

'Ik was een neanderthaler van 155 kilo'

GROOT
INTERVIEW
HERMAN DEN
BLIJKER

TEKST FRANK WAALS
FOTOGRAFIE LUKAS GÖBEL/LUMEN, HOLLANDSE HOOGTE

Als het aan Talpa-baas Erland Galjaard ligt, is Herman den Blijker (60) aan zijn laatste maanden bij RTL bezig. De man die hem ontdekte, staat met een zak geld aan de poorten van het Mediapark om hem te verleiden naar SBS te verkassen. Die kans lijkt echter klein, want Den Blijker is net een nieuw avontuur bij RTL aangegaan waarvoor hij de hele wereld over reist. We spreken hem in zijn nieuwe Rotterdamse restaurant, Goud. 'Eten is een gekke verslaving, waar mijn lichaam maar om blijft vragen.'

H

Het lijkt hier wel het appartement van Donald Trump.

'Goeie, die had ik nog niet gehoord. Ik moet zeggen dat ik voor geen goud in zijn huis zou willen wonen, maar hier zit ik graag. Na de overname was slechts een likje verf en wat nieuwe bekleding de bedoeling, maar door ons enthousiasme is het wat anders verlopen. De open keuken bij binnenkomst is bekleed met neolith, een natuursteen dat op vloeren, wan-

den en plafonds superslijtvast is. Verder komt er op veel plekken keramiek terug, hebben we zwart-groene marmerwanden, een stamtafel vervaardigd uit geperste Heineken-flesjes en een barblad uit geperste champagneflessen. Na elf jaar de negenhonderd vierkante meter van Las Palmas te hebben bestierd, is dit hokkie weer even andere koek. Ik had me voorgenomen het wat rustiger aan te gaan doen. Niet meer van 07.00 uur tot 23.00 uur de deur uit, maar mijn zoon Matz van tien wat bewuster zien opgroeien. Toch kruipt het bloed waar het niet gaan kan. Ik heb deze zaak hufterproof gemaakt voor de toekomst; over een jaar of vijf kan mijn compagnon Nick de Kousemaaker mijn aandelen overnemen. Opbouwen is toch een andere tak van sport dan continueren, wat mij slecht ligt. Ik heb de spanningsboog van een kind en wil na een tijdje toch weer wat nieuws ondernemen. En nieuw is deze plek zeker. Met een bar en plafonds van goud is dit restaurant in niets te vergelijken met de plekken waar ik hiervoor heb gewerkt.' ▶

**NIEUWE REVU
ONTMOET
HERMAN DEN
BLIJKER**

Waar? In zijn nieuwe restaurant Goud in Rotterdam.
Wanneer? Op een vroege maandagochtend.

Hoe zagen die er dan uit?

‘Ik ben van mezelf niet zo flashy, maar heel traditioneel. Als ik het zaakje helemaal alleen had gedaan, dan zou je zijn binnengekomen in een grote groentewinkel of slagerij. Waar koken mijn hobby zou zijn geworden en ik maar drie dagen open zou gaan voor gasten. Vandaag de dag ga ik daar echt de huur niet meer mee betalen. Uit eten gaan moet meer dan ooit een beleving zijn, en de omgeving is minstens zo belangrijk geworden als wat er op je bord ligt. Om aan die behoefte te voldoen en niet te blijven hangen in de sfeer van de vorige eigenaar François Geurds, moest de look van zijn oude bistro compleet anders. Had ik dat niet gedaan, dan hadden mijn klanten vanaf dag één de oude menukaart op tafel verwacht. Ik hou echter van grote stukken vlees en vis, lekkere hollandaisesaus, jus met diepe smaken en gerechten die je misschien ergens op vakantie wel bent tegengekomen. Ik ben opgegroeid in een tijd dat je moest buffelen om een toekomst te hebben, maar jongeren van nu hebben andere werktijden en reizen zich voor weinig helemaal het lazarus. Daardoor komen ze ook vaker in aanraking met gerechten en sferen uit andere streken. Eten is vooral een beleving geworden en men werkt om dingen te doen in zijn of haar vrije tijd.’

Hoe woon je zelf, eigenlijk? Staat dit gouden paleis ver af van je eigen interieur?

‘Ik zou prima in deze ruimte kunnen leven, maar dan moet ik daarnaast nog tien kamers hebben. Eén met een grote haard en een barbecue of pizzaoven. Daarnaast een hele dikke wijnkast, sigarenkist, twee grote leren luie stoelen en twee nog grotere honden naast me. Dan voel ik me de koning te rijk. Mijn smaak is heel divers en ik hou van elk seizoen en elke cultuur. Dat is met sfeertjes zo, maar met eten net zo goed. Ik zou dan ook geen land kunnen noemen waar ik permanent zou willen wonen, want de rest trekt ook. Met name Azië, omdat ik van die keuken het minst af weet. Daar werken ze met hele fij-

ne, snelle, diepe smaken die al duizenden jaren in de genen van die mensen zit. Dat gaat net wat verder dan aardappelen, vlees en groenten.’

