

Ondernemend tiel

"Ondernemend Tiel" is een rubriek voor het zakelijk nieuws uit de middenstand en het bedrijfsleven van de gemeente Tiel. Wie iets te melden heeft voor de rubriek, kan contact opnemen met de redactie van De Stad Tiel, telefoon: 0344-689440. Post kan gestuurd worden naar De Stad Tiel (onder vermelding van Ondernemend Tiel), Prinses Beatrixlaan 21b, 4001 AG Tiel. Het faxnummer is: 0344-576658.

'Proeven doe ik pas achteraf'

ZOELEN – „Vanavond introduceer ik jullie in de wereld van de Smart Cooking”, vertelt kok Julius Jaspers tijdens de opening van de kookstudio Dinner with the stars bij de Holland Evenementen Groep in Zoelen. De Tielse kookclub Klub500 mag het spits afbijten en koken met deze bekende kok.

door Esther Coumans

„Dinner with the stars is een nieuw concept dat bij ons geboekt kan worden”, vertelt Patrick Janssen, directeur van Holland Evenementen Groep. Zijn vrouw Babette vertelt dat ze op dit idee zijn gekomen door het schilderij Dinner with the stars van „Je kon al wel bij ons koken tijdens de bedrijfsuitjes, maar dan koken de teams op tijd. Dit is een nieuw concept. Je kan nu bij ons met een groep koken onder leiding van een chefkok.” De namen van de chefkoks die voor dit event te boeken zijn, liegen er niet om. Ramon Beuk, Paul Fagel, Cas Spijkers en zelfs Gordon Ramsey en Jamie Oliver zijn te boeken. „De laatste twee koks zijn op aanvraag, maar het is allemaal te regelen”, glundert Babette.

Onder het genot van een drankje luisteren de leden van de kookclub naar kok Julius Jaspers wat nu precies de bedoeling van de avond is. De kok is de bedenker van Smart Cooking en hij legt de aanwezigen uit wat dat inhoudt. „Smart Cook-

ing is gebaseerd op entertainen. Bij een etentje ontvang je de gasten en zorg je dat iedereen het naar z'n zin heeft. Het is de bedoeling dat alles al goed is voorbereid en op het moment dat je gasten aan tafel gaat, je het gerecht in vijf minuten kunt afmaken. Het idee is dat je met je gasten aan tafel zit in plaats van uren in de keuken te staan.” Dit idee spreekt de kookclub zeer aan, aangezien iedereen knikt en ja roept. Zij begrijpen wat Jaspers bedoelt.

Nadat Jaspers het menu van deze avond heeft uitgelegd – het thema is Aziatisch – gaat de club enthousiast aan de slag. Op vijf verschillende kookeilanden is er bedrijvigheid te vinden. Directeur Janssen vertelt hij van kok Jaspers onder de indruk is. „Eigenlijk ben ik een hele grote fan van hem en van het Smart Cooking. Dat is gewoon briljant.” Janssen wijdt verder uit over de kookclub. „De kookclub komt vijf keer per jaar samen. De meesten

kennen elkaar al en ze vinden het gewoon super om te koken.” Dat ze kunnen koken beaamt ook kok Jaspers. Hij wijst naar een tafel en zegt: „Zij zijn zeer voortvarend. Die twee mannen hebben echt talent. Ik ben erg tevreden.” De deelnemers aan de clinic zijn zelf ook zeer te spreken over de avond. „Het is prettig om samen met zo'n kok als Julius te werken. Hij legt de dingen goed uit en is heel rustig”, zegt één van de dames die de Thaise viskoekjes aan het bakken is. Als Jaspers langskomt om te vragen of de koekjes naar wens zijn, antwoordt ze: „Proeven doe ik pas achteraf.” Een veelgehoorde uitspraak over de kookclub is dat het leuk en gezellig is. „En je leert ook nog makkelijk gerechten maken”, besluit één van de deelnemers.

Holland Evenementen Groep, Zoelensestraatje 3, Zoelen, 0344-626960, www.hollandevenementengroep.nl.



Foto Redactie



Foto Redactie