

## KUNST/KOKEN

# 'Thuis werd gezegd: eten komt van Onze Lieve Heer'

Vanaf zondag is een zaal in Museum Land van Valkenburg gevuld met appetijtelijke stillevens uit de collectie van hobbykok Henk Hoogakker uit Weert.

### WEERT

DOOR PETER JANSSEN

De belangstelling voor eten was er altijd al. En daarom wilde Henk Hoogakker naar de hotelschool in Maastricht. Maar op school vonden ze dat hij beter sociale geografie kon kiezen. Dus ging Henk naar Groningen. „Het eerste jaar heb ik drie keer gedaan. Weet je dat ik nog tentamen heb gedaan bij de schrijver W.F. Hermans? Maar pa zei: drie keer is genoeg. Ik ben toen de hbo-studie toeristisch management gaan doen in Breda.”

Maar de belangstelling voor koken, die bleef. „Mijn vader kookte graag. En koken is ook altijd mijn hobby geweest. Thuis zeiden ze altijd: 'Eten komt van Onze Lieve Heer'. Daar moet je eerbied voor hebben. Maar je eet niet alleen om in leven te blij-

ven. Je moet er ook van genieten. Als pa thuiskwam van zijn werk, had hij allemaal producten van het land bij zich. Onderweg geoogst. *Slow food*, al heette dat toen nog niet zo. Ik vind streekproducten belangrijk. En het behoud van de goede smaak van die producten.”

Maar de hotelschool is erbij ingeschoten. „Eind jaren zeventig zat ik bij de Cuisine Culinaire in Maasbree. Daar heb ik koken geleerd. Het verzamelen van kunst is er later bij gekomen. In 2005 was ik in een herenboerderij bij Assen. In de keuken hingen schilderijen, vooral stillevens. Net als in de eetkamer, die ook galerie was. Dat jaar heb ik mijn eerste schilderij gekocht. En in een vlaag van gestoordheid ging ik gewoon verder met het verzamelen van gastronomische stillevens. Tot de centen op waren. De teller stond

toen op 60.” Zijn huis hangt er helemaal vol mee. Een geordende wanorde, noemt hij het. „Ik ga eruit verkopen, dan kan ik weer nieuwe kopen. Want dat is vreselijk leuk.”

### Galerie

In 2009 is hij met 'Kunst in de keuken' gestart. Dat is een galerie en kunsthandel. „In 2014 en 2015 heb ik de opleiding tot galeriehoudster gevolgd in Tongeren. Ik wilde structuur aanbrengen in mijn verzameling. Met 'Kunst in de keuken' zorg ik

voor kunstbeleving tijdens gastronomische bijeenkomsten. Die hebben we bijvoorbeeld op kasteel Daelenbroeck in Herkenbosch en bij Galerie Noyons in Buggenum. Dan wordt er gezorgd voor een plaatje op een bord en een plaatje aan de muur. Een kok componeert mooie gerechten en tussen de gangen door vertel ik over de gastronomische stillevens. Ze geven door de eeuwen heen een goed beeld van hoe mensen eten waarderden. Ik vertel over eten als beleving. Over het

belang van streekproducten en streekgerechten.”

### Slow food

Hoogakker is voorzitter van de Stichting Slow Food Euregio Maas-Rijn. „De belangstelling voor goed voedsel groeit. En ook het zelf koken. Gelukkig! Weet je dat in Amerika steeds meer huizen zonder keuken worden verkocht? Maar ik heb het idee dat het gezellig aan tafel zitten hier juist aantrekt. Met name voor het sociale aspect. Zwart-wit gezegd: obesitas zal daardoor teruglopen. De tafel thuis is echt de beste omgeving om te eten. Ik heber ook graag wat muziek bij. Maar wel op de achtergrond. Het gesprek moet de boventoon voeren. En als dat stilvalt, kan de muziek dat opvullen.”

In Valkenburg laat Hoogakker 45 stillevens zien. De tentoonstelling wordt zondag om 15.00 uur geopend. „Dan vertel ik een verhaal over mijn gastronomische stillevens.”



Henk Hoogakker thuis in de keuken, omringd door gastronomische stillevens. FOTO JEROEN KUIT