In andere landen eten ze ook andere dieren, zoals hond.

‘Heb ik ook gegeten, net als cavia’s en ratten. Als ik het hier serveer, heb ik direct een probleem, maar in andere culturen zijn het vaste gebruiken. In Afrika heb ik kinderen een kip zien pakken, die ze de kop omdraaiden en gaar kookten op een klein vuurtje op het zand. De ingewanden werden er ter plekke uitgetrokken en de kip werd vervolgens opgegeten. Als je geen Albert Heijn om de hoek hebt, moet je wel, hè. In Korea gingen ze nog een stap verder en werden er met twee stokjes levende inktvissen uit een glibberig kommetje gehaald. Als een soort opgerolde lolly stopte je ze vervolgens in je mond. Terwijl je je tanden voelt pulseren op het vlees, kruipt het beest met zijn tentakels in alle sinussen van je hoofd, soms tot ver in je neusholte. Mij gaat dat net iets te ver, maar ik heb wel levende maden en wormen uit bomen gehaald en die dood gekauwd voordat ze in mijn tong konden bijten. Hele volksstammen leven op dat spul.’

Voor het RTL-programma Herman Tegen de Rest ontdek je wederom nieuwe gerechten.

‘Ik reis de wereld rond en krijg steeds op Schiphol pas te horen waar ik naartoe ga. Eenmaal aangekomen, in bijvoorbeeld Portugal of Israël, zie ik met welke collega-chef ik de strijd aan ga. Aan ons de taak om een voorgeschoteld lokaal gerecht na te maken, zonder recept. Eerst goed kijken, proeven en ruiken, daarna kopiëren. Soms lukt dat, soms ook helemaal niet. Het programma is een competitie, maar dan vooral met mezelf. Als het klaar is, worden onze gerechten beoordeeld en krijgen we de uitslag in een dichte envelop mee naar huis. In Nederland kijken we samen naar elkaars beelden en geven we commentaar, met uiteindelijk een winnaar.’

Je bent in oktober zestig geworden. Een mooie leeftijd, toch?

‘Ik was er in mijn jonge jaren van overtuigd niet ouder dan dertig te worden. Ik heb dus extra goed geleefd. Reizen, snoepen, geld opgemaakt... Dan had ik het in ieder geval allemaal meegeemaakt. Drugs dan weer niet, als ik die neem, ben ik bang dat ik het lekker ga vinden. Ik ga liever een keer goed op mijn bek dan dat ik dat spul aanraak. Had ik die discipline maar met eten gehad, dan was ik nu geen 126 kilo geweest. Ik heb wat dat betreft een aantal slopende jaren

achter de rug waarbij ik aan behoorlijke zelfdestructie heb gedaan. Ook omdat ik tegelijkertijd zoveel werkuren maakte. Op mijn toppunt was ik een soort neanderthaler van 155 kilo die eigenlijk allang dood had moeten zijn. Alles wat ik er nu nog probeer af te krijgen, is een soort race tegen de klok. Eten is een gekke verslaving, waar mijn lichaam maar om blijft vragen, maar ik ben begin dit jaar weer begonnen met zes dagen per week sporten. Elke dag op dezelfde tijd om structuur op te bouwen, met als bijkomend voordeel dat het eten ook anders gaat smaken als je waardes en vetpercentage zakken. Bovendien maakt het me helder van geest, positiever en geduldiger. Ik ben nu zestig en als ik die kleine van mij dertig wil zien worden, moet ik zelf een jaar of 85 gaan halen. Dat is lastig zat, maar ik ga er wel voor.’

Je vrouw Jacqueline was jarenlang ernstig ziek. Drukt dat je ook met de neus op de feiten?

‘Nou en of. Ze voelde zich al langer niet lekker en jarenlang zijn we ziekenhuis in ziekenhuis uit gegaan, maar niemand wist de vinger op de zere plek te leggen omdat geen enkele arts buiten zijn of haar eigen specialisme keek. Pietje onderzocht de darmen, Tutje wist alleen iets te vertellen over de longen en Klaasje had het enkel over de hersenen. Niemand koppelde al die afzonderlijke onderdelen aan elkaar en documenten van consulten werden onderling niet met elkaar gedeeld. Gelukkig kwamen we uiteindelijk toch bij een arts terecht die via haar bloed wat diepgaander onderzoek deed, en daar kwam een aantal virussen uit die met celtherapie goed te behandelen waren. Maar het was op het nippertje. Als ik zes maanden later bij die man terecht was gekomen, dan had ik haar weg kunnen brengen. Je moet die sluimerende kwaaltjes niet zolang laten rotten tot ze een keer ontploffen en zich openbaren als herkenbare ziektes, want dan is het vaak al te laat.’

