



Bildunterschrift omnihillia nonet aut quia dolluptus erum sum volesti sunt pre pre conecte porum ea velluptassum alitacteo te am vel

VAN FRIES BROEKIE TOT STERRENCHEF

ONZE AUTEUR MARIJN RUHAAK ONTMOETTE TJITZE VAN DER DAM VOOR EEN EXCLUSIEF INTERVIEW.

Met zijn 33 jaar is Tjitze van der Dam een begrip in de culinaire wereld. Op zijn 23ste trok hij de stoute schoenen aan verliet zijn Friese geboortedorp. Met ongekende ambitie en werklust vocht hij zich binnen mum van tijd naar de gastronomische top. Van koken tot organiseren, Tjitze is van alle markten thuis.



Bildunterschrift omnihillia nonet aut quia dolluptus erum sum volesti sunt pre pre conecte porum ea vellupalitacteo te am vel

Als enige zoon van een bakkersmoeder en een vader in de imkerij, groeide Tjitze op in het Friese dorpje Jubbega. Van de gedrevenheid die hem nu siert, was in zijn pubertijd nog weinig te bekennen. Integendeel, voor zijn docenten was Tjitze een doorn in het oog. 'De middelbare school was niet echt mijn ding', vertelt Tjitze laconiek. 'Ik was een probleemkind en in alles een rebel. Op een gegeven moment werd ik samen met mijn ouders ontboden bij de directeur. Ik mocht kiezen: of vrijwillig stoppen, of van school gestuurd worden. Ik besloot zelf te stoppen en schreef me in voor de opleiding consumptieve technieken in Heerenveen. Ik wist door mijn moeder natuurlijk al het een en ander van brood en banket en was nieuwsgierig naar de kook- en serveerlessen.' Een schot in de roos. Waar Tjitze

een paar maanden eerder nog zonder een sprankje motivatie in de schoolbanken zat, ontpopte hij zich nu tot serieuze student. 'Ik vond koken fantastisch en voor het eerst in mijn leven werd ik ontzettend ijverig. Ik stroomde door naar de middelbare hotelschool in Leeuwarden en studeerde verder voor leidinggevende in de keuken.' Ondertussen werkte Tjitze in verschillende restaurants. Officieel moest hij vier dagen werken naast zijn studie, maar hij was zo enthousiast dat dat er al snel vijf werden.

„Als ik echt carrière wilde maken, moest ik naar de randstad”

>>



Bildunterschrift omnihillia nonet aut quia dolluptus erum sum volesti sunt pre pre conecte porum ea velluptassum alitatecto te am vel

HET DAPPERE VERTREK In vier jaar tijd werkte Tjitze zich van leerling op naar sous-chef van De Jufferen Lunsingh in Westervelde. ‘Een geweldige plek waar je alles zelf deed. Van slachten en uitbenen, tot verbouwen en oogsten. Prachtig en heel leerzaam om te doen, maar na vier jaar wilde ik verder. Door naar de top.’ Die top lag alleen niet in het Friesland, merkte hij als snel. ‘Als ik echt carrière wilde maken, moest ik mijn veilige thuishaven verlaten en naar de randstad verhuizen.’ Als 23-jarig jochie stond Tjitze niet bepaald te springen om naar de andere kant van het land te verhuizen. ‘Ik besloot het een jaar of twee te proberen en dan opnieuw te kijken of ik dit leven echt wilde. De eerste maanden vond ik heel zwaar. Ik werkte in een Haarlemse keuken en het boterde helemaal niet tussen mij en de chef. Bovendien voelde ik de kloof tussen het dorpsleven en stads-cultuur heel sterk.’

