adel, keizerin Sisi en rijkelui installeerden zich er voor een kuur. Af en toe dook er ook een verdwaalde Amerikaan op: de vermogende Beach Vanderpool - nomen est nomen - was een trouwe badgast en wordt herhaaldelijk in de Domburgse badgeschiedenis vermeld. Een bloeiende badcultuur in Domburg was geboren.

Victoriaanse pudeur

Met koets en al ging de elite te water. ZO'n badkoets, getrokken door een paard of een badknecht, was een Victoriaanse uitvinding. Men verkleedde zich in de koets in een lichaamsbedekkend badpak, terwijl het rijtuig de zee in werd gereden. Met de ingang van de koets naar de open zee gericht konden de dames en heren onbespied te water gaan. Uit de hoogtijdagen van het kuren dateert de mooie Villa Carmen Sylva, gelegen aan de Noordstraat vlak aan de kust, met aan de strandzijde een withouten veranda.

Een Duitser die zijn fortuin had gemaakt in de eau-de-cologne liet het huis in 1885 bouwen door J.J. van Nieukerken, de architect die ook het Badpaviljoen ontwierp en noemde het Villa Maria. Toen de volgende eigenaar van Villa Maria koningin Elisabeth van Roemenië op bezoek kreeg, die als ijverig schrijver en dichter publiceerde onder de naam Carmen Sylva, werd het huis vernoemd naar haar 'nom de plume'. Nog steeds spreekt de villa tot de verbeelding. Een Duitse bewonderaar verzuchtte onlangs: 'Auch damals wussten manchse schon zu leben ...'

Jan Toorop en Piet Mondriaan

In het kielzog van de rijke lieden en aange-trokken door het Zeeuwse licht vonden ook spraakmakende kunstenaars als Jan Toorop en Piet Mondriaan hun weg naar de sfeervolle kustplaats. Mondriaan maakte er zelfs een

belangrijke artistieke ontwikkeling door; zijn schilderijen van de kerk van Domburg werden steeds abstracter. Jan Toorop woonde rond 1900 in een huisje op de Domburgse Markt. Zijn tentoonstellingslokaal stond schuin tegenover het Badpaviljoen, maar was niet bestand tegen de zeewind. In een reproductie van dit gebouwtje, is nu het Museum van Marie Tak van Poortvliet gevestigd (het 'kotje van Toorop, zo zei men vroeger).

Toen en nu

Inmiddels is het twee eeuwen geleden dat het toerisme in Domburg op gang kwam en loopt het centrum over van restaurants, cafés en lifestyle-winkels. Toch waan je je zo weer in de tijd van weleer: je hoeft maar naar het Badpaviljoen, Villa Carmen Sylva of Museum Tak te kijken en je ziet heren met hoed en langge rekte dames flaneren. De badkoetsjes hebben inmiddels plaatsgemaakt voor houten strandcabines in snoepkleuren, maar Domburg is nog altijd de parel van Zeeland.

Wie Domburg wil bezoeken is bij LARGO aan het juiste adres. LARGO biedt diverse stijlvolle resorts aan de Noordzeekust. Kies zelf hoe u vakantie wilt vieren.

Beeld: Jan Toorop (1858-1928) Zee en duin bij Zoutelande, 1907, collectie Gemeentemuseum Den Haag. Dit schilderij is nog t/m 18 november te zien in de tentoonstelling Aan Zee in Gemeentemuseum Den Haag.



LARGO

WWW.LARGO.NL



Ontdek het andere GRIEKENLAND

IN DE VOETSPOREN VAN ODYSSEUS

In Homerus' wereldberoemde epos beleefde Odysseus tal van avonturen over de Griekse zeeën om uiteindelijk aan te komen op het Ionische eiland Ithaka waar hij met zijn vrouw Penelope werd herenigd. De Grieken zijn nog steeds trots op wat er in hun mythologie en geschiedenis wordt beschreven, net als op hun land.

Polyplan organiseert al 30 jaar maatwerkreizen naar dit prachtige en veelzijdige land. Ontspannen zeilen, verrassend rondreizen, eilandhoppen in stijl – uw wens is ons vertrekpunt. Van adembenemende vergezichten en heerlijke stranden op ongerepte eilanden tot cultuurhistorische schatten met een verhaal en de grote namen uit de Griekse mythologie en geschiedenis: er valt zoveel te ontdekken, te beleven en vooral te genieten.

Laat u inspireren en treed in de voetsporen van Odysseus. Maak kennis met het andere Griekenland. Wij adviseren u graag om de mooiste bestemmingen te ontdekken overal in Griekenland. De verborgen en bijzondere plekjes, van authentiek tot luxe. Waar u de Griekse historie en mythologie nog duidelijk voelt en waar u in die verstopte taverna samen met de lokale bevolking de heerlijkste Griekse gerechten proeft en geniet van de bekende Griekse gastvrijheid. **Ontdek het andere Griekenland.**

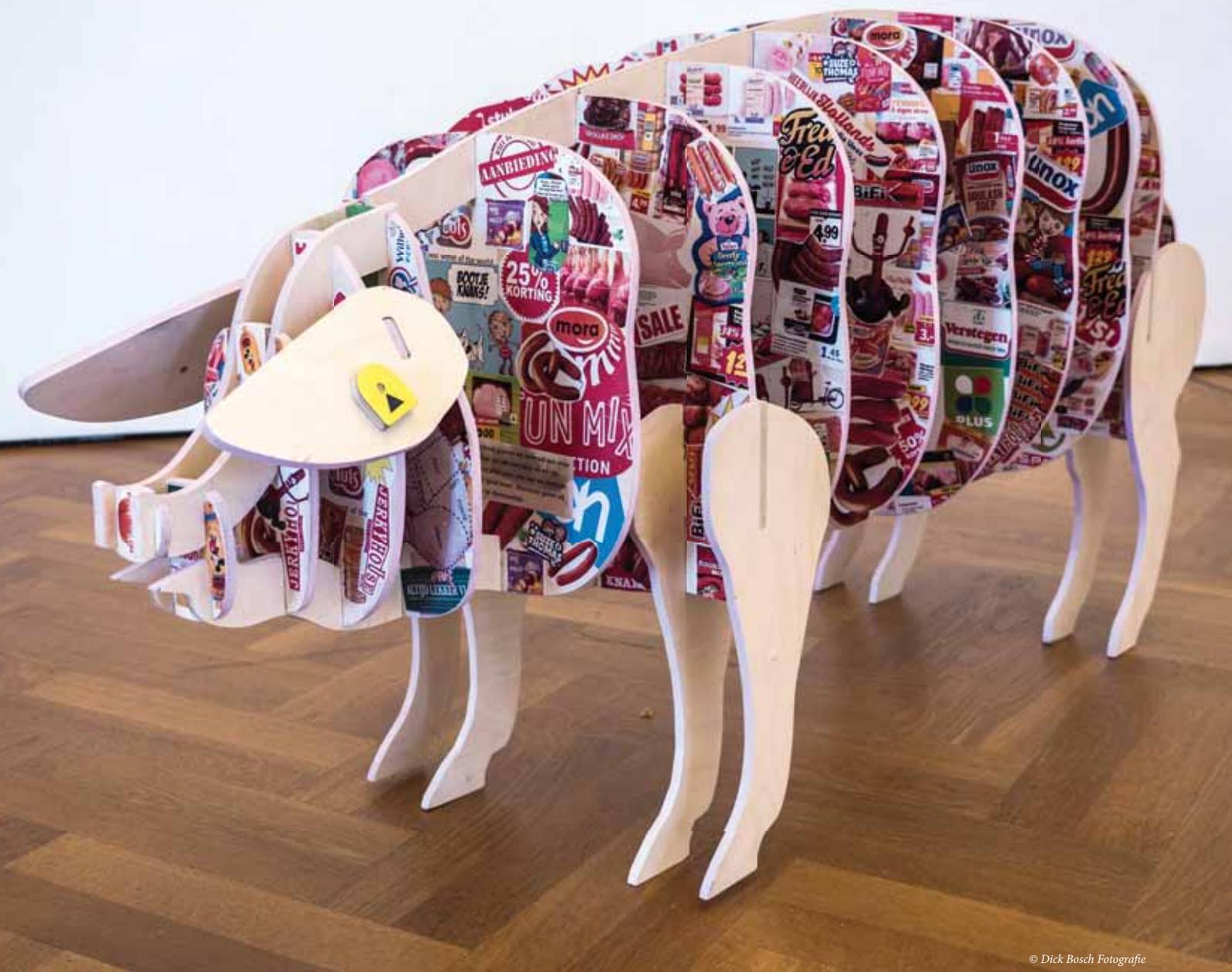
polyplanreizen 
Het andere Griekenland



AALSMEERDERDIJK 66, 1438 AT OUDE MEER (SCHIPHOL-RIJK) E-MAIL: INFO@POLYPLAN.NL TELEFOON: 020 6575 657 WWW.POLYPLAN.NL



GORINCHEM HEEFT DE SMAAK TE PAKKEN



© Dick Bosch Fotografie

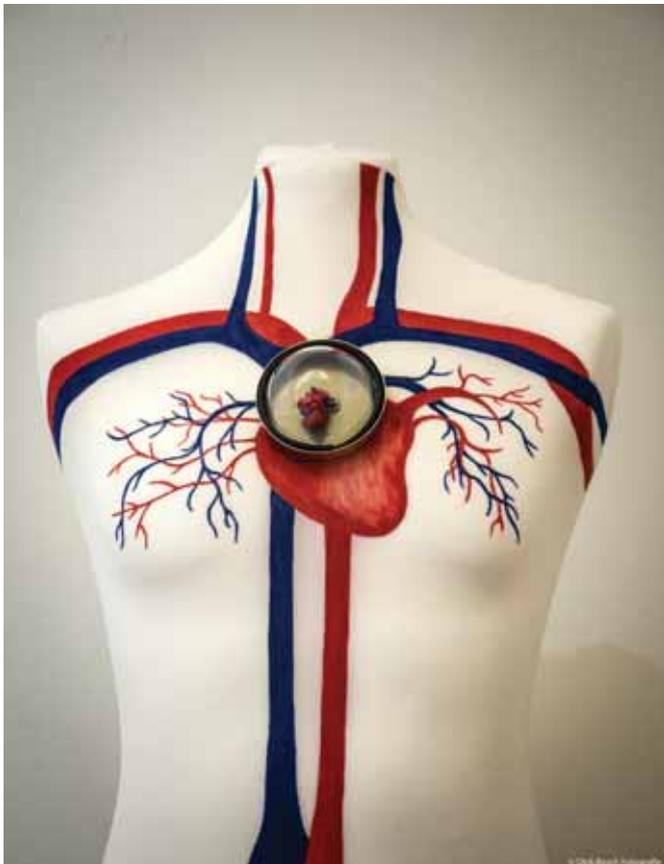
Het hedendaagse varken, Vera Teunen en Hilbert Tjalkens

TEKST: FENNEKE VAN DER AA | BEELD: GORCUMS MUSEUM, DICK BOSCH

Eten doet iets met ons. Het is noodzaak, maar prikkelt ook de zintuigen, biedt troost en brengt mensen samen. Bovendien vormt het al eeuwen een bron van inspiratie voor kunstenaars. Het Gorcums Museum toont de vruchten daarvan in de expositie *De smaak te pakken*.

Wie denkt aan eten en kunst, komt al gauw uit bij de prachtige stillevens uit de Gouden Eeuw. De vele uitgestalde lekkernijen op die werken lijken ons te verleiden met de glans des levens. Maar wie langer kijkt, ziet opeens vreemde zaken. Zoals beurse plekjes op het fruit, een vliegje op het brood of een wormpje bij een appel. Allemaal symbolen die ons moeten waarschuwen voor die verraderlijke glans: let op, het leven is slechts vergankelijk. Het moment waarop eten dus voor het eerst een hoofdrol inneemt in de kunst, is dat gelijk met een belangrijke boodschap. Sinds die Gouden Eeuw hebben we daardoor geleerd om niet zo zeer te kijken naar eten in kunst, maar vooral te zoeken naar de verborgen boodschap van dat eten. Is dat inmiddels anders? Moeten we nog altijd zoeken naar verborgen boodschappen in hedendaagse kunst met eten in de hoofdrol?

In *De smaak te pakken* is te zien hoe de verhouding tussen kunst en eten is geëvolueerd in de afgelopen vier eeuwen. In sneltreinvaart laat het Gorcums Museum zien welke rol eten in kunst kreeg en welke rol het nu en mogelijk straks heeft. Het museum toont daarvoor onder andere zeventiende-eeuwse stillevens, de revival van dat genre in de negentiende eeuw, de opname van voedsel als onderwerp in de twintigste-eeuwse popart en hyperrealisme en de creaties van hedendaagse kunstenaars. Ook werpen fooddesigners een blik op welke rol voedsel straks gaat spelen: hoe veranderen onze



In vitro ME (kweekvlees met en op je eigen lichaam), Chloé Rutzerveld



Fab Four, Elvira Dik

eetcultuur en voedselproductie en wat zijn hiervan de effecten op mens en milieu? De tentoonstelling gaat van voedselstilleven met christelijke boodschap tot voedsel als medium van het kunstwerk zelf. Ofwel: van *food for Christ's sake* tot *food for art's sake*. En het leuke is: de getoonde werken zijn vooral afkomstig van Nederlandse kunstenaars.

Overdaad en overconsumptie

Verwacht in Gorinchem geen chronologisch overzicht van die veranderende verhouding tussen eten en kunst. De tentoonstelling opent namelijk meteen met hedendaagse kunstwerken, waaronder die van de Israëlisch-Nederlandse kunstenaar Itamar Gilboa. Bij binnenkomst staan onderdelen van zijn grootschalige *Food Chain Project*, waarvoor hij afgietsels in gips, zilver en goud maakte van alles wat hij gedurende een jaar at. Vooral de presentatie van de 'anonieme' (zonder herkenbaar label of merk) in goud of zilver blinkende producten lijken de nieuwe pronkstillevens. Ze wijzen op de overdaad van onze westerse eetcultuur en op onze overconsumptie, maar verwijzen ook naar die onbereikbare status van dat westerse eten voor vele anderen.

