



Bij culinair gilde Brabançonne komt een groep speciaal voor expats. Berry Kock (voorground) is de initiatiefnemer. FOTO: BERT JANSEN

Culturen geven kleur aan het koken

za 4 mrt., 16:00 Verenigingen

Culinaire Gilde Brabanconne organiseert speciale kookavonden voor expats. Ook nu al koken er expats bij het gilde dat in totaal zo'n 315 leden heeft, maar die nemen dan deel aan de Nederlandstalige avonden. Nu komen daar Engelstalige avonden bij. Bij het gilde worden vrijwel elke avond van de maand menu's gekookt die zijn samengesteld door docenten van de Hotel Management School Maastricht. Kartrekker van het expat project is Berry Kock.

VELDHOVEN - "Ik heb zelf een aantal jaren voor Philips Lighting in China gewerkt, dus ik weet hoe het is als al je familie, vrienden en clubjes aan de andere kant van de wereldbol zitten en dat het je aansluiten bij anderen heel waardevol kan zijn. Het zijn vaak ook mensen die heel 'eager' zijn om contact te maken."

6-gangenmenu

Om de menu's te vertalen kijkt Brabanconne 'af' bij de hotelschool. "Er schijnt een aantal speciale vertaalapps voor recepten te zijn die zij gebruiken voor internationale studenten."

Zodra er genoeg aanmeldingen zijn, start de groep. "In het koken van een 6-gangenmenu zit behoorlijk wat werk, dus we hebben 18 leden per groep nodig. Het is niet zo dat we een paar uur aan de bar hangen. Er zit behoorlijk wat werk in."

"Er hebben zich al mensen uit veel verschillende culturen aangemeld. We hebben al mensen uit China, India en Iran, Italië, Frankrijk, Spanje en Turkije. Het wordt een hele mooie mélange van verschillende culturen die natuurlijk allemaal hun eigen inbreng en visie hebben."

Proef koken

Meest gelezen

Brabant: 30% meer woningen zonnepanelen

Theater de Schalm, voor het écht allerleukste avondje uit!

Bibliotheek Veldhoven, dé plek om wijzer te worden!

Cinema Gold met Prosecco Première: 'All Inclusive'

Zodat iedereen het weer weet: 'Vrede begint bij jezelf!'

Over internet en online-fraude

Waar muziek is, zijn vrienden

Laat het geld niet liggen, maak er aanspraak op!

Culturen geven kleur aan het koken

Lezing over heksen van vroeger en nu

Kock vervolgt: "De docenten van de hotelschool en onze menucommissie verzorgen de recepten en die laatste zorgt dat elk recept wordt proef-gekookt. Zodat er niet door een typfout in een recept 100 gram mosterd in plaats van 10 gram in gaat. Zij taxeren ook hoeveel tijd het kost en hoe het allemaal gepland moet worden zodat mensen elkaar niet in de weg staan. We houden net als elke kok in een goed restaurant ook rekening houden met wat mensen uit sommige culturen niet mogen eten."

"Koken met hen zal zeker een specifieke kleur gaan krijgen. Ik zie al voor me dat ik de mannen en vrouwen in de zomervakantie bij mij thuis uitnodig en dat iedereen dan iets kookt uit zijn land van herkomst. Het zal ook een dynamische groep worden, want expats blijven natuurlijk geen 20 jaar lid."

Kock heeft nu nog de leiding over een van de andere groepen, maar daar stopt hij mee als de expatgroep start. Wel blijft hij daar zelf nog koken. Als chef van de groep is Kock verantwoordelijk voor de indeling van de groep. "Dan kijk je naar waar mensen goed in zijn en wie bij elkaar past. Binnen de vereniging zijn hele vriendengroepen ontstaan. Het is een fantastische gelegenheid om nieuwe mensen te leren kennen."

Aanmelden

Expats kunnen zich aanmelden via **kock@planet.nl** of **(06) 23.646.006**.

Bianca Kuijpers

'Ik zie al voor me dat ik ze in de zomer bij mij thuis uitnodig'



Uitgever

Uitgeverij Van der Heijden B.V.
redactie@veldhovensweekblad.nl

DIGITALE KRANT



[Bekijk archief](#)

Gemaakt met behulp van