

Thuiskok gezocht

In de wekelijkse rubriek **Chez Moi, lievelingsgerechten in Limburg** bereidt een lezer thuis zijn of haar favoriete gerecht, waar vrienden en bekenden graag van komen genieten. Vandaag maakt Henk Hoogackers uit Weert een Willem-Alexander aspergecocktail.



Gastronomisch **STILLEVEN** in een vorstelijke cocktail

door **Vikie Bartholomeus**

Ze zien er uit om in te bijten. De vochtige waas op het velletje van de paarse pruimen lijkt levensecht, net als het fris roze bloesje op de reine-claudes die zo glanzen dat ze weerspiegelen in het donkere tafelblad. Maar het is slechts een trompe-l'oeil, gezichtsbedrog. De vruchten zijn in vele lagen transparante olieverf op een paneeltje geschilderd. Het realistische schilderij van de Franse kunstenaar Patrick Lodwitz is de favoriet van Henk Hoogakker uit Weert. Zijn woonkamer en keuken hangt vol met meer dan zeventig schilderijen; taferelen met mosselen, witlof of sardientjes. Fruitenssembles of een solitair spiegelei. Geen Breugheliaanse schranspartijen, het is allemaal geschilderde *nature morte*, stillevens. Behalve dan het kunstwerk 'Lunch in het groen met te veel vrouwen' van Jack Vreeke, een vrije interpretatie van Manets *Déjeuner sur l'herbe*. En het cartooneske werk gesigneerd door ene Rembrandt: *ich mot gein aerpel. Bringt-j ze mer nao van Gogh*.

Henk Hoogakker verzamelt onder de noemer Kunst in de Keuken stillevens met voedsel. Zijn collectie ontstond in 2005 toen hij het ensemble van de pruimen en reine-claudes zag hangen in een galerie annex Bed and Breakfast in Drenthe. De combinatie van kunst en gastronomie was voor hem een schot in de roos; de stillevens geven rust, herbergen tegelijkertijd in al hun verstilling impliciet een verhaal. Wie gaat hier straks aan tafel? Waarom zijn die gerookte sproutjes nonchalant over het aanrecht verstrooid? Blijven die delicioze frambozen zo onaangeroerd? Van impressionisme tot magisch realisme: eten blijkt een veelgebruikte inspiratiebron. Zelfs Andy Warhols pop art met



Henk Hoogackers met zijn aspergecocktail.

foto's Rein Bollen

Campbell soepblikken zou je als stilleven kunnen typeren. De stillevens vormen wat Henk betreft het ideale decor voor een mooie maaltijd. „Ze stralen een stuk gastvrijheid uit.” En jazeker: ze stimuleren de eetlust. De voormalige communicatie- en bestuursadviseur is al 32 jaar lid van kookclub Les Amis du Paradis. Op de afzuigkap prijkt een emailen bord: *King of the Kitchen*. Goed eten en drinken heeft hij van huis uit meegekregen. „Mijn ouders waren erg gelovig. Eten en drinken kwam van 'boven', daar

moest je eerbied voor hebben, daar moest je van genieten. Gelukkig hebben mijn dochters en hun kinderen het ook. Laatst zat mijn kleindochter vol smaak met een naaldje slakken uit een huisje te prikken. Vind ik geweldig.” Henk Hoogakker voert zijn passie soms best ver door. Gaat allerlei adresjes af voor de beste waar. „In juni rij ik helemaal naar Opperdoezer zodra daar de nieuwe aardappels zijn. Dan heb je toch een schroef los? En als ik echt een vlaag van verstandsverbijstering heb, dan rij ik naar de Atlantische

kust, waar je een hele specifieke aardappel kunt krijgen met een beetje een ziltige smaak.” Puur en eerlijk eten vindt hij noodzaak. Een noodzaak die hij graag overdraagt, bijvoorbeeld als bestuurslid van de Stichting Slow Food Euregio Maas-Rijn. Vol overtuiging promoot hij streekproducten als stroop, daslook of livar varken. „Kleinschalige landbouw, kleinschalige bedrijven, daar geloof ik in. Het is niks geen geitenwollen sokkengedoe, maar gewoon een reële economische optie.” Geagiteerd grijpt hij een u vast. „Gisteren een netje biologische uien gekocht. En weet je waar ze vandaan komen? Argentinië! Dat vind ik schandalig, daar kan ik echt boos om worden.” Henk Hoogakker maakt de Willem-Alexandercocktail. Een aspergegerecht dat topkok Herman van Ham van Hostellerie de Hamert in 1967 ontwierp bij de geboorte van Willem-Alexander. „Je kunt een heleboel doen met asperges. Ik heb ze het liefst à la flamande, met een botersaus. Maar deze cocktail is ook fantastisch. Een klassieker. Heel uitgebalanceerd, fris. De asperges komen heel goed tot hun recht.” De cocktail is een compositie van blokjes kipfilet, asperges, sinaasappelpartjes en een mayonaise-achtige saus. Het oranje van de vruchten combineert fraai met de crèmekleur van de overige ingrediënten. Aspergekopjes steken er fier bovenuit. Net een stilleven.

➔ www.kunstindekeuken.nl

➔ **Meedoen aan deze rubriek?** Stuur een mailtje met vermelding van uw naam, adres, telefoonnummer en lievelingsgerecht naar chezmoi@mgl.nl. Bij deelname ontvangt u van ons een passende attentie en vindt u zichzelf volgend jaar terug in een fraai kookboek.