De oude pronkstillevens uit de zeventiende eeuw zijn her en der tussen de moderne en hedendaagse kunstwerken te vinden. Bijvoorbeeld werk van David Teniers de Jonge, Frans Snyders en Gorcumer Jan Olis. En dat zorgt voor een mooi contrast met de latere werken, zoals met *Het hedendaagse varken* dat Vera Teunen en Hilbert Tjalkens speciaal voor de expositie maakten. Dit houten 'skelet' van een varken is volgeplakt met etiketten van varkensvleesproducten en daardoor wordt het dier gereduceerd tot grondstof. Tegelijkertijd zorgt de vrolijkheid van de etiketten voor een afstand tot het varken en moedigen ze aan vooral de producten te kopen. En juist in de confrontatie met de ouderwets 'eerlijke presentatie' op de oude stillevens wordt het varken nóg interessanter: hebben we nog enig idee wat we eigenlijk naar binnen gooien?

De smaak te pakken

De tentoonstelling *De smaak te pakken* is nog tot en met 10 maart 2019 te bekijken in het Gorcum Museum. Regelmatig komen kunstenaars Jessica van Deursen en Lonneke Jonker langs voor een performance, waarbij ze met bezoekers traditionele gerechten proeven van Jan in de zak. En op vrijdag 23 november laat kunstenaar Adrie Huisman 'aan de keukentafel' bijzonder ontspannende tomaten proeven. Hiernaast worden een cursus *Food Art*, lezingen en workshops georganiseerd rondom allerlei aspecten van voedsel, de voedselindustrie en eetgewoonten in verschillende culturen. Daarbij komen ook de kunstzinnige bereiding van voedsel en het onttrekken van kleurstoffen uit voedsel aan bod en is er een ruilkast voor ongebruikte kookboeken en fijne recepten. *Kijk voor alle activiteiten en actuele prijzen op: www.gorcumsmuseum.nl.*



Groentesilleven, Henk Helmantel

Lekker fout

Ook het werk van fijnschilder Henk Helmantel zorgt voor een vreemde *clash* in de tentoonstelling. Helmantel volgt namelijk precies de traditie van de meesters uit de Gouden Eeuw. Alles klopt: de encenering, de belichting, de afgebeelde kannen, de imperfecte appels, het bestek, het teruggeslagen tafelkleed en zelfs de weerspiegeling van de ruit op het glazuur van de pot. In een oogopslag zou je zijn werk zo onder de oude stillevens scharen, maar een langere blik doet inzien dat dit niet klopt. De gebruikte techniek en materialen zorgen dat het werk net te perfect is. Te glad, te fotorealistisch.

Bij Elvira Dik is het juist het overdrevene dat aandacht vraagt. Dat komt niet alleen door haar schilderijstijl of de grootte van haar werken. Het is de gehele presentatie en aankleding: een lekker dikke en reeds voorgesneden boterham, overdadig belegd met typisch Hollandse en superzoete vruchtenhagel, met daarboven een extra bemoedigend geeltje met 'eet lekker lieverd!'; het werk is één grote uitnodiging tot watertanden en lijkt te mooi om waar te zijn. Een ander werk dat vreemd én lekker oogt, is van Lernert Engelberts en Sander Plug. Op hun *Leverworst met bandenspoor* zie je precies datgene wat de titel al aangeeft. Dankzij de juiste belichting, de gekozen achtergrond en het smeùige spoor dat de kale leverworst doorklieft, trekt het beeld enorm aan. Tegelijkertijd is daar het ongemak; dit horen we toch niet lekker te vinden?

Ben je besuikerd?

Tegenover de smeùige leverworst ligt in Gorinchem een compleet andere benadering van voedsel en kunst. Het liggend naakt *Treacherous sweet* is namelijk gemaakt van diverse lagen uitgekristalliseerde suikerspin. En dat brengt een extra sensatie aan het werk: we willen die chemische zoetheid

ook kunnen ruiken. Maar dat lukt niet, want de magische suikerspin is vervlogen en verworden tot een harde, brokkelige, maar nog altijd felgekleurde sculptuur. De maker, Martine Poot van Studio Martijntje Cornelia, heeft het werk de bijtitel *Don't worry, eat a lot of sugar and turn into an awesome dead body* gegeven. En daarmee volgt ze eigenlijk een eeuwenoude traditie van voedselstillevens: waarschuwen voor de gevaren van overdaad.

In Gorinchem komt ook onze veranderende verhouding ten opzichte van eten goed in beeld. Door de toenemende wereldbevolking bestaat bijvoorbeeld een mogelijk tekort aan dierlijk eiwit. Wat gaan we daaraan doen? Is vlees uit een laboratorium een goed alternatief voor de niet duurzame vleesproductie? Willen we meer verantwoordelijkheid nemen voor het stukje vlees dat onze mond binnengaat? Fooddesigner Chloé Rutzerveld speelde met deze vragen en kwam tot *In vitro ME*, een persoonlijke bioreactor in de vorm van een sieraad dat zich nestelt op het borstbeen en eigen spierweefsel opkweekt tot vlees. Door de rechtstreekse binding tussen de bioreactor en het bloedvatensysteem van de sieraaddrager is een uitwisseling mogelijk van warmte, zuurstof, voedingsstoffen en afvalstoffen. Daardoor kan het vlees in het sieraad groeien en het uiteindelijk doorbreken. Is dat de toekomst van het eten? Wordt ons lichaam een nieuw soort *bodyfarm*? En wat betekent dat voor onze eetgewoonten en ons eetplezier?

Het innovatieve werk van Rutzerveld doet opnieuw wat vele andere kunstwerken in *De smaak te pakken* ook doen. Juist door de afwisseling en de veelheid van opgeroepen vragen doet de tentoonstelling inderdaad, zoals het museum al waarschuwt, smaken naar meer. Want op onze vreemde, innige en complexe relatie met eten raken we kennelijk nooit uitgekeken. ●



DOMAINE d'ESSENDIERAS

Le Domaine d'Essendi ras is een uniek landgoed van 360 hectare in de Dordogne, gekenmerkt door twee kastelen, schitterende tuinen en een mooie maar technische 9-holes golfbaan.

Het domein biedt naast kamers en suites ook diverse vakantiehuizen (voor 4 tot 12 personen) van alle gemakken voorzien; grote bedden, overdekt terras met barbecue, WIFI, en Nederlandse HDTV. Daarbij beschikken meerdere van de authentieke g tes over een verwarmd priv  zwembad.

Tijdens uw verblijf mag u vrij gebruik maken van de SPA, tennis, de vis- en zwem-meren met waterfietsen, het speeleiland voor kinderen, de mountainbikes en nog veel meer...

Ontdek alle mogelijkheden op
www.essendieras.nl

St. M dard d'Excideuil - Dordogne
+33 553 55 34 34 (ook Nederlands gesproken)

VAKANTIEHUIZEN - SPA - GOLF - BRUILOFTEN

VIJFTIG TINTEN ‘BLIJS’



HUISARTS BART TIMMERS IS MEDE-EIGENAAR VAN GROEPSPRAKTIJK HUISARTSEN IN 'S HEERENBERG EN HUISARTS-OPLEIDER

Een halfjaar geleden viel een van mijn twee collega's uit. Een burn-out. Vijf moeilijke maanden later hakte hij de knoop door: hij komt niet meer terug als praktijkhouder. Het afgelopen halfjaar is voor hem en voor onze praktijk erg zwaar geweest. Nu, met als extra druk de uitdaging om op korte termijn een opvolger te vinden, merk ik soms de neiging om wanhoop te voelen. Desondanks heb ik elke dag zin om naar de praktijk te gaan. Is dat niet ontzettend waardevol?

Count your blessings, zeggen ze weleens. Tijd om te tellen. Dit zijn mijn zegeningen:

1. Huisarts zijn is leuk.
2. Huisarts zijn is zinvol en bevredigend.
3. Ik werk met een erg fijn team.
4. In de praktijk zie ik waar we de afgelopen jaren met bloed, zweet en tranen in hebben geïnvesteerd. Dat maakt me trots.
5. Veel patiënten zijn dankbaar. Soms met woorden, soms met blikken of gebaren. Soms onverwacht.
6. Investeren in relaties met patiënten is niet vanzelfsprekend, maar altijd boeiend.
7. Er valt altijd iets te verbeteren zonder dat het slechter was wat je al deed.
8. Vorige week weer een heel erg leuke nascholing gedaan, dat prikkelt.
9. Elke dag vraagt om creativiteit.
10. Elke dag is onvoorspelbaar.
11. Elke dag is uitdagend.
12. Het is leuk om je in andere mensen te verdiepen. Ik mag dat dertig keer per dag doen.
13. Elke dag mag ik door een heel mooie omgeving rijden (en bij spoed lekker hard) (o nee, dat heb ik niet gezegd).
14. Af en toe 'spoed' geeft ook wel een lekkere adrenalinerush.
15. Soms zit je na een aantal zoekende gesprekken ineens met een patiënt op het juiste niveau en heb je een gesprek waar je echt voelt dat je de kern raakt.
16. We hebben een echt goede koffiemachine gekozen.
17. We hebben zelf kunnen beslissen om te investeren in Apple-computers, en dat werkt lekker.
18. Ook patiënt en dokter zijn een team. Dat is mooi om na te streven en te voelen.
19. Tussen de spreekuren door kan ik tijdens de administratieve verplichtingen lekker mijn eigen muziek draaien.
20. Ik ben nooit uitgeleerd.
21. Alle geleidingen uit de maatschappij komen bij je langs.
22. Ik heb mijn eigen stoel kunnen uitkiezen (een Eames Aluminium Chair in 't rood).
23. De komst van POH-GGZ in de praktijk is écht een verrijking gebleken.
24. Er wordt elke dag gelachen met het team.
25. Naast medisch-inhoudelijk mag ik me soms ook met heel andere zaken bezighouden.
26. Dingen die ik echt niet leuk vind, kan ik uitbesteden.
27. Onze praktijkmanager is een kei.
28. Als ik assistentes aan de telefoon hoor, bewonder ik ze vaak om hun talenten.
29. Opleiden van huisartsen daagt me altijd uit en geeft vaak nieuwe inzichten.
30. Ik zie dat onze POH's écht sterk zijn in het begeleiden van mensen met chronische aandoeningen.
31. Als ik zin heb om vroeger te beginnen, kan ik dat. Als ik zin heb om juist 's avonds wat te doen, kan dat ook.
32. Ik verdien een heel goede boterham.
33. Terminale patiënten begeleiden is elke keer spannend, elke keer anders, meestal zwaar, maar altijd zinvol en voldoening gevend.
34. Sommige patiënten heb ik als baby gezien en zie ik nu als moeder of vader.
35. Elke dag leer ik weer nieuwe relatieverbanden bij mijn patiënten (broers, zussen, burens, vrienden).
36. Onze teamleden zijn vaak een luisterend oor, of jij kunt dat voor hen zijn.
37. Als ik niet tevreden ben over iets in de praktijk, kan ik dat aanpakken.
38. Na alle momenten dat ik dacht: wat nu weer? is er wel weer een oplossing gevonden.
39. Ik kan ervoor kiezen om er iets anders naast te doen. Onderwijs. Techniek. Bestuur. Medische hulp bij evenementen.
40. Er zijn soms patiënten met heel zeldzame aandoeningen. Dat daagt me als huisarts uit om me erin te verdiepen.
41. Ik ervaar dat kennis en routine een zekere stevigheid geven, terwijl het nooit verveelt omdat het altijd nét wat anders kan zijn.
42. Juist omdat patiënten ervaren dat je je voor hen inzet, vergeven ze je het als je iets tóch verkeerd inschat (ik haat dat, maar het hoort ook bij het vak).
43. Hoewel mijn kinderen vinden dat ik niet wijs ben, ben ik toch veel en veel wijzer geworden door dit vak.
44. Elke dag is: filosofie in de praktijk.
45. Praktijkuitjes zijn altijd leuk en gezellig.
46. De ontwerper heeft een logo voor onze praktijk ontworpen dat ik heel mooi vind.
47. Onze zorggroep ondersteunt en denkt constructief mee.
48. Ik ervaar dat er steeds meer aandoeningen beter te behandelen zijn.
49. We hebben een fijne huisartsenpost met harde werkers en een goede sfeer.
50. Dit is helemaal mijn vak.

Ik heb er weer zin in! ●

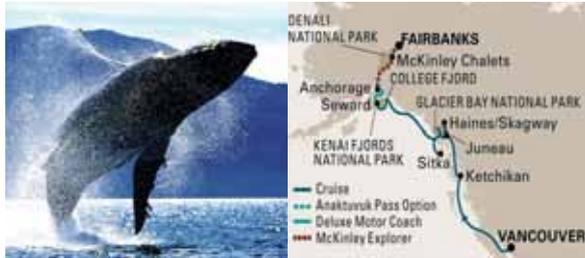
ADEMBENEMEND ALASKA WACHT OP U



PUUR avontuur wacht op u tijdens een cruise in ongerept Alaska. De enorme bergen, majestueuze gletsjers en fascinerende flora en fauna maken een cruise hier tot een unieke ervaring.

BROCHURE?
BEL 033-4621200

Alaska Compleet van Vancouver tot Fairbanks



WESTERDAM | 31 MEI 2019 | REISSOM PER PERSOON VANAF:
Binnenhut € 3.399 p.p. | Buitenhut € 3.679 p.p. | Balkonhut € 3.899 p.p.

Inclusief: Vliegtreis Amsterdam-Vancouver en Fairbanks-Amsterdam, 2 hotelovernachtingen in Vancouver o.b.v. logies, 8-daagse cruise incl. alle maaltijden, panoramische trein Anchorage-Denali, 6-daags landprogramma Denali National Park en Fairbanks o.b.v. logies, Tundra Wilderness excursie Denali.

Andere vertrekdata, vraag naar de mogelijkheden en reissommen:

NOORDAM: 10 en 24 mei, 7 en 21 juni, 5 en 19 juli, 2, 16 en 30 augustus 2019
WESTERDAM: 17 mei, 14 en 28 juni, 12 en 26 juli, 9 en 23 augustus en 6 sept. 2019

Alaska en Denali Nederlands begeleide cruisetour



WESTERDAM | 24 AUGUSTUS 2019 | REISSOM PER PERSOON VANAF:
Binnenhut € 3.159 p.p. | Buitenhut € 3.355 p.p. | Balkonhut € 3.745 p.p.

Inclusief: Vliegtreis Amsterdam-Vancouver en Anchorage-Amsterdam, 1 hotelovernachting en stadstour in Vancouver o.b.v. logies, 8-daagse cruise incl. alle maaltijden, panoramische trein Anchorage-Denali, 5-daags landprogramma Denali National Park o.b.v. logies, Tundra Wilderness excursie Denali, Nederlandstalige reisbegeleiding

6-Daagse verlenging in de Canadese Rockies



Verleng uw cruise naar Alaska met de indrukwekkende Rocky Mountaineer!