Was dat een lastige tijd?

‘We hebben op een of andere manier ergens een overlevingsknop gevonden en zijn maar gewoon doorgedaan. Pas achteraf, toen mijn meisje weer helemaal veilig was, bezonk het en ben ik anders tegen het leven aan gaan kijken. Ik ben ontzettend blij dat ze er nog is en dat ze zo ongeloflijk positief is gebleven. Soms tot op het bloedirritante af, trouwens. Als ik weleens uit de bocht vlieg en scheld op dingen die misgaan, dan staat zij alweer klaar om het allemaal te relativiseren. Een ijzersterk wijf dat ondanks al die zware behandelingen nog recht op staat.

‘Uit eten gaan moet meer dan ooit een beleving zijn, en de omgeving is minstens zo belangrijk geworden als wat er op je bord ligt’

Dat was mij in haar plaats, zeker met een kind naast me, nooit gelukt.’

Heb je altijd al vader willen worden?

‘Nooit! Ik verafschuwde kinderen omdat ze altijd in de weg zitten. Handenbindertjes, gezeik, niks meer aan je meissie hebben omdat ze ineens moeder is, en ik zou toch nooit oud worden, dus waarom aan kinderen beginnen? Bovendien was mijn productie helemaal naatje. Als je honderd zaadjes nodig hebt, dan was het bij mij min tien miljoen. Omdat ik er zo makkelijk over dacht, heb ik nooit in de gaten gehad dat Jacqueline er wel heel veel moeite mee had. Zij had een kinderwens, maakte zich zorgen over haar innerlijke klok, maar ik was daar helemaal niet mee bezig. Op een gegeven moment vertrok ze voor zes weken naar het familiehuis in het buitenland, om bij terugkomst tegen me te zeggen: “Ik ben eruit, ik heb voor jou gekozen.” Voor mij gekozen, was er een ander dan? Wat bleek; ze had haar kinderwens opgegeven om bij mij te kunnen blijven. Mooi, maar je raadt het al, we zijn nog geen maand verder en ik zie een soort rare tandenborstel met een streepje op de keukentafel liggen. Plop, zwanger! Tja, wat doe je dan? Je kunt moeilijk zeggen: haal maar weg. Ik zag ook dat het mijn vrouw heel blij maakte.’

Wanneer veranderde dat gevoel?

‘Pas na de geboorte. Als het er eenmaal uit is, denk je: tja, en nu? Het stinkt. Moet ik dit mooi en leuk vinden? Een heel raar gevoel, waar ik als vader van schrok. Ik heb de navelstreng nog ➤

‘Levende inktvissen eten gaat me net iets te ver, maar ik heb wel levende maden dood gekauwd voordat ze in mijn tong konden bijten’



wel doorgeknijpt, maar ik wist me er verder geen raad mee. Hij had ook nog eens last van bilirubine, een aandoening dat de huid geel maakt. Staan er ineens tien doktoren om dat kleine hompie heen af te strepen wat het allemaal wel en niet kan zijn. Moet je je plotseling ook ineens gaan afvragen of hij het wel overleeft en weet je wederom niet wat je eigenlijk moet denken en vinden. Tot het moment dat het je, gezond en wel, recht aankijkt en die handjes naar boven gaan. Dan is alles van het ene op het andere moment helemaal anders. Ik word tegenwoordig ziek als ik niet weet waar Matz is en als ik lees dat er ergens in de buurt een vrachtwagen over een kind is gereden of een stelletje dwazen aan minderjarigen hebben gezeten. Dan ben ik

meteen helemaal misselijk. Ik blijf graag in controle over hem en ging laatst al door de grond toen hij op Curaçao zijn duikbrevet ging halen. Achttien meter onder water onder de verantwoordelijkheid van iemand anders kan ik bar weinig doen. Het voelt alsof je in het casino al je geld op de verkeerde kleur zet en de croupier met een harkje alle muntjes voor je ogen wegsleept. Doe even normaal, ik word gek! Hopelijk ziet hij het straks wat positiever in dan zijn vader en denkt hij niet ook dat hij voor zijn dertigste het loodje legt. Matz is een slim binkie en is gek op voetbal. Tijdens wedstrijden van Oranje staat hij met de hand op zijn borst het volkslied mee te zingen. Als ik hem moet geloven, debuteert hij op zijn zeventiende in De Kuip om drie jaar daarna te

verkassen naar Barcelona. Aan ambitie en zelfvertrouwen in ieder geval geen gebrek. De aanleg voor voetbal heeft hij van zijn oom, voormalig keeper Pim Doesburg, maar zijn focus komt wel bij mij vandaan. Dat uit zich door alles voortdurend volgens hetzelfde patroon te willen uitvoeren. Zijn schoenen staan altijd precies naast elkaar en met de puntjes naar voren in de gang. In mijn keuken heb ik de messen en het notatieblok altijd precies recht naast elkaar op dezelfde plek liggen. Dat hebben we beiden dan weer van zijn opa, mijn vader.’