DUIZENDPOOT

De interesse van Tjitze was vanaf zijn beginjaren in Friesland al breed en beperkte zich lang niet alleen tot wat er op het fornuis borrelde. In de tijd dat Twitter zijn intrede deed, organiseerde Tjitze live jamsessies op het almaar populairder wordende mediakanaal. Voor elke uitzending nodigde hij verschillende chefs uit met wie hij technieken en culinaire ideeën uitwisselde. ‘Zo kwam ik in contact met Menno Post die op dat moment bij het tweesterrenrestaurant van Ron Blaauw kookte. Toen hij op Twitter zag dat ik

naar Haarlem vertrok, nodigde mij uit voor een kop koffie. Waarom ik niet bij hem was komen werken? Ik was stom-verbaasd, voor mijn gevoel was in nog maar een jonkie en hartstikke onervaren. Het klikte wel heel goed tussen ons en daardoor durfde ik hem na twee rampzalige maanden in Haarlem op te bellen om te vragen of hij misschien ergens een plek voor mijn wist.’ Gewoon een keuken in de randstad waar Tjitze rustig verder kon leren en zich kon ontwikkelen tot ervaren kok. Maar Menno Post had andere ideeën en zag de jonge kok nog altijd graag in zijn keuken bij Ron Blaauw werken.

HET BEGIN VAN DE TOP

Zo gezegd, zo gedaan. Voordat Tjitze het doorhad, stond hij in de keuken van een tweesterrenrestaurant. ‘Ik vond het behoorlijk spannend want ik was net in de randstad beland en mijn eerste baan was al in de soep gelopen. Ik dacht: als het hier mislukt, kan ik net zo goed terug naar Friesland. Dan was ik niet gemaakt voor de topkeuken.’ Menno stelde hem gerust en gaf hem een veilige functie als Chef de Partie. Tjitze zou zo niet alleen op de garde staan en rustig kunnen wennen. Zou, want die situatie duurde nog geen twee weken. ‘De collega met wie ik werkte ging weg dus na twee weken stond ik gewoon in mijn eentje te knallen. Maar het ging heel goed en ik vond het super leuk.’ Nog geen vijf maanden later vertrok ook de sous-chef. Opnieuw zag Tjitze



„Hollandsee klassikers“
Dus dit, consed modit maxim quis aut quuntia vel is parit hilitaque vellupt atemos aut esequae seremperae sit occatet ut as aut facerfe ratume et voluptiorro maïos Euro).

zichzelf die rol niet overnemen: ‘Er waren zoveel mensen daar die veel langer werkten en veel meer ervaring hadden. Ik voelde me nog altijd een broekie van 25 jaar.’ Opnieuw dacht Menno daar anders over en plaatste Tjitze in deze nieuwe, hogere functie.

MATCHEN

Behalve goed koken en leidinggeven, leerde Tjitze in de keuken van Menno nog een belangrijke les: dit werk hou je alleen vol wanneer het matcht met de chef. Die match was er met Menno absoluut, maar met de chef die hem opvolgde zeker niet. ‘Menno was heel open en duidelijk. Met hem kon ik communiceren en had ik het gevoel dat we samen naar een resultaat groeiden. We vormden echt een front vormden. Dat heb je wel nodig als je van de vroege ochtend tot na middernacht met elkaar in een keuken staat. Met de nieuwe chef was dat niet zo. Voor het eerst ging ik weer met een rotgevoel naar mijn werk. Dat hou je niet lang vol.’ Tjitze besloot te vertrekken en een baan aan te nemen als sous-chef in een kleine keuken in zijn nieuwe woonplaats Zandvoort.

„Voor het eerst ging ik met een rotgevoel naar mijn werk“

24H CHEFS

In deze relatieve luwte kreeg Tjitze tijd om ook zijn andere talenten te ontwikkelen. Want niet alleen zijn kookkunsten maken hem tot een bekend fenomeen, ook met zijn organisatorisch talent gooit hij hoge ogen. ‘Ik hou van koken, maar ik hou er helemaal van om mensen met elkaar in verbinding te brengen. Dat deed ik in Friesland al bij de live jamsessies op Twitter en ook na die tijd zocht ik altijd contact met mensen uit alle taken van de gastronomie.’ In 2013 boekte Tjitze een onverwacht groot succes met een project dat hij met zijn toenmalige chef Frank Schipper als kleine ludieke actie bedacht. ‘Het idee was om voor een goed doel te gaan koken. Een benefietavond waar Frank en ik samen met andere chefs een mooie avond zouden verzorgen.’ Tjitze zou Tjitze echter niet zijn als hij de lat niet hoog zou leggen. Het zou dus geen simpel avondje koken worden, maar meer iets in de geest van Het glazen huis. ‘We besloten onszelf uit te dagen door 24 uur achter elkaar in de keuken te staan. Naïef als ik was, begon ik tien weken van tevoren wat chefs te benaderen met de vraag of zij mee >>



Snert staat voor de winter; één dag vorst en we zitten allemaal aan de snert. Deze variant is heerlijk in de zomer, op basis van verse doperwtjes met mooie, zacht gestoofde krabbetjes.