Eén van de meest spectaculaire treinreizen ter wereld, onderdeel van een aantrekkelijk en compleet landprogramma. Deze treinbelevens kunt u nu combineren met elke Alaska cruisetour. Genietend van fantastische panorama's wordt u in luxe treinwagons volledig in de watten gelegd.

Journey through the clouds of First Passage to the West

Verlenging (voor de cruise) in Silverleaf hotels: € 2.669 p.p.
Upgrade naar Goldleaf serviceniveau in de Rocky Mountaineer: € 479 p.p.

Inclusief: 5 overnachtingen in uitstekende hotels, 2 hele dagen in de Rocky Mountaineer, ontbijt en lunch in de trein, excursies rond Banff en Lake Louise, Icefields Parkway tour bij Jasper (inclusief lunch) OF helikoptertour boven de Rockies afhankelijk van de gekozen route.

Dock C CruisePartners

Arnhemseweg 10 | Amersfoort | tel 033-4621200 | www.dockc.nl/geniet | info@dockc.nl | 

Alle genoemde prijzen zijn per persoons op basis van een 2-persoonsbezetting en onder voorbehoud van tussentijdse wijzigingen en beschikbaarheid

SMAAKVOL OP REIS DOOR BELGIË



© Milo Profí

Bij markten en op zondagen is het in België een feest om op straat te eten.

TEKST: FENNEKE VAN DER AA | FOTO'S: VISITFLANDERS, MILO PROFÍ, STAD GENT, DIENST TOERISME

Door de tweedeling van het land lijkt de Belgische keuken op de Franse én op de Nederlandse keuken. En smaken verschillen van stad tot stad: dat vraagt om een culinaire rondreis door België. Orthopedisch chirurg Dimitri van Doeselaar wijst de weg.



© Stefanie Bakker

België staat gelijk aan chocolade, bier en wafels. Maar op culinair vlak valt er nog veel meer te halen bij onze zuiderburen, weet Dimitri van Doeselaar. De orthopedisch chirurg werkt nu in het Jeroen Bosch Ziekenhuis in 's-Hertogenbosch, maar kwam als kind regelmatig in Gent, studeerde zeven jaar in Antwerpen en rijdt nog altijd met regelmaat door België naar zijn ouders in Zeeuws-Vlaanderen. 'Toen ik weer naar Nederland verhuisde, was dat echt een cultuuromslag. En eigenlijk wel een verarming qua eten. In België maken ze nog weleens grappen om de krentenbol, het broodje kaas en de beker melk die je bij Nederlandse congressen tussen de middag krijgt. Zij pakken namelijk graag groot uit; zo'n lunch voorschotelen aan je gasten is eigenlijk ondenkbaar in België', vertelt Dimitri. De culinair meer verantwoorde aanpak van de Belgen komt door hun bourgondische leefstijl, denkt Dimitri. 'Er wordt veel meer waarde aan eten gehecht dan in Nederland. Hier heb je heel goede, dure restaurants, maar tegen een normaal budget is daar meer te halen. En uit eten of "op café" gaan is veel meer onderdeel van het dagelijks leven. Het gevolg is dat restaurants ook meer durven uit te pakken. Maar dat betekent niet dat de Belgische keuken altijd even gezond is. Ik raad dus zeker aan om hier met mate culinair te genieten', lacht de arts.

Een zondags cadeautje

Voor een overwegend katholiek land is het opvallend dat er op zondagen geen drommen mensen bij de kerk staan, maar wel bij de bakker. 'Ik houd van hardlopen op zondagochtend, maar Belgen halen dan liever een vers brood bij de bakker', zegt Dimitri. Vanzelfsprekend biedt praktisch iedere bakker ook wafels, maar hoe die wafels eruitzien en wat erop hoort, is afhankelijk van de regio. Bij bakkerij Une Gaufrette Saperlipopette in Luik, op een halfuurtje rijden vanuit Maastricht, kun je bijvoorbeeld een echte, authentieke Luikse wafel proeven. Die ruitvormige of ovale wafel ligt redelijk zwaar op de maag omdat hij vol zit met suikerkristallen. In Brussel is het juist happen van een luchtige, rechthoekige wafel, die nog wat poedersuiker, vers fruit of chocoladesaus kan gebruiken. Voor de orthopedisch chirurg is een bezoek aan een Belgische bakker nog altijd een kleine omweg waard, al is dat niet vanwege de wafels. 'De gemiddelde bakker heeft vaak heerlijke en supermooie, verse taartjes staan. Een Belgisch taartje is echt een cadeautje en neem ik graag mee terug!' Ook de oeroude, onooglijke, maar verrassend lekkere mattentaart uit Geraardsbergen, dat prachtig in de heuvelachtige Vlaamse Ardennen ligt, is een goede keuze. De traditionele mattentaart wordt gemaakt met volle melk en karnemelk, amandelen en bladerdeeg, maar elke bakkerij in de geboorteplaats van de bijzondere taart legt het accent telkens anders. Met een speciale 'Mattenkaart' nodigt de stad daarom uit de verschillen te achterhalen.

Dimitri van Doeselaar: 'Een culinair bezoek aan België is niet alleen leuk, maar ook heel lekker en interessant.'



© Stad Gent, Dienst Toerisme

Waterzooi of stoverij proeven? Dan ben je in Gent in het middeleeuwse Patershol aan het goede adres.

Stoemp met ballekes

De hippe Belgische keuken anno nu kent nog fijne ouderwetse trekken. Een grote hit is bijvoorbeeld 'stoemp' (stampot) met een gevuld 'balleke' (gehaktbal). Bij *Balls & Glory* worden voor de stoemp dagelijks andere lokale en seizoengebonden producten gestampt door smeulige aardappelpuree. Daarbij serveren ze een verse, handgedraaide en ovengebakken gevulde gehaktbal en een mooie, rijke jus. De stoempketen kreeg in 2013 de titel Beste Foodconcept van Europa en rijdt met foodtrucks door heel Vlaanderen. Daarnaast heeft *Balls & Glory* vaste en steevast bomvolle vestigingen in Gent, Antwerpen, Brussel en Leuven. Tip: bestel een extra portie *balls to go*.

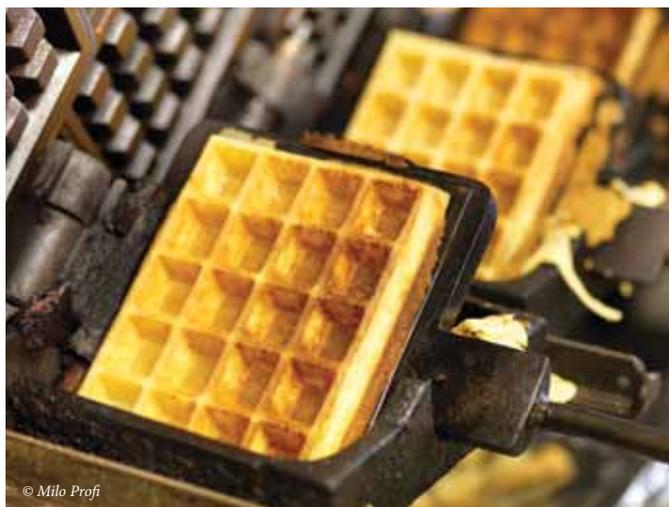
Schatten uit de Noordzee en de Schelde

De Belgen doen niet aan haringhappen of lekkerbekjes eten. 'Maar je ziet ze wel oesters slurpen en cava of champagne daarbij drinken', zegt Dimitri. 'Dat zie je op diverse plekken terug, zoals rond het middaguur bij markten. En dat creëert natuurlijk een bepaalde *ambiance*, zoals de Belgen zeggen.' Volgens de orthopedisch chirurg is vis eten in België niet te duur en vaak zeer verrassend. 'Je hebt daarin vaak veel keus.' De meest verse vis is natuurlijk te vinden bij havensteden. Zoals bij kustplaats Oostende, dat bulkt van de prachtige *fin de siècle*-architectuur. Aan de rand van de Oostendse visserij maakt vooral restaurant STORM naam door (vergeten) rijkdommen van de Noordzee te serveren, zoals steenbolk, zeeak, rode poon en horsmakreel.

Uit de Noordzee halen de Belgen ook een essentieel ingrediënt voor het gerecht dat eigenlijk gelijkstaat met hun identiteit; mosselen voor hun welbekende *moules-frites*. Volgens de orthopedisch chirurg is dit gerecht bijna het hele jaar door overal verkrijgbaar, maar een van de betere mosselpannen wordt bij Poules Moules in Brugge geserveerd. In Antwerpen hoor je daarentegen het gerecht 'paling in 't groen' te eten. Vroeger werd bij Antwerpen paling in de Schelde gevangen en bereid met kruiden die de arme vissers langs de Scheldeoeveren vonden. Nu serveren juist de nettere brasseries het oude visgerecht met – natuurlijk – friet.

Stoven met bier

Uien zijn 'ajuien', knoflook is 'look' en witlof is 'witloof' of 'Brussels lof' in België. Wie hunkert naar groente kan dan ook in de hoofdstad het best om witlofstronkjes vragen. Al kiezen de Belgen wel voor een minder gezonde aankleding met ham, kaas en een flinke toef bechamelsaus. Een echte Brusselse 'videe', *vol-au-vent* of koninginnenhapje (een pasteitje met kippenragout), is weliswaar ook geen gezonde, maar een lekkere uitspatting. En een fijne ervaring in de prachtige art deco Taverne du Passage in hartje Brussel. Bierliefhebbers kunnen daarentegen voor hun avondmaaltijd beter naar Leuven – de bierhoofdstad van België en thuishaven van de brouwerij van Stella Artois. Het betere biercafé biedt in deze historische universiteitsstad minstens 2.000 bieren – zoals The Capital – en het betere restaurant heeft een echte Leuvense gambinusrib op de kaart staan, een varkensgebraad met een saus op basis van bruin bier met 'goudajuintjes' (sjalotten), spek en champignons. Wie houdt van de zwaardere bieren of wild in het eten, of beide tegelijkertijd, vindt zijn gerief in de Ardennen. In het



© Milo Proft

Brusselse wafels zijn luchtiger dan de dikkere Luikse variant.



© VisitFlanders

In Leuven is het kiezen uit ruim 2.000 verschillende biersoorten.



© Milo Proft

Moules-frites, geserveerd in de traditionele, zwart geëmailleerde mosselpot.



© VisitFlanders

Een 'frietje steken' in de Belgische buitenlucht. Dat is pas genieten.

najaar staan hier, naast de lokale trappistenbiertjes, wildzwijn, hert of ree op de kaart. Die eet je bij voorkeur in het plaatselijke restaurant van een klein gehucht, waar nog altijd wordt gekozen voor eenvoudige, traditionele bereidingen, opgediend in schemerige vertrekken vol jachttrofeeën. Zoals in de zeventiende-eeuwse boerderij van Les 7 Fontaines d'Awenne in Awenne, een Ardens dorpje omringd door eindeloze bossen. Ook bij de bereiding van Vlaams stoofvlees komen flinke porties bier kijken. Sterker nog, het vlees wordt in bier gestoofd, vaak samen met ontbijtkoek, mosterd en ui. Daarnaast kent de Belgische keuken nog een bekend gerecht waarin sommige koks bier gieten, andere wijn. Bovendien verschilt het hoofdingrediënt per regio. 'Waterzooi is een stoofpotje met wortelen, selderij, aardappelen, ui, prei en kruiden en in grote delen van België wordt dit gerecht met vis geserveerd', vertelt Dimitri. 'Maar in Gent pakken ze het anders aan: daar gebruiken ze kip.' Hoewel de orthopedisch chirurg nog altijd liefde voor Gent voelt, verkiest hij toch de visvariant. 'Zo'n gerecht toont eigenlijk wel het mooie aan België; natuurlijk is het niet altijd even gezond, maar het is overal net anders en biedt elk wat wils. Je kunt bijvoorbeeld in Antwerpen tussen wereldse punkers eten, een paar straten verder ga je veertig jaar terug in de tijd en om de hoek kom je bij de meest hippe tentjes van Europa. Die verschillen zijn typisch Belgisch en juist daarom is een culinair bezoek aan België niet alleen leuk, maar ook heel lekker en interessant.' ●



BROKING
VLOERKLEDENSPECIALIST

We verwelkomen u graag in onze showroom in IJsselstein - Basiliëpad 42 - T 030-6882652 - www.vloerkledenspecialist.nl

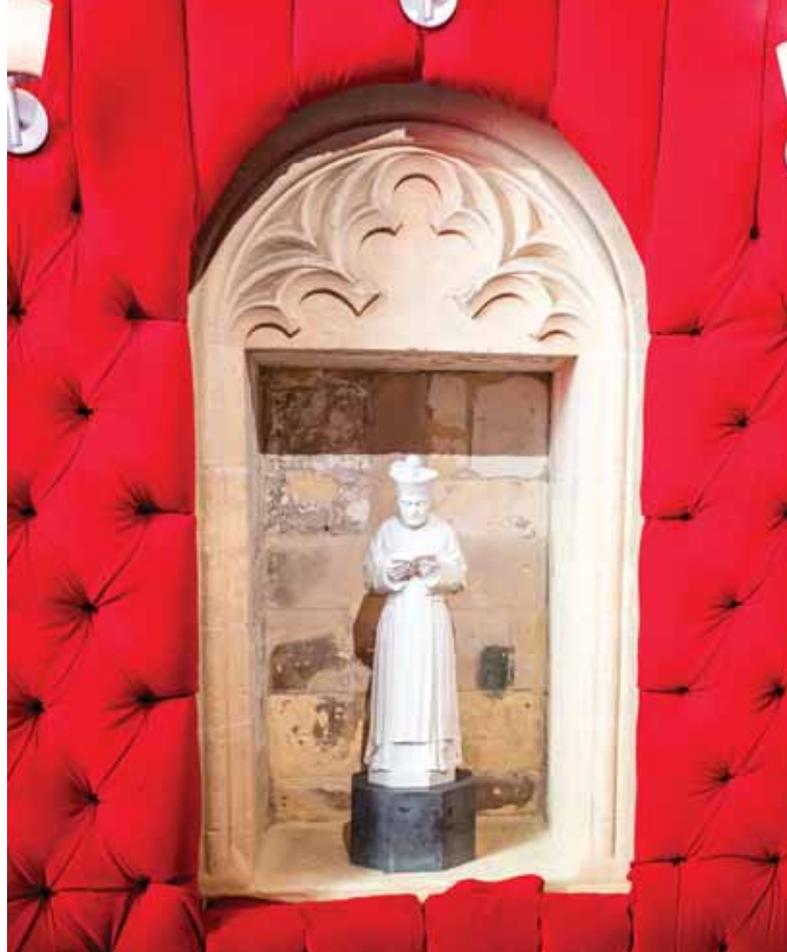


Food & Beverage Manager Bart Vanderstukken geniet elke dag van het Kruisherenhôtel

KRUISHERENHOTEL MAASTRICHT: INDRUKWEKKEND MEESTERWERK

TEKST: HANS VAN DER MAAS | FOTO'S: LENNAERT RUINEN

Midden in het bourgondische centrum van Maastricht huisvest het Kruisherenhôtel Maastricht. Een rondleiding door dit voormalige klooster levert een indrukwekkende estafette van verbazing en bewondering op.