Heeft de tv-wereld je ook veranderd? Niet alles is immers goud wat er blinkt.

‘Het kan allemaal ontzettend oppervlakkig zijn, maar is dat typisch iets voor de tv-wereld? Kijk even naar de horeca of naar de haven. Ook daar komt het maar wat vaak voor, met het verschil dat je het niet altijd ziet. Televisie komt bij de mensen thuis, het is zichtbaar. Net als bij voetbal kunnen we het thuis op de bank zogenaamd allemaal beter dan die gasten op het veld. In andere branches lopen ook genoeg mensen met twee gezichten rond, maar dat valt dan minder op. De effecten van mijn tv-werk zijn dat men op straat anders op mij is gaan reageren. Soms zijn het fans die oprecht geïnteresseerd een vraag stellen of een compliment komen geven, maar ik maak het ook weleens mee dat er geen begrip is als ik net even geen tijd heb voor een foto omdat ik mijn zoon van school moet halen. Dan ben je ineens arrogant en loop je naast je schoenen. Of situaties in het verkeer waarbij er nog net even een voetganger of fietser voor mijn auto schiet, ik vol op mijn rem moet staan en de man in kwestie boos op mijn voor kap slaat. Ik heb dan weleens de neiging om uit te stappen en zo’n kerel vol op zijn bakkes te rammen, maar een filmpje is tegenwoordig zo gemaakt en je krijgt het nooit meer van internet af. En dus bijt ik liever op mijn tong. *It’s part of the job.*’

Helpt je no-nonsenseaanpak op televisie je ook aan beter voorbereide sollicitanten?

‘Denk je dat? Hoe vaak ik nog inhuurkrachten met afgekloven nagels, op vieze gymmen, met ongewassen en ongeschoren gezichten of vettig haar in een staart op bezoek krijg! Jongens en meiden die overal in de horeca werken, van festivals tot stadions en van cafés tot restaurants, om snel hun zakgeld bij te vullen zijn niet met hospitality bezig. Mijn mensen moeten representatief zijn, want ze zijn mijn visitekaartje. Ik kan een negentje koken, maar als het binnen een zesje is, kom je nooit meer terug, dat weet ik zeker. Sfeer en gastheerschap zijn ontzettend

belangrijk en je moet het in je hebben aan te kunnen voelen welke benadering gewenst is. Soms willen mensen een praatje maken, een andere keer snel bestellen en verder niet gestoord worden. Ontevreden klanten die een versgekookte kreeft terug naar de keuken sturen en afdoen als rommel, zijn er ook. Mijn advies: nooit in discussie gaan, de tafel volledig leeghalen, nieuwe borden plaatsen en als excuus een extra flesje wijn geven. Hoe vaak komt dat nou voor en hoe fijn is het om de klant met een tevreden gevoel de deur uit te sturen? Ook in de keuken moet je als team kunnen opereren.’

En als dat niet lukt?

‘Dan moet je, hoe pijnlijk ook, ingrijpen. Ik heb weleens iemand op de verkeerde plek gezet omdat ik het talent dacht te zien, maar het er uiteindelijk gewoon niet in zat. Collega’s voortrekken en meer gunnen dan de rest van het team is ook killing. Zodra het team dat zat is en zich tegen hem of haar keert, ontcom je er niet aan om afscheid van elkaar te nemen. Ook al heb je er een hele goeie aan.’

Heb je weleens iemand moeten ontslaan?

‘Ja, daar baalde ik van. Zeker in de keuken kom je vaak mensen tegen die niet per se lang hebben gestudeerd, maar wel iets met heel veel overgave doen. Als het dan uiteindelijk, om wat voor reden dan ook, toch niet blijkt te werken, dan moet je lastige knopen durven door te hakken. “Sorry jongen, maar hoezeer ik je ook mag, het gaat ’m gewoon echt niet worden.” Zo’n knul moet je vervolgens helemaal gedesillusioneerde de straat op sturen en dat is voor niemand leuk. Toch is kort door de bocht zijn wel de beste methode. Een lastige situatie, maar blijven rekken maakt het uiteindelijk voor alle partijen nog lastiger.’ ✖