SNERT VAN DOPERWT MET KRABBETJES

VOOR 4 PERSONEN

• 3 1 streng krabbetjes • 50 g zout • 1 takje tijm
• 1 takje rozemarijn • 3 blaadjes laurier • 2 l gevogeltebouillon • 1 kg doperwten (of tuinerwten uit de vriezer)
Nodig: blender of staafmixer

Zubereitung

• Strooi royaal zout over de krabbetjes en verdeel de fijngesneden kruiden over de krabbetjes. Laat deze 24 uur rustig pekelen in de koelkast. • Spoel het zout van de krabbetjes af en dep het vlees goed droog. • Braad de krabbetjes aan in roomboter en stoof ze zacht in bouillon gaar. • Haal de krabbetjes uit de bouillon als ze gaar zijn. Zet de bouillon op met de doperwten en laat ongeveer 15 minuten koken. • Als de doperwten gaar zijn, maak je ze met de bouillon fijn in de blender of met de staafmixer. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.

VOOR DE VULLING VAN DE SOEP

• Snijd de ui in de lengte door de helft en bak de helften in olijfolie op middelhoog vuur mooi donker (bijna zwart) tot ze gaar zijn. Snijd de uihelften daarna in 4 gelijke parten. • Snijd de wortel in de lengte in halve ringen van 1 cm en blancheer de ringetjes kort tot ze beetgaar zijn. • Snijd de knolselderij in blokjes van 1 cm en bak ze in olijfolie op hoog vuur mooi gaar. v Snijd het spek in fijne reepjes en bak ze krokant. v Snijd de krabbetjes van het bot af en bak ze aan beide kanten krokant. • Leg 2 krabbetjes midden in het bord en doe een eetlepel knolselderijblokjes, de wortelringen en 2 parten uien erbij. Giet de soep erbovenop. Strooi het krokante spek ten slotte over de soep.



Bildunterschrift omnihillia nonet aut quia dolluptus erum sum volesti sunt pre pre conecte porum ea velluptassum alitately

wilden koken. Tot mijn verbazing zei iedereen direct ‘ja’. Toen hebben we maar meteen de Librije gebeld en toen zij ook mee wilden doen de rest van de Nederlandse top.’ Wat begon als onschuldig plan, resulteerde al snel in een enorm evenement. Van koks tot sponsors van producten, iedereen deed mee met het zogenaamde 24H Chefs. ‘Tien weken lang stonden we om 7 uur ’s ochtends naast ons bed om er pas weer middernacht in te duiken. Want behalve de organisatie hadden we natuurlijk ook nog een restaurant te runnen’. Het was het allemaal waard want het evenement werd een enorm succes en kreeg in 2016 en 2019 een spectaculair vervolg.

KEUKENHOPPEN

Dat Tjitze niet lang in Zandvoort zou blijven werken, was vanaf het begin bekend. Hij was dan wel jong, naam had hij zeker in de gastronomische top. Regelmatig werd hij door tophotels en -restaurants gebeld om zijn krachten en

ideeën. Bij elk telefoontje twijfelde hij opnieuw of hij de nieuwe uitdaging wel aankon en elke keer ging hij overstag. ‘Dat was zo toen ik werd gebeld door Vrienden van Jacob in Santpoort-Noord, maar ook toen INK Hotel vijf jaar geleden belde. Ergens blijf ik me nog altijd dat jochie uit Friesland voelen. Zeker toen INK aan de deur klopte, toen moest echt even slikken’, lacht Tjitze. ‘Ineens moest ik in een nog te openen hotel leiding geven aan 20 man, dat had ik nog nooit gedaan. Ik kreeg drie weken de tijd