Kleine details herinneren aan het kloosterleven



De Wine Bar Rouge & Blanc

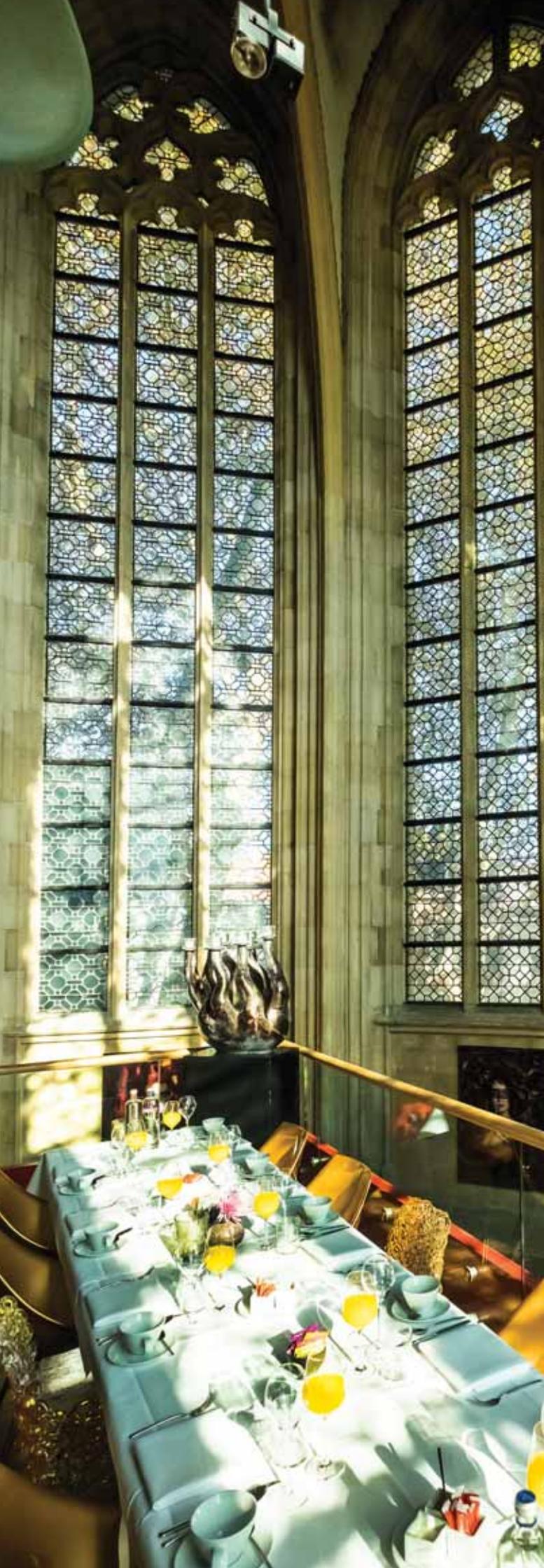
Een bijzondere plek om te overnachten, jazeker, en dat is een absoluut *understatement*. Tegelijkertijd is het een fraai museum voor weldoordacht design. Je hoort weleens: je komt ogen en oren tekort, maar in het Kruisherenhotel (vijf sterren) geldt dat in extreme mate. Food & Beverage Manager Bart Vanderstukken geniet er elke dag van.

‘De acht architecten van het hotel kregen in het jaar 2000 één belangrijke opdracht mee’, begint Vanderstukken zijn rondleiding. ‘Dat was de eis dat ze niets aan het klooster mochten veranderen: er mocht niets worden verbouwd en alles wat erbij kwam, moest er ook weer uit kunnen. Oftewel, het klooster moest binnen drie maanden in de oorspronkelijke staat kunnen worden teruggebracht.’

Dat kun je een uitdaging noemen, maar wie aan komt rijden en de eerste indruk van het kolossale gebouw tot zich neemt, weet direct dat het is gelukt en dat hier een meesterwerk is gecreëerd. Staand voor de ingang kun je niet anders dan naar binnen lopen. Een koperen koker met twee schuifdeuren loodsen je ‘vanzelf’ het hotel in, de eerste prettige prikkelingen waarvan er straks nog vele zullen volgen. Voor je het weet, staat er een vriendelijke medewerker naast je die je niet alleen welkom heet, maar die er ook voor zorgt dat je je direct welkom voelt.

Magistraal, hoog en groots

Uit de speakers klinkt muziek, Sinatra uit zijn topjaren, terwijl het nog even wachten is op manager Bart Vanderstukken. Dat biedt de gelegenheid een eerste indruk op te doen van de



ruimte van dit inmiddels dertien jaar oude hotel. Een afgewogen mix van het authentieke klooster uit 1500 en het design-hotel van nu. De kolossale lampen aan het plafond springen in het oog, evenals de doorzichtige liftschacht. De receptiebalie zelf behoort tot het eeuwenoude klooster, de kantooruimte erachter stamt uit het nu en heeft de vorm van een groot ei. De ruimte van de entree komt magistraal over, hoog en groots. Er is glas-in-lood en kunst, goed zichtbaar vanuit de verschillende vormgegeven loungehoeken. In de ruimte boven de ingang bevindt zich de transparante, glazen kantooruimte van de directeur. Zijn uitzicht is adembenemend mooi. Een architectonisch hoogstandje, waar het hotel vol mee zit. Want hoe beweeg je een lift heen en weer wanneer je geen kabel mag bevestigen? De druk komt vanonder, de lucht 'blaast' de lift omhoog en omlaag. Een gastvrije hand schudt de mijne, Bart Vanderstukken biedt een glas bruiswater aan en gaat me voor. Op excursie in het Kruisherhotel Maastricht.

Verfijnde, regionaal georiënteerde keuken

Een transparante, glazen wijnkast. Een van het soort waarbij je denkt: die wil ik thuis ook. Tientallen wijnen lonken vanuit de vitrine en je waant je als een kind in een snoepwinkel. De omloopsnelheid van de wijnen is hoog, vertelt Bart. Natuurlijk, we zijn in bourgondisch Maastricht, de stad van de levensgenieters. Liefhebbers van een mooi bord eten met een goed glas wijn. De zon prikt door de hoge ramen en creëert een warme, gespleten lichtinval. Nu al voelt het overdonderend, gewoon om hier te lopen, te kijken, te ruiken en te horen. En dan moet het proeven nog komen in het Kruisherrestaurant op de eerste etage, met een verfijnde, regionaal georiënteerde keuken. Een greep uit het menu: zeebaars ceviche met minneola, avocado, vadouvan, komkommer, *salty fingers* en kroepoek. Of de kreeft met varkenswang, pompoen, sojaboon, aardappel en cantharel. Maar je kunt je ook laten verleiden door de entrecote *dry aged*, met *tête de veau*, snijboon, rode ui, witlof, aardappel en kappertjes. De tafel bereik je via een rode loper.

Hotel in het klooster

Het Kruisherhotel Maastricht maakt onderdeel uit van Oostwegel Collection, het familiebedrijf van Camille Oostwegel. Daartoe behoren ook Château Neercanne in Maastricht, Winselerhof in Landgraaf en Château St. Gerlach (met Spa & Wellness) in Valkenburg aan de Geul. Bart vertelt: 'De heer Oostwegel wilde al sinds 1985 een hotel bij Château Neercanne, maar dat bleek op een bepaald moment niet realiseerbaar. Bij toeval hoorde hij dat de gemeente Maastricht een nieuwe bestemming zocht voor het Kruisherenklooster. Hij diende een plan in, de gemeente ontving het met open armen en gaf Oostwegel groen licht om zijn plan te gaan realiseren. Maar omdat monumentale panden volgens de regels reversibel moeten worden verbouwd, werd er niet ván het klooster een hotel gemaakt, maar in het klooster een hotel gebouwd. Vervolgens kwam het interieur aan bod, waarbij synergie geen haalbare kaart bleek, en dus koos men bewust voor



Voor liefhebbers van een mooi bord eten met een goed glas wijn.

contrast.’ Bart doelt op het contrast tussen alle onderdelen van het oude klooster en de nieuwe ruimten van het moderne hotel. Interieurarchitect Henk Vos van bureau Maupertuus benaderde een aantal topontwerpers en ging aan de slag.

Zestig designhotelkamers en suites

Je wandelt op alle niveaus door de kerk. Vanuit het restaurant zit je op ooghoogte met de fraaie ramenpartij, met de lift bereik je negen meter hoogte en heb je een totaaloverzicht over de kerk en vanuit de bibliotheek kijk je tegen de fraaie receptie aan. Onderweg vertelt Bart enthousiast en honderduit over de rijke geschiedenis van het eeuwenoude pand. Liefhebbers daarvan surfen naar de website van het hotel. Bijzonder is in elk geval dat op de plek van de hotelkamers ooit de monniken sliepen. De kamers laten zich het best omschrijven als designhotelkamers en suites. Het zijn er zestig in totaal en geen enkele is hetzelfde. ‘Met het aantal kamers in het gebouw zelf kwamen de architecten niet verder dan vijftig’, weet Bart. ‘Vervolgens bouwden ze een aantal kamers in het bijgebouw wat het aantal op zevenenvijftig bracht en tot slot creëerden ze een nieuw bijgebouw, een “losstaande” box met drie kamers. Voilà: zestig kamers.’

Het valt op hoe stil het overal is, ondanks het feit dat het hotel midden in de binnenstad staat. En welke smaak eenieder ook heeft, voor iedereen is er een geschikte kamer te vinden.

Het valt op hoe stil het overal is, ondanks het feit dat het hotel midden in de binnenstad staat



De kolossale lampen aan het plafond springen in het oog.



In het voormalig Kruissherenklooster werd een hotel-restaurant gebouwd.

Wauw!

Een kamer met jacuzzi? Een kamer met muurgrote print of een rustiger ogende kamer? Een kamer aan de ene of de andere zijde, wat donkerder of met meer licht? Luxe of superluxe? Keuze genoeg. We wandelen langs de Wine Bar Rouge & Blanc, de drie vergaderzalen (tot twintig personen), de pandhof met terras en champagnebar en de kloostertuin en je valt van de ene verbazing in de andere. Niet per se door alle losse onderdelen, hoewel daar zeker ook sprake is van opengesperde ogen en opvallende mond, maar de eenheid maakt van dit hotel een indrukwekkend meesterwerk. In welk jaargetijde je het ook bezoekt. Terug naar de centrale ruimte en weer overvalt je het gevoel van ... wauw! Weer wil je met een krant of een laptop met een goed glas wijn neerploffen op een van de banken en uren later pas weer opstappen. Waarom niet? Terwijl de eerste slok van de wijn soepel in mijn mond beweegt, verdwijnen de zojuist opgedane kennis en gedachten in de laptop. Een echtpaar checkt in, een groepje toeristen stapt nieuwsgierig het hotel binnen, de medewerkers zijn op weg de gasten het naar de zin te maken, de wereld staat hier even stil.

Buiten verdwijnt het gebouw in meerdere telefoons tegelijk. Het gebouw is meer dan geschikt om op een foto vast te leggen en er vervolgens familie en vrienden mee te verrassen. Want het Kruissherenhotel Maastricht verdient goede mond-tot-mondreclame. Voor een heerlijke lunch of heerlijk diner, voor een paar nachten goed uitrusten en genieten of om je gewoon een paar uur te laten verleiden door het ex- en interieur. ●

www.kruissherenhotel.nl



Geen betere manier om een bestemming te leren kennen dan via de keuken. Proef de wereld met Avila Reizen! Exclusief voor Geniet-lezers: ontvang nu tijdelijk een culinair geschenk bij uw boeking. Santé!
www.avilareizen.nl/culinair



foto: Entre Cielos, Argentinië
Zelf ervaren? Ga naar
www.avilareizen.nl/geniet

ONTDEKKINGSREIZEN

MET EEN VAKANTIEGEVOEL

Bij Avila Reizen geloven we in het plezier van beleven! We geloven in *'the art of travel'*, waarbij reizen als een vorm van kunst onze innerlijke emotie aanwakkert. Het blijft wonderlijk hoe reizen de gedachten en gevoelens zo kan prikkelen dat inspiratie, een extra intens houden van, en een drive om te ontwikkelen als persoon als vanzelf opleven.

Een reis biedt ons de kans om het alledaagse even opzij te zetten en kennis te maken met andere culturen en gewoonten. Om ons onder te dompelen in luxe en comfort.

We kunnen vandaag de dag in de voetsporen treden van ontdekkingsreizigers en de meest afgelegen gebieden veilig en georganiseerd aandoen. Al het moois dat moeder natuur ons te bieden heeft, ligt binnen ons bereik, *what a wonderful world!*

Onze doelstellingen om dromen te verwezenlijken gaat verder dan het bemiddelen bij het tot stand komen van een droomreis. Met persoonlijke aandacht en service helpen we u het juiste ritme en ingrediënten te bepalen en zo bij te dragen aan uw inspiratie, *quality time* en persoonlijke groei. Geholpen door de creativiteit, kennis, contacten, en enorme passie van onze specialisten gingen inmiddels vele mensen met ons op reis naar alle uithoeken van de wereld.

Laat u inspireren en fascineren. Het team van Avila Reizen staat voor u klaar.

Tim van der Wel
Hilda van der Wel - Gonzalez



VERRE REIZEN OP MAAT NAAR LATIJNS-AMERIKA, AFRIKA & AZIË

www.avilareizen.nl
info@avilareizen.nl | +31 (0) 23 785 1857
Nassaulaan 2, 2011PC, Haarlem



MARC CHAGALL
“EDELSTENEN UIT DE HEMEL”

EEN TENTOONSTELLING VAN
8 JULI 2018 TOT 23 JUNI 2019

LALIQUE MUSEUM NEDERLAND | GASTHUISSTRAAT 1 - DOESBURG | T: 0313 471410 | W: MUSEE-LALIQUE.NL

KUNST KIJKEN

TEKST: HUUIG SCHIPPER

Gaat er iets boven aapjes kijken? Om lekker, van achter een kopje koffie op een zonovergoten terras in een winkelstraat te genieten van ... onszelf, terwijl we langsparaderen in een andere gedaante? En is het niet heerlijk om het doen en laten van beroemdheden te volgen: hun voor- en vooral graag tegenspoed, hun ruzies, (nieuwe) liefdes, kinderen, dieren, huizen, tuinen, auto's, alles in de vette jus van roem waar wij ons – veilig likkebaardend aan de andere kant van de kooi – verre van weten? Ook het aanschouwen van wanstaltige rijkdom behoort tot onze favoriete bezigheden. De achter zwaarbeveiligde hekwerken verborgen protserige paleizen van internetondernemers, vastgoedjongens, profvoetballers en muzieksterren met hun in goud gedoopte, tot volle wulpse wasdom geboetseerde, hooggehakte dames, hun wagenparken, zwembaden en personeel, kunnen rekenen op onze nieuwsgierigheid. De uitwassen van het verdienmodel ter rechterzijde van ons onvolprezen economische systeem – armoe en honger laten wij liever links liggen – komen van oudsher tot ons dankzij bladen als

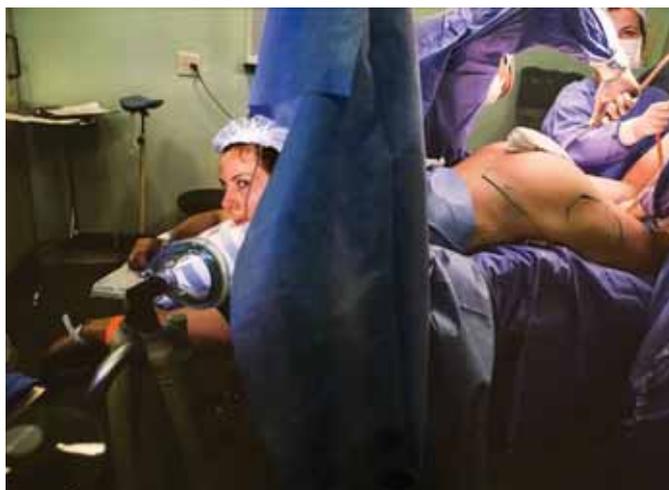


Ilona, 31, voormalig model uit Letland, thuis in Moskou in de bibliotheek die alleen exemplaren bevat van een door haarzelf gepubliceerd boek met haar modefoto's.

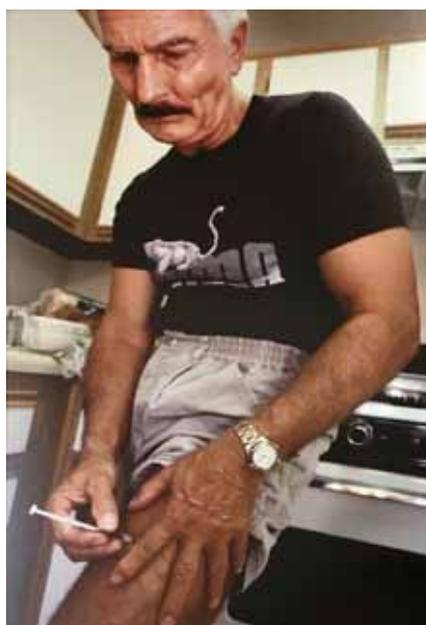


Panorama en *Privé*, of de tv-programma's *Glamourland*, *Bij ons in de PC* en de *TV Show op Reis*. En nu is er de tentoonstelling *Hoe rijk ben je echt?* in het Haagse Fotomuseum, met een uitputtend overzicht van het werk van fotograaf en filmmaker Lauren Greenfield (1966). Greenfield houdt zich al 25 jaar bezig met het thema 'rijkdom'. Ze 'portretteert zowel de één procent *rich and famous*' als de mensen die er alles aan doen om de schijn van oogverblindende rijkdom op te houden. Met foto's, filmdocumentaires en interviews stelt ze haar rijken aan ons voor, om uiteindelijk – het zal u niet verbazen – tot de slotsom te komen dat geld niet gelukkig maakt.

De tentoonstelling – een schitterende schijnvertoning – gaat over meer dan materiële rijkdom. Zij gaat over hebzucht, over



Cathy, 31, schoolbuschauffeur, ondergaat op één dag - slechts plaatselijk verdoofd - een buikcorrectie, een borstlift en vergroting, een neuscorrectie en een liposuctie. Ook worden haar billen 'op Braziliaanse wijze' gelift.



Joseph, 63, arts, injecteert zich tweemaal daags met een menselijk groeihormoon als onderdeel van een door de autoriteiten niet goedgekeurde anti-verouderingskuur.

Foto's: Lauren Greenfield

de angst voor het ouder worden, de zoektocht naar een ideaalbeeld, de Amerikaanse droom (óók in Rusland en China) en de onvermijdelijke neergang ... Want zoals in elk sprookje komt ook hier eerst de hoogmoed, dan de val. Gelukkig maar, want de beelden van ongelimiteerde overdaad alléén vervelen gauw en de beschreven levens van de geportretteerden zijn stevast variaties op het thema 'verkommeren in weelde'. Interessanter is het beeldverslag over de eeuwige jeugd waarin een keur van stervelingen op weg naar het einde de illusie van 'onsterfelijkheid in schoonheid' koestert. De medische industrie die zich hiermee bezighoudt, is wereldwijd goed voor een jaaromzet van 200 miljard dollar. Maar het venijn van de tentoonstelling zit in de staart, in de kelder van het museum waar Greenfields hoofdpersonen in de documentaire *Generation Wealth* indringend en pijnlijk tot leven komen met obsessies waar ook de fotograaf zelf niet aan blijkt te ontkomen. Gaat dat zien!

Groter contrast met de foto's van de kunstenaar Klaus Baumgärtner (1948-2013), in hetzelfde museum, lijkt niet mogelijk. Het vergt nogal wat moeite om van het robuust kletterende klatergoud van Greenfield over te schakelen op de kleine, doodstille, grotendeels in grijzen getoonzette beelden van ... ja, van wat eigenlijk? Plaveisel, blinde muren, stoeptegels, een boom, een café-interieur, straatbeelden, schaduwen. De vrijwel ontbrekende mens heeft zijn sporen nagelaten in de punt van een schoen, rondslingerende sigarettenpeuken, een auto ... Een groot deel van de beelden lijkt terloops te zijn ontstaan, alsof de sluiters onderweg door een onbedoelde aanraking toevallig werd ingedrukt. En soms werd de zoeker ogenschijnlijk bewuster op een attribuut gericht. Maar schijn bedriegt weer eens, niet alleen in de spiegeling van het zwembadwater der rijken, maar ook hier, in een plas regenwater langs de stoep van een verlaten steeg. De beelden zijn spannend uitgekaderd en voorbeeldig vormgegeven. Deze fotografie vindt schoonheid voor ogen die kijken willen. ●

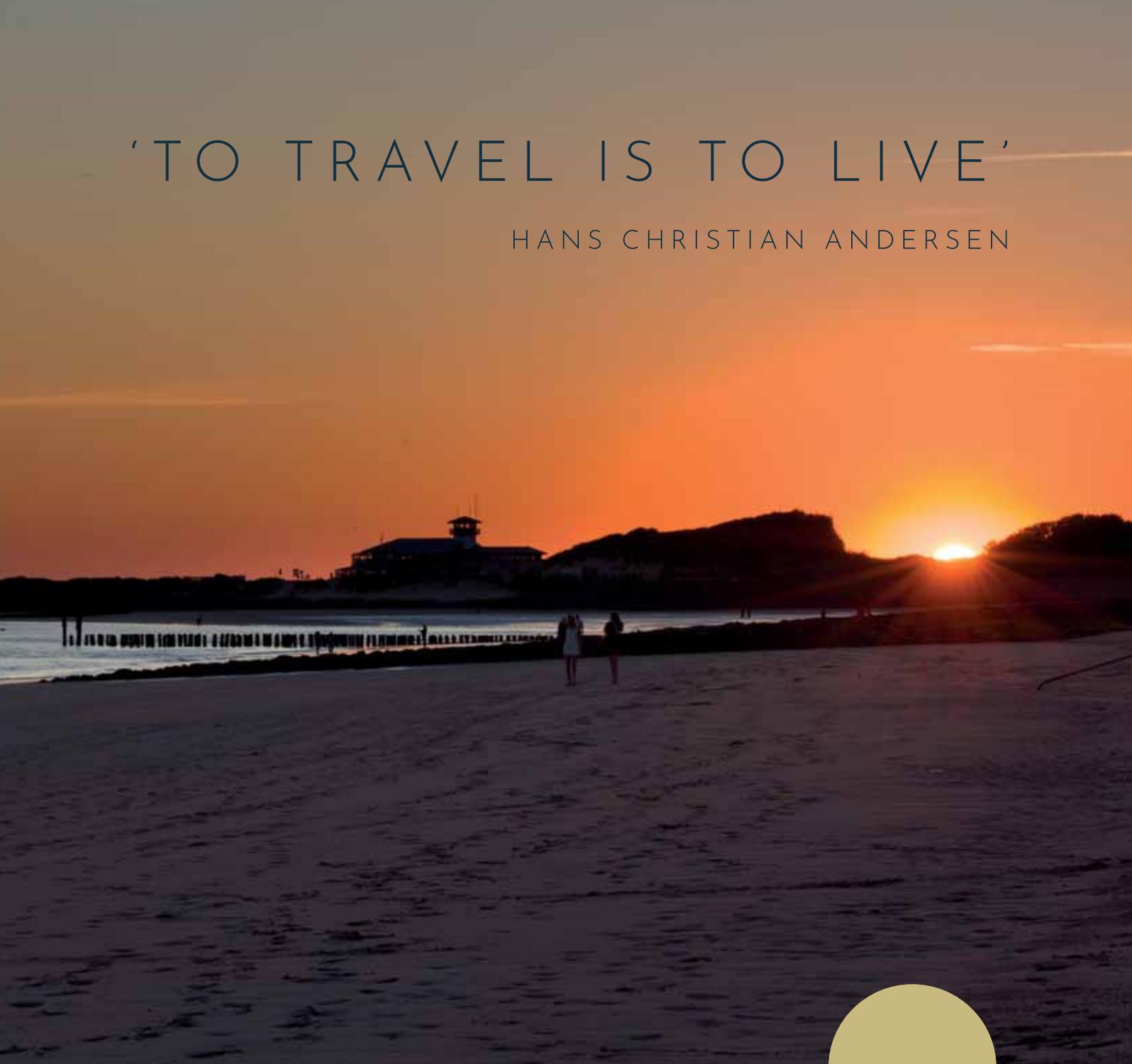


Foto: Klaus Baumgärtner

Fotomuseum Den Haag
 Lauren Greenfield - *Hoe rijk ben je echt?*
 en
 Klaus Baumgärtner - *Sequence*
 beide tentoonstellingen t/m 3 februari 2019.
 Op maandag gesloten (fotomuseumdenhaag.nl)

'TO TRAVEL IS TO LIVE'

HANS CHRISTIAN ANDERSEN

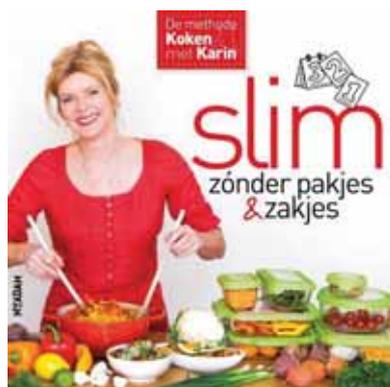


LARGO

WWW.LARGO.NL

ONTSPANT U ZICH MAAR EVEN ...

TEKST: SASKIA RIDDER



Koken zonder pakjes en zakjes

Bestsellerauteur Karin Luiten is hartstochtelijk pleitbezorger van koken zonder pakjes en zakjes. Ja, de pakjesgerechten uit de voedingsindustrie zijn eenvoudig te bereiden en ook best vaak lekker, maar staan ook bol van zout, suikers, smaakversterkers, conserveermiddelen en E-nummers. Dat kan niet gezond zijn. *Koken met Karin* biedt een eenvoudig alternatief. Doe inspiratie op met haar rubriek in *Trouw*, haar toegankelijke website en via #nopakjes vindt u de heerlijkste gerechten op social media, ook van andere koks. Haar boeken zijn natuurlijk ook een prima decembercadeautje. En geinig: 4 december riep ze uit tot antipakjesavond. Koken zonder pakjes en zakjes lastig? Niet met Karin. Gewoon een beetje van jezelf en een beetje van Karin. Met een knipoog naar Maggi. Meer informatie: www.kokenmetkarin.nl

Warme billen met Stoov

Ook met koudere temperaturen lekker buiten tafelen of met elkaar borrelen? Doe dat dan niet met zo'n energieslurpende en soms ook luidruchtige terrasverwarmer, maar schuif eens een Stoov onder je billen. Nee, niet zo'n ouderwetse houten, maar het hypermoderne elektrisch verwarmde kussentje Stoov, zodat niet de lucht, maar uzelf lekker warm wordt. Comfortabel, milieuvriendelijk, op langere termijn goedkoper en het heeft ook nog eens een prima design. Steeds meer restaurants bieden Stoov al aan en u kunt dus ook bij u thuis genieten van een heerlijk warm kussen of warme deken. Meer informatie: www.stoov.com



Etentje met een extra

Een keer een bijzonder etentje? Kijk dan eens bij teamuitstapje.nl. Hier organiseren ze etentjes met een extra. Speel bijvoorbeeld in twee teams tussen de verschillende gangen een potje 'Ik hou van Holland' onder leiding van een professioneel entertainer of combineer het aloude spel Cluedo met een rollenspel tijdens een moorddiner. Of los bij het knapperend haardvuur de verschillende Escape-opdrachten op in het historische Fort bij Vechten en maak een tocht over het fort. Alleen als u weet te ontsnappen uit de Escape-room kunt u aanschuiven bij de volgende gang. Nog veel meer uitjes met collega's, familie of vrienden vindt u bij www.teamuitstapje.nl

Eten met de buren

Eten verbindt, dat is het idee achter Thuisafgehaald. Wat in 2012 startte als een kleinschalig initiatief, is nu een community van ruim 10.000 thuishokks die het leuk vinden om voor een klein bedrag een portie extra te koken voor buurtgenoten. Thuisafgehaald hoopt mensen met elkaar in contact te brengen en wil daarnaast voedselverspilling tegengaan. Ten slotte hopen ze ook gezond eten te stimuleren. Thuisafgehaald is op deze manier een gezond, lekker én verbindend alternatief voor het avondeten! Hoe het werkt? Kijk op de site of er in de buurt thuishokks actief zijn, wat ze op het menu hebben en wanneer ze het aanbieden. En dan bestellen maar en ophalen. Voor een paar euro een heerlijke maaltijd én een gezellig praatje met de buren! Zelf kok worden? Dat kan ook. Wel nog even registreren op www.thuisafgehaald.nl natuurlijk.



Ultieme beleving in Sjanghai

Het kost wat – een kleine duizend euro – maar dan hebt u ook wat: een onvergetelijke eetbeleving van twintig gangen in een speciale ruimte waarin geuren, temperaturen, luchtstromen, geluid en projectie al uw zintuigen prikkelen. Restaurant Ultraviolet in Shanghai heeft een geheime locatie, dus gasten – maximaal tien per avond – worden opgehaald in een geblindeerde auto. De eetzaal is een compleet afgeschermd ruimte met afgeronde hoeken. Van vloer tot plafond is een groot projectiescherm en achter de schermen is een heuse regisseur bezig om alle ervaringen op elkaar af te stemmen. Te gek voor woorden? Ultraviolets chef-kok Paul Pairet heeft ook een ‘gewoon’ restaurant in Sjanghai: Mr & Mrs Bund – Modern Eatery.

Meer informatie: www.uvbypp.cc



Kok aan huis

De ene keer werkt thuishok Ron Belt in een luxekeuken, de andere keer is het improviseren geblazen in een kookhoekje. Soms bij mensen thuis, een andere keer op kantoor, in een kerk of bij een sportclub. Bij multinationals, BN'ers en bij studenten. Of hij kookt bij u thuis, dat kan ook natuurlijk. Deze kok aan huis is flexibel en biedt graag maatwerk, en is op zijn best in de klassieke Franse keuken. Dat betekent goede kwaliteit vlees of vis, goede saus en niet al te veel ‘gedoe’ op het bord. Smaak is immers alles. De boodschappen en het kokkerellen voor uw etentje thuis uitbesteden en zelf rustig met gasten kunnen tafelen? Kijk dan eens op www.kokaanhuis.com. Overigens ook een prima adres voor een kookworkshop.

Nieuwe trends

Onlangs was in Maastricht de foodbeurs Folie Culinaire, drie dagen lang culinaire gekte met inspirerende kook- en productpresentaties voor en door (inter)nationale sterrenchefs. Wat kunnen we de komende maanden op onze bordjes verwachten? Om te beginnen is daar aardappelbrood, ofwel het Aerpel mijske: een borrelbrood gemaakt van aardappelen, met spekjes en verse kruiden. Daarnaast biedt de gekweekte Dutch Yellowtail Kingfish uit ons eigen Zeeland een antwoord op de overbevissing van tonijn. Een duurzaam product, rauw een delicatessen en geschroeid met wasabi ook erg lekker. En tot slot is Ruby chocolade helemaal *hot*. Hoe de kleur en de smaak tot stand zijn gekomen, wordt nog geheimgehouden, maar als je de fruitige en tegelijkertijd nootachtige smaken tot je neemt, maakt dat je ook helemaal niet meer uit. Als een engeltje dat ...



© Astrid Petit-Offermans



Drie collega's van restaurant Syr

Eten met een verhaal

Restaurant Syr is een plek waar nieuwe en lokale Utrechtse elkaar ontmoeten en beter leren kennen. Terwijl bezoekers genieten van heerlijke Syrische gerechten met een Europese twist, ontstaat er een band tussen de verschillende culturen. Bij Syr kunnen vluchtelingen al werkend talenten benutten en ontwikkelen, zich thuis gaan voelen in Utrecht en meedoen in de Nederlandse maatschappij. Dat is eten met een verhaal. Meer culinair genieten inclusief bijzonder verhaal? Bezoek dan ook eens Sarban, een prima Afghaans restaurant in Tilburg.

Meer informatie: www.restaurantsyr.nl en www.sarban.nl



Diner in het donker

Bij het Amsterdamse restaurant Ctaste is het volledig donker. U zult proeven, horen, ruiken en voelen totaal anders ervaren, omdat u zich door het donker meer focust op andere zintuigen. Er is veel mogelijk: een lekker driegangendiner of een lunch, maar ook een high wine, high beer, ijsproeverij, bierproeverij en chocoladebelevens behoren tot de mogelijkheden. Bij Ctaste werken visueel beperkte experts die zich uit hun uitkeringssituatie hebben gewerkt. Nog een uitje in het donker? Ga dan naar CtheCity, naast Ctaste. Een blinde stadsgids begeleidt u door zes verschillende ruimten met elk een ander thema uit de stad Amsterdam. Wat je zegt een eyeopener!

-advertentie-



**TASSENMAKERIJ
HERMINE VAN ZIEL**



Al 20 jaar
specialist in dokterstassen

- Maatwerk in opdracht
- Renovatie en restauratie



Erepijlsstraat 127
3765 AE Soest
035 - 6033995

www.tassenmakerijvanziel.nl

McFERMOIR
www.dokterstassen.nl



Plantaardig gelooid leer

Levenslange slot garantie

Afneembare & verstelbare schouderriem

Uitneembare & verstelbare vakverdeling

Ritsvak aan binnen- en buitenzijde

Magnetische klepsluiting

Handgemaakt

McFermoir Wout
Ranger met A4 vak aan buitenzijde

NACHTELIJK GENIETEN

GENIET ontdekt de meest bijzondere overnachtingen



SLAPEN IN EEN MECHELSE BIERBROUWERIJ

TEKST: JAN DOBBE | FOTO'S: HET ANKER

In het centrum van de middeleeuwse stad Mechelen, in het hartje van het Groot Begijnhof, staat sinds 1471 stadsbrouwerij Het Anker. U kunt hier bijzondere Belgische bieren proeven en hoeft zich geen zorgen te maken over wie 'de bob' moet zijn, want u kunt lekker blijven slapen ...

Bent u liefhebber van Belgisch bier, dan bent u hier aan het goede adres. Hier brouwt men onder meer de bieren Gouden Carolus, Gouden Carolus Cuvée van de Keizer en Lucifer. Stevige bieren, zoals u ze van de zuiderburen gewend bent. Boek een arrangement en leer alles over het brouwen van bier, compleet met proeverij en rondleiding door de brouwerij.

Bier proeven

U kunt de brouwerij bezoeken onder leiding van een gids, individueel of in een groep. U komt zelfs terecht op het dak, waar u kunt genieten van het prachtige uitzicht over de stad. Een excursie duurt ongeveer anderhalf uur en wordt afgesloten met een proeverij. Het proeven van Belgische bieren is een heerlijkheid en is in dit geval ook veilig. U hoeft



namelijk niet meer over straat, want de brouwerij is meteen ook uw hotel.

Hotel Brouwerij Het Anker heeft drie sterren. De kamers zijn ruim, bevinden zich op de begane grond en zijn van alle gemakken voorzien. En 's ochtends staat er een uitgebreid ontbijt voor u klaar. In brasserie Het Anker eet u heerlijke gerechten, waarvan sommige ook bereid worden met bier. De Vlaamse stoverij met Gouden Carolus Classic wordt warm aanbevolen.

Internationale faam

De stad Mechelen is oud, deze brouwerij ook. De oudste verwijzing dateert uit 1471, toen Karel de Stoute bepaalde dat 'het bier van de begijnen werd vrijgesteld van accijnzen voor de patiënten en eigen gebruik'. Op de plek waar nu de brouwerij staat, hadden de begijnen een belangrijk verpleeghuis ('Krankenhuys'), waarvan nu nog enkele gebouwen zijn overgebleven. In 1872 kocht de familie Van Breedam de brouwerij en installeerde als noviteit een moderne stoomketel. Vanaf 1904 heet de brouwerij Het Anker. In 1990 nam Charles Leclef, de vijfde generatie van de familie Van Breedam, de leiding op zich en opende binnen de muren van de brouwerij het driesterrenhotel – een uniek concept voor België. Eind 2010 werd de vernieuwde brasserie geopend en begon men met het organiseren van rondleidingen.

Ondertussen verwierf de brouwerij internationale faam: de brouwerij exporteert naar meer dan veertig landen en sleepte vele internationale prijzen en onderscheidingen in de wacht.

Mechelen

Hebt u genoeg bier geproefd en lekker geslapen, bezoek dan het middeleeuwse Mechelen. De stad is zeer de moeite waard en leent zich perfect voor een leuke citytrip. Die begint al wanneer u de brouwerij verlaat met het Groot Begijnhof, rijk aan pittoreske steegjes en historische panden. Een aanrader is een wandeling over het drijvend stukje van het Dijlepad. Het pad leidt u langs en over de rivier de Dijle, tussen Haverwerf en Kruidtuin, waardoor u Mechelen vanuit een heel ander perspectief aanschouwt. Een bezoekje aan de Grote Markt mag u ook niet missen, niet alleen vanwege zijn historische uitstraling, maar om zijn talrijke terrassen, brasseries en restaurants. Andere *highlights* zijn het Paleis van Margareta van Oostenrijk en de Sint-Romboutskathedraal. Wie graag wil shoppen, haalt zijn hart op in de winkelstraat IJzerenleen.

Boekingen

Boeken van een hotelarrangement in Het Anker kan online via www.hetanker.be, maar u kunt ook rechtstreeks contact opnemen via e-mail info@hetanker.be of telefoon: +32 15 28 71 41. ●

KUNSTSTAD

De kunst van het beleven!

Parijs als Kunststad

Schitterende vierdaagse kunst- en belevingsreis

Speciaal voor
lezers van
GENIET
€ 60,- korting



Tijdens deze ultieme Parijsreis bezoekt u onder leiding van kunstkenners onder meer verschillende prachtige musea in de Franse hoofdstad. Allereerst gaat u naar het wereldberoemde Louvre waar u een aantal hoogtepunten uit de kunstgeschiedenis zult bewonderen. Daarnaast krijgt u een rondleiding door het schitterende Picassomuseum dat recentelijk geheel gerenoveerd is. Ook Musée Marmottan staat op het programma, waar zich topwerken van de impressionist Monet bevinden. U ziet onder meer het exterieur van het opvallende museumgebouw van 'Louis Vuitton', ontworpen door architect Frank Gehry, en vervolgens bekijkt u onder vakkundige begeleiding het totaal vernieuwde 'Forum des Halles' en nog veel meer prachtige bouwkunst. Kortom deze reis is een must voor de echte kunstliefhebber!

Reisdatum: 19 t/m 22 april 2019

Reissom: € 899,- (inclusief begeleiding door Nederlandstalige experts, entreegelden, vervoer per Thalys, verblijf in een luxe 4-sterrenhotel en nog veel meer)

Kijk op www.kunststad.nl/kunstreis-parijs of bel 06 -1369 1381. Op het inschrijfformulier op de website kunt u aangeven dat u de lezeraanbieding van GENIET boekt.

Citaat van een deelnemster:

"De reizen van KUNSTSTAD zijn altijd tot in de puntjes georganiseerd en met liefde, zorg en kennis van zaken samengesteld. Een beter beeld en sfeer van een stad, zoals bijvoorbeeld Parijs of Bonn, is in zo'n korte tijd op een andere manier niet gemakkelijk te verkrijgen."

Tineke Gerrits, gepensioneerd huisarts, Den Haag

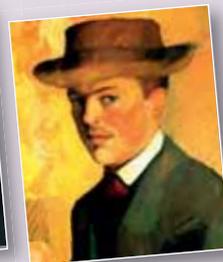
Boeiende kunst- en muziekreis naar Bonn, Remagen en het Ahrtal

met verblijf in Hilton Hotel in het centrum van Bonn, gelegen naast het operatheater

Ga samen met gelijkgestemden naar de bijzondere kunststad Bonn om te genieten van kunst, architectuur, muziek en wijn.

Op het programma staan onder meer:

- het toonaangevende 'Kunstmuseum Bonn' met ontvangst door de museumdirecteur
- de beroemde opera van Mozart 'Die Zauberflöte'
- het schitterende 'Arp Museum Bahnhof Rolandseck' in Remagen
- unieke wijnproeverij in het fraaie wijngebied 'Het Ahrtal'
- uitgebreide stadswandeling langs onder andere het geboortehuis van Beethoven.



Reisdatum: 7 t/m 9 december 2018

Reissom: € 509,- (inclusief begeleiding door Nederlandstalige experts, operakaartje, wijnproeverij, entreegelden, vervoer per touringcar, verblijf in het ★★★★★ Hilton Hotel en nog veel meer)

Kijk op www.kunststad.nl/muziekreis-en-kunstreis-bonn of bel 06 - 1369 1381. Op het inschrijfformulier kunt u aangeven dat u de lezeraanbieding van GENIET boekt.

Speciaal voor
lezers van
GENIET
€ 50,- korting



NATUR 101 | VANAF 23.950 | O.B.V. 6 X 3,5 METER

Vier de herfst

Snuif de herfstgeur op en droom weg bij het knisperende haardvuur in uw eigen buitenverblijf. Bel voor een vrijblijvende afspraak 0577 - 75 09 44 of kijk op bronkhorstbuitenleven.nl



BRONKHORST®

‘WE ZIJN EEN GEWELDIG TEAM MET DIT GEZIN’

TEKST: JAN DOBBE | FOTO'S: BURO JP, FAMILIE BIRNIE

In het gezin van Leidse huisarts Jeroen Birnie en docent-coach Liesbeth van Loon wordt veel gepraat en gelachen. De artsenij sijpelde binnen via de casussen die Jeroen zijn gezin als een ‘doctor House’ voorlegde. Twee telgen zijn arts, een is psycholoog ...





© Buro JP

Emma: 'Van jongs af aan zijn we getraind in klinisch redeneren'

De Birnies zijn een echte artsenfamilie: Jeroens vader en oom waren huisarts, twee van zijn broers studeerden geneeskunde en zijn moeder was dierenarts. Wat hem trok in de huisartsenij was het werken met mensen. 'Dat is echt de basis voor mij. Mensen blijven boeien en vervelen nooit. Ik ga dan ook nooit met tegenzin naar mijn werk!' Toch was daar een jeugdzone: ooit stopte hij met de studie geneeskunde en koos voor een opleiding in de automatisering. Op de eerste werkdag als ICT'er wist hij echter zeker dat dit het niet voor hem was: 'Ik heb er letterlijk één dag gezeten, maar het was niks. Ik heb ontslag genomen en ben alsnog geneeskunde gaan doen. In eerste instantie natuurlijk met een heel boze vrouw thuis, ik ging immers helemaal terug naar af! Maar het moest en zou gebeuren.'

Genetisch beïnvloed

Emma zit in het vierde jaar van haar promotieonderzoek, gericht op de vrijwel onbekende tropische infectieziekte *melioidosis*, met een speciale focus op het Afrikaanse continent. Hierna wil ze zich specialiseren in de interne geneeskunde: 'Als ik mijn vader en broer zo zie genieten van hun werk is dat ook inspirerend, maar als specialist heb je de mogelijkheid

Jeroen Birnie (62) volgde zijn huisartsenopleiding aan de UvA en vestigde zich in 1994 als huisarts te Leiden. Zoon Martijn (33) is eveneens huisarts en draait sinds kort parttime mee in de praktijk. Dochter Emma (29) is arts-onderzoeker bij het Amsterdam UMC. Jongste dochter Linda (28) is psycholoog en werkt, naast een docentschap aan de UvA, parttime in de praktijk van haar vader. Zij neemt geen deel aan het interview.

om tot de kern van een probleem door te dringen.' Geneeskunde was altijd al wat ze wilde: 'Ik ben genetisch belast. Ik zag hoeveel plezier mijn vader had in zijn werk. Hij kwam vaak thuis met casussen – altijd strikt anoniem.' Martijn: 'Haha, ja, à la *doctor House* van de televisieserie. Van jongs af aan zijn we zo getraind in klinisch redeneren. [Tegen Jeroen:] Jij was altijd enthousiast, ik heb je nooit horen mopperen. Ook niet bij weekend- of avonddiensten. Zo kregen wij als kinderen een superpositief beeld.' Jeroen: 'Met een druk gezin was er niet veel ruimte om over het werk te praten. Ik had minder spreektijd dan de rest [Martijn en Emma schieten in de lach], maar toen jullie wat ouder waren, vond ik het leuk jullie erbij te betrekken.'

Keuze voor techniek

Martijn studeerde anderhalf jaar geleden af als huisarts. Het heilig vuur voor de geneeskunde kwam net als bij zijn vader



Martijn heeft een tweede leven als saxofonist.

pas later: 'Eerst zette ik me juist af: "Ik wil alles doen, behalve geneeskunde" en overwoog een technische studie. Maar ik hield mezelf voor de gek, ik wilde juist *graag* huisarts worden. Het is een ideale combinatie van intellectuele uitdaging enerzijds en praktisch werken met mensen anderzijds. Je hebt heel veel vrijheid, je kunt zelf kiezen waar je jezelf op wilt toeleveren. Daardoor blijft het dynamisch en interessant. En het helpende aspect – het klinkt cliché – geeft me heel veel voldoening.' Martijn werkt twee dagen per week in de praktijk van zijn vader en twee dagen in een Rotterdamse praktijk: 'Uiteindelijk wordt het de Leidse praktijk, maar voor nu is het ideaal om ook elders te werken. In Rotterdam werk ik met een totaal andere populatie en problematiek – heel leerzaam.'

Klussen

Hoe houden de Birnies een goede balans tussen werk en vrije tijd? Emma: 'Jeroen zegt altijd: verenig het nuttige met het aangename. Dat doet hij met honderd procent inzet, zowel voor zijn patiënten als voor zijn familie en vrienden.' Martijn: 'Bij hem is "rust" hard klussen in huizen van vrienden en familie.' Jeroen: 'Met mijn handen werken, dat is mijn ontspanning! Risico's durven nemen, gewoon doen.' Hij hielp zelf actief mee met de verbouwing van zijn praktijk, enkele jaren geleden. 'Ik ben zelf onder de vloer gekropen om te isoleren en heb met een graafmachine tonnen grond uitgereden. Geweldig!'



Jeroen met kleinzoon Morris in Frankrijk.

'Martijn nam ik al mee uit zeilen toen hij nog maar negen maanden was'

Is hij niet aan het klussen, dan is hij bezig in de tuin. Voor beide hobby's kon hij dubbel en dwars aan de slag toen hij in 1999 een tweehonderd jaar oude boerderij in Frankrijk kocht. Jeroen: 'Mooi gelegen in de Bourgogne, daar hebben we jarenlang met z'n allen aan gewerkt.' Martijn: 'In die tijd bleek dat we een geweldig team zijn met dit gezin. Iedereen heeft met hart en ziel aan de boerderij gewerkt.' Het werd een huisje van aanloop. Jeroen: 'De kinderen mochten vriendjes meenemen, dat maakte het voor hen aantrekkelijker om mee te gaan.' Martijn: 'We zaten soms met veertien mensen in het huisje, dat was te gek. We gaan er nog steeds graag naartoe.'

Spiegelpolder

Jeroen is geen man voor een sportclub: 'Ik wil mijn eigen tijd kunnen indelen, mijn eigen plan trekken. Dat geldt voor mijn werk en voor mijn vrije tijd. Zeilen was mijn sport. Als kind was ik bij de zeeverkenner, later nam ik het gezin bijna elk weekend met de zeilboot mee op de Spiegelpolder bij Loosdrecht. Martijn nam ik al mee uit zeilen toen hij nog maar negen maanden was ...' Martijn: 'Haha, toch koos ik als kind



Emma bezig met onderzoek naar melioidose in Sierra Leone, Afrika.

voor hockey. Dat heb ik nu ingeruild voor wielrennen. Daar ga ik helemaal voor!’ Dit najaar reed hij de beruchte ‘Marmotte’ in Frankrijk – een rit van 180 kilometer met vier zware beklimmingen, waaronder de Col du Galibier en de Alpe d’Huez. ‘Een geweldige kick om zo’n zware rit te kunnen doen.’

Behalve sportman en arts is Martijn ook nog eens muzikant: ‘Ik speelde tot voor kort saxofoon in diverse jazz- en funkbands. Maar nu ik gevestigd huisarts ben, getrouwd en vader van Morris van 21 maanden en Caes van zes maanden, kan een vast bandlidmaatschap niet meer.’ Emma: ‘Maar hij speelt nog wel, hoor. In zijn eigen studio en onlangs nog met zijn band op mijn bruiloft.’ Emma trouwde met Lianne, die zij tijdens onderzoek in Gabon leerde kennen. ‘Lianne is visueel antropoloog. Daar waar wij over ons onderzoek schrijven, maakt zij films. We zijn nu samen bezig met een documentaire over *podoconiosis* in Ethiopië, een verschrikkelijke aandoening aan de voeten die simpel te genezen is met water en zeep. Een vriend van Martijn maakt de muziek bij de film en Martijn speelt mee op de *soundtrack*.’

Voetbal

Emma voetbalde ooit op hoog niveau bij Ter Leede in Sassenheim, later bij Wartburgia in Amsterdam. Emma: ‘Als kind bij de jongens, later bij de dames. Fanatiek, soms was ik vijfmaal per week op het veld. Twee jaar geleden scheurde ik mijn kruisband, dus staat voetbal op een lager pitje – ook al omdat het niet te combineren valt met mijn onderzoek in Afrika.’ Eigenlijk vindt ze alles wat met sport te maken heeft leuk: (kite)surfen, snowboarden, mountainbiken. ‘Alle soorten sport trekken me. Daarnaast speel ik piano – jazz, niet zo fanatiek als Martijn op de sax.’ Jeroen: ‘Het is mooi om je kinderen lekker bezig te zien met hun hobby’s en hun werk. Emma was een paar jaar terug coassistent in mijn praktijk – dat was heel bijzonder. Martijn en Linda zijn nu vaste medewerkers, dat Emma er toen ook even bij hoorde, was een mooi cadeau!’ ●



LAWRENCE SEATING SYSTEM
RODOLFO DORDONI DESIGN

Minotti
WWW.MINOTTI.COM

NOORT
INTERIEUR

**van
der
donk.**

MINOTTI CONCEPT STORES

NOORT INTERIEUR JONCKERWEG 11 - 2201 DZ NOORDWIJK
T. 071-4080008 - E. INFO@NOORTINTERIEUR.NL - WWW.NOORTINTERIEUR.NL

VAN DER DONK INTERIEUR NEWTONWEG 18 - 4207 HK GORINCHEM
T. 0183 646 353 - E. INFO@VANDERDONKINTERIEUR.NL - WWW.DESIGNMEUBELS.NL

SAFARI IN AFRIKA?

Tanzania
Kenia
Madagaskar
Oeganda
Rwanda
Zimbabwe
Namibië
Botswana
Zambia
Mozambique
Seychellen
Mauritius
Zuid-Afrika



Al sinds 1979 dé Afrika specialist

Ruim 100 uitgekiende reizen vindt u op jambo.nl en in onze brochure of bel met onze Afrika specialisten op 020-2012740 voor een reis op maat.
De mogelijkheden zijn eindeloos, privé reizen geheel conform uw wensen!



DE TAS VAN ...

GUIDO CAMPMAN AAN DE SPAANSE COSTA BLANCA

'IK KAN ER ZELFS OP GAAN ZITTEN'

Wat hoort er bij een dokter?
Een dokterstas natuurlijk. In
GENIET elke keer een arts die
vertelt waarom zijn of haar tas
zo bijzonder is.

TEKST: SASKIA RIDDER | FOTO: HELEN PHILIPS

Als hij met zijn gereedschapskist in zijn handen aanbelt, denken sommige patiënten dat de loodgieter of elektricien voor de deur staat. 'Op straat wordt er ook nog weleens gestaard. Het plaatje klopt kennelijk niet. Wie is die man?'

Die man is Guido Campman, Nederlands arts en eigenaar van de *International Clinic* in het Spaanse Moraira. 'Ik ben weliswaar geen bouwvakker, maar die grote hard plastic gereedschapskist past nou eenmaal niet bij het beeld van een arts. Het is zo'n box die je bij elke bouwmarkt koopt en is heel praktisch in te zetten als dokterstas. Ik kan altijd alles meteen vinden, pak mijn spullen blindelings. En als ik hem dichtdoe, kan ik erop staan of er even op gaan zitten als er zo snel geen stoel bij de hand is. Ik heb vroeger wel zo'n mooie leren tas gehad, gekocht als student, maar ik vond hem maar onpraktisch. Zat er altijd in te graaien. Dat werd rommelig en dat vond ik gewoon onprofessioneel naar patiënten. Door het klimaat, met name in Cornwall en de Shetlandeilanden, versleet ie ook nog eens extra snel. Hij ligt nog wel ergens, als relikwie. Deze kist gaat niet stuk, waarschijnlijk val ik er eerder bij neer dan die gekke box.'

24/7 bereikbaar

De in Curaçao geboren Guido Campman werd arts in Nederland, werkte achttien jaar in Groot-Brittannië, waarvan jarenlang als trauma-arts en vestigde zich in 2006 in het mooie vakantieoord Moraira, aan de Costa Blanca. 'Ik nam de slechtlopende privékliniek over van een Engelsman. Vanwege



mijn talenkennis kwamen er meer en meer Nederlanders, Belgen, Duitsers en Fransen, zodoende loopt het elke dag vol. Veel toeristen en buiten de zomermaanden veel pensionado's en jonge kinderen.' Guido is 24/7 bereikbaar, heeft geen achtervang en vakanties schieten er gewoonlijk bij in. 'Ik vind het belangrijk dat mensen overdag makkelijk kunnen binnenlopen, doe zo veel mogelijk zelf, stabiliseer de patiënt en verwijz dan eventueel door. Bij alarmsituaties ga ik er vaak zelf op af. Meestal ben ik er eerder dan de ambulance, dat is elke keer wel een uitdaging. Het zal wel de trauma-arts in mij zijn, denk ik.'

Vakantie

'Ik kan dit allemaal doen dankzij twee verpleegkundigen en twee receptionistes, samen al twaalf jaar een fantastisch team. Mij past dit het best. Zorg bieden zoals ik het wil, aan niemand verantwoording af hoeven leggen. En ja, ik werk veel en versnipperd, maar mij hoor je niet klagen. Ik pak mijn uurtjes wel, heb een mooi huis en praktijk met uitzicht op zee en in dit klimaat voelt het leven al snel als vakantie. Ik ben nu 62, werk nog een paar jaar op deze manier en daarna hang ik mijn gereedschapskist aan de wilgen. En geïnteresseerd om deze praktijk over te nemen? Neem maar contact op!' ●



ANTICONCEPTIE MAG GEEN LUXE ZIJN

ONGEWENST ZWANGER EN GEEN GELD VOOR DE PIL OF VOOR EEN ABORTUS

8% van de vrouwen in Nederland geeft aan wel eens geen anticonceptie te hebben gebruikt wegens geldgebrek. Wij zien tijdens onze spreekuren dat vrouwen zonder verblijfspapieren het extra moeilijk hebben: zij hebben vaak geen geld voor anticonceptie, laat staan voor een abortus van ruim 300 euro. Wij vinden dit onacceptabel. Wij vinden dat iedere vrouw in Nederland, ongeacht haar portemonnee, zelf moet kunnen beslissen.



TEKEN DE PETITIE!

**GA NAAR:
DOKTERSVANDEWERELD.ORG**

Een initiatief van Dokters van de Wereld, in samenwerking met



DE BOEKENDOKTER DIAGNOSTICEERT EN SCHRIJFT VOOR ...

HUUG SCHIPPER COMBINEERT ZIJN LIEFDE VOOR LITERATUUR EN BEELDENDE KUNST. HIJ STUDEERDE MO NEDERLANDS AAN DE SCHOOL VOOR TAAL- EN LETTERKUNDE EN GRAFISCHE VORMGEVING AAN DE KONINKLIJKE ACADEMIE VAN BEELDENDE KUNSTEN, BEIDE IN DEN HAAG.

Veel boekenliefhebbers vinden dat ze te weinig aan lezen toekomen. Te druk, te snel afgeleid door de smartphone, een sociaal leven of Netflix. Men – u – trakteert zichzelf op de nieuwe Grunberg voor op vakantie. Het boek gaat zolang op de stapel ‘ongelezen’. Daaruit een selectie samenstellen die mee mag, is op zichzelf al een beetje vakantie. Je neemt het zekere voor het onzekere en pakt gul in. Soms een apart rolkoffertje vol. Eindelijk tijd om te lezen. Ik hoef u niet te vertellen dat het zonovergoten appartement in die bruisende metropool of dat familiehotel op de Veluwe van alle sociale en technische gemakken (inclusief wifi) is voorzien, dat de camper die voor u klaarstaat een huisbioscoop herbergt met driedimensionaal geluid en dat u op uw luxejacht in de Ionische Zee alle zeilen bij moet zetten om uw hoofd en dat van uw geliefde boven water te houden. Van dat lezen komt niets terecht, althans niet wat u ervan had verwacht of gehoopt. U rolt uw hele ongelezen koffertje weer terug naar huis en gaat als volgt te werk. Kies het boek dat u wilt lezen en leg het op uw nachtkastje. Lees voor het slapen gaan drie tot tien pagina’s. Beschouw deze open deur als een serieus medisch advies en raad het uw patiënten vooral aan als doeltreffend middel tegen slapeloosheid, dwangmatig piekeren en andere onlustgevoelens die op kunnen spelen als men naar bed gaat. En dat boek hoeft geen niemendalletje te zijn, welnee. De geest moet eerder worden omgeleid dan afgeleid. Ik spreek uit ervaring. Enkele maanden geleden kreeg ik het dagboek van Max de Jong in handen, een fraaie



editie, gepubliceerd door een gerenommeerd uitgevershuis. Ik kende De Jong van een bijzonder dichtbundeltje uit 1947, *Heet van de naald*, dat bij verschijnen opzien had gebaard door de moderne toonzetting. Het zijn 91 kwatrijnen (u leest het

boekje in vijf minuten uit) waarin de dichter in berustende, makkelijk te volgen bewoordingen – vrijwel zonder rijm – verslag doet van zijn onmacht over een misgelopen liefde. Ik citeer de eerste 2 kwatrijnen die alles in zich dragen van de 89 daaropvolgende:

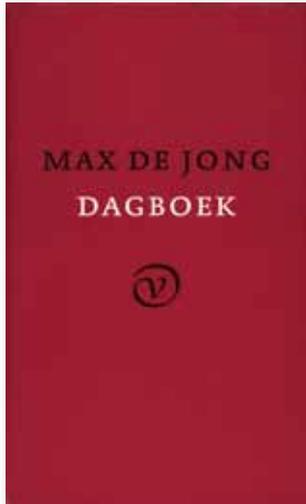


Portret van Max de Jong door Theo Kroezee, 1946

Ach hoe kan ik nu ook schrijven
zij is getrouwd met een ander
en heeft kinderen
zoals het moet

ik daarentegen zoek vruchteloos
naar het recept
om van twee halve vriendinnen
één hele te maken

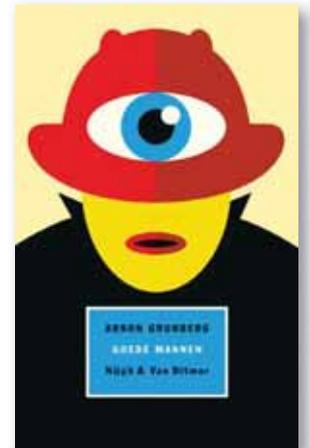
Max de Jong was 30 toen de bundel verscheen, een boekje van 32 pagina’s. Hoewel hij eerder via een kennis 6 gedichten en in eigen beheer een essay had gepubliceerd, was dit zijn eerste boek bij een echte uitgever, Geert van Oorschot. En zijn laatste, want hij stierf in 1951 aan een hersenbloeding. Daarna begon de mythevorming. Het was in kleine kring bekend dat De Jong een dagboek had bijgehouden. Uitgever Van Oorschot had erin mogen lezen en verkondigde na De Jongs dood dat hij het dagboek mét *De Avonden* van Gerard (van het) Reve en *Bij nader inzien* van J.J. Voskuil tot de belangrijkste Nederlandse naoorlogse geschriften beschouwde. Het feit dat er nog een grote partij onverkochte exemplaren van *Heet van de naald* op de planken lag, zal het enthousiasme van de uitgever mogelijk een extra duwtje hebben gegeven. Maar de familie hield, naar eigen zeggen op uitdrukkelijk verzoek van Max de Jong zelf, publicatie tegen. Na decennia touwtrekken tussen uitgever en erfgenamen, verscheen in 1990 een clandestiene publicatie van het dagboek in 3 delen, aangevuld met een deel annotaties in een oplage van 51 exemplaren. Er volgden bewonderende reacties van collega-schrijvers. K. Schippers: ‘Het is de zelfontleding van een melancholieke



intellectueel, die een talent had om zich voortdurend te omringen met mankementen.’ En van Remco Campert (met een knipoog naar de eerste regel van *Heet van de naald*): ‘Ach, lees alles van Max de Jong.’ Maar het zou nog tot 2016 duren voordat een officiële editie, in 844 pagina’s dundruk, het levenslicht zag. U vraagt zich af wat dit verhaal met het voorgaande te maken heeft. Welnu, ik heb dat dagboek in bed gelezen, maandenlang elke dag een handvol bladzijden om daarna steeds urenlang diep en weldadig te slapen. Het is het onthutsend eerlijke verslag van de laatste drie jaren van een monotoon schrijvend leven vol mislukking en miskenning in Amsterdam, vlak na de oorlog. Nooit eerder las ik zo over de ontberingen als gevolg van geldgebrek, geluidsoverlast, misantropie, onbeantwoorde verliefdheden en een variëteit aan andere ellendige tegenslagen tot en met de regels van de laatste dag, twee weken voor zijn dood: ‘Ik had naar de dokter gemoeten, maar voorrang gegeven aan de afspraak met Kitty. [...] Ze wou het roddelen niet meer aanhoren. En samen Chinees gegeten. Ze wou het intrigeren niet meer aanhoren. Conversatie dus een sof. En van aanraken of met me meegaan helemaal geen sprake. Ze wou me integendeel kwijt.’ De schaamteloze oprechtheid waarmee Max de Jong zijn miserabele leven heel precies optekende, wordt door zijn zus later getypeerd als: ‘ontzettend vervelend’. Mij greep het aan. De Jong wilde schrijver worden, maar zijn ambitie bleef steken in chronische vermoeidheid. Hij probeerde als vertaler werk te vinden, maar was slordig en eigenwijs, zodat uitgevers snel op hem uitgekeken waren. Hij was permanent op zoek naar een vriendin, maar kon er geen krijgen. Het ‘zonder zitten’ was om gek van te worden, maar nauwelijks verwonderlijk als je bedenkt dat hij potentiële liefdeskandidaten al meteen op het eerste afspraakje vertelde dat hij ‘principiële polygaam’ was. Polygamie als garantie voor een intensief seksleven, want ‘om een baby in het leven te roepen, is één omhelzing voorbeschreven, terwijl het ons beter gelegen zou komen als het er enige honderden waren. Dit is het wezen van alle tekort’. Het dagboek is dus fascinerend, maar roept talloze vragen op over de context. Wie waren bijvoorbeeld die mensen van wie alleen initialen staan vermeld en welke rol speelden ze in zijn

leven? De annotaties van boekbezoerger Marsha Keja schieten hierin tekort, maar na enig speuren vond ik een biografie van Max de Jong uit 2000 die de benodigde helderheid verschaftte en die ik tegelijk met het dagboek las. Leest u op de eerste pagina even mee: ‘[...] Max had op een onachtzaam tijdstip, alleen en in de stilte waar hij tijdens zijn leven zo vergeefs naar had verlangd, zijn laatste adem uitgeblazen. Zelfs in zijn ziekte was hij miskend. Bij het verslepen van een fornuis dat zijn burens op zijn kamer [...] hadden gestald, was de spit in zijn rug geschoten. Door een val met zijn fiets had hij al maandenlang last van een verlamde linkerarm. Ook werd de laatste tijd zijn chronische hoofdpijn steeds heviger. Overgevoelig als hij was voor geluiden, waren de schallende radio’s van de burens een ware hel voor hem. Eind mei kon hij zijn bed niet meer uit. De dokter weigerde aanvankelijk te komen omdat hij de kamer van Max te smerig vond. [...] De wastafel was zwart uitgeslagen op een klein wit plekje na, omdat hij daar altijd in plaste.’ Wie iets bijzonders wil lezen en daarna vorstelijk wil slapen, schaffe zich het hele pakket aan: dichtbundel, biografie en dagboek.

Behalve De Jong lag de nieuwe dikke Grunberg naast mijn bed, over een brandweerman met een groot verdriet, goed voor wekenlang in ‘inslaap-lezen’. Waar vroeger van Simon Vestdijk werd gezegd dat hij sneller schreef dan God kon lezen, geldt dat vandaag voor Arnon Grunberg, wiens publicatiefrequentie – vooral in dag-, week- en maandbladen – gerust verbluffend mag heten. Dat daardoor enige Grunbergmoetheid op kan treden, is misschien onvermijdelijk en voor een nachtkastjesboek geen direct bezwaar. Maar jammer is het wel. De romanschrijver onderscheidt zich in stijl en toon niet van de essayist of de kortestukjesschrijver. Zo wordt het lastig om in de huid van de hoofdpersoon te kruipen, zijn karakter te leren kennen en zijn verdriet te delen. Onderhoudend is het boek zeker, maar je ziet niet het gezicht van de brandweerman voor je, maar dat van de auteur achter zijn toetsenbord. Wat op afstand blijft, komt niet dichtbij genoeg. ●



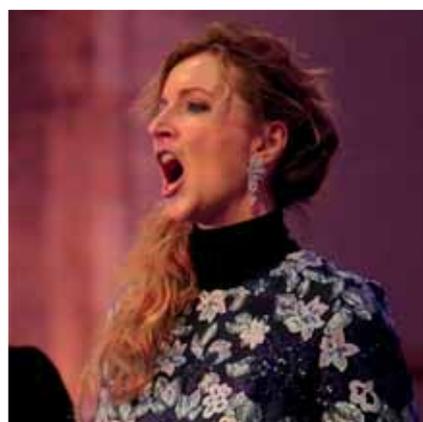
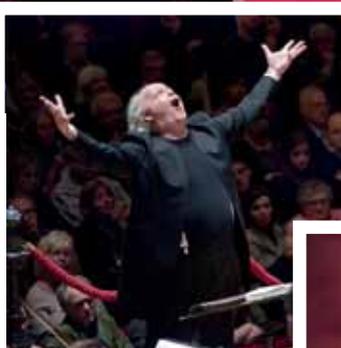
- Max de Jong – *Heet van de naald en andere gedichten*
Van Oorscot, Amsterdam 2014
- Max de Jong – *Dagboek*
Van Oorscot, Amsterdam 2016
- Nico Keuning – *Altijd het tinnef om je heen*
Bas Lubberhuizen, Amsterdam 2000
- Arnon Grunberg – *Goede mannen*
Nijgh & Van Ditmar, Amsterdam 2018





Messiah

G.F. HÄNDEL



The Bach Choir & Orchestra
of the Netherlands
Olga Zinovieva sopraan
Jana Mamonova sopraan
Sytse Buwalda countertenor
Martinus Leusink tenor
Andrew Slater bas
Pieter Jan Leusink dirigent

BELEEF HET ULTIEME KLASSIEKE KERSTCONCERT

Tijdens de uitvoering wordt gebruik gemaakt van authentieke instrumenten en wordt teruggegrepen naar de opstelling die Händel ook gebruikte bij de première in Dublin: 15 zangers in lijn opgesteld, violen, celli, contrabas, trompet en pauken!

Het resultaat?

Een transparantie en dynamiek die u moet ervaren!
Maar liefst twee internationale sopranen maken hun opwachting: Jana Mamonova en Olga Zinovieva.

Countertenor Sytse Buwalda imponeert u met zijn fluwele timbre. Tenor Martinus Leusink beschikt over een zeldzame en heldere barokstem waardoor Händels aria's een vertolking in passende stijl krijgen. De Engelse bas Andrew Slater is geliefd bij het publiek vanwege zijn indringende wijze van uitvoeren. Zijn diepe basstem in combinatie met een geweldige uitstraling maken zijn bijdrage bijzonder. U bent verzekerd van een indrukwekkende uitvoering.

CONCERTDATA

zaterdag	1 december	Leiden	Marekerk	15.00
zondag	2 december	Utrecht	Janskerk	15.00
vrijdag	7 december	Amersfoort	St. Martinuskerk	19.30
zaterdag	8 december	Amsterdam	Concertgebouw	19.30 ✓
zondag	9 december	Amsterdam	Concertgebouw	14.15 ✓
zaterdag	15 december	Rotterdam	Laurenskerk	15.00
zondag	16 december	Den Haag	Grote Kerk	14.30
vrijdag	21 december	Groningen	Martinikerk	19.30
zaterdag	22 december	Rotterdam	Laurenskerk	15.00
maandag	24 december	Utrecht	Janskerk	16.30
woensdag	26 december	Amsterdam	Concertgebouw	19.30 ✓
donderdag	27 december	Zwolle	Dominicanenkerk	19.30
vrijdag	28 december	Amsterdam	Concertgebouw	14.15 ✓
vrijdag	28 december	Amsterdam	Concertgebouw	19.30 ✓
zaterdag	29 december	Nijmegen	Stevenskerk	19.30
zondag	30 december	Utrecht	Janskerk	15.00

VIP PLAATSEN

U ontvangt gereserveerde VIP plaatsen recht voor de uitvoerenden.
In Concertgebouw selecteert u zelf uw mooiste plaatsen.

VIP ARRANGEMENT 50% KORTING!

actiecode
GENIET

VIP Arrangement nu € 35,00 per VIP-ticket
✓ Concertgebouw Rang 1 € 35,00 per ticket inclusief consumpties.
Prijzen exclusief € 6,00 servicekosten per complete bestelling.

RESERVEER EENVOUDIG UW VIP ARRANGEMENT
www.pieterjanleusink.nl (actiecode GENIET)
bel onze reserveerlijn 0900 - 8191 (45 cpm)



EEN REIS DIE 1000 JAAR MEEGAAT...

Het woud in Nieuw-Zeeland is weer veilig. Tenminste, als het aan deze Maori dames ligt. Vroeger trokken zij er zo op uit om hun stam en hun grond te verdedigen. Tegenwoordig gaan zij ook op pad om voor het bos te strijden. Maar dan samen met u.

U wordt meegenomen op een adembenemende tocht door het Urewera Regenwoud waarna u samen met deze Maori dames woudreuzen plant. Negen zelfs, die wel duizend jaar oud worden. Wandelen in het bos, maar dan heel anders. Met echte Nieuw-Zeelanders, net als wij; wij komen er immers vandaan en weten

u precies die plaatsen te laten zien die u bij niemand anders te zien krijgt.

Exclusieve ontmoetingen maken een onmisbaar onderdeel uit van de rondreis die we voor u, en vooral met u, organiseren. Beleef Nieuw-Zeeland à la TravelEssence. In een rustig tempo, via plaatsen waar u zelf nooit gekomen zou zijn.

Uw wensen. Onze kennis. Uw perfecte reis.
www.travelescence.nl | 030 272 5335

TRAVELESSENCE
Nieuw-Zeeland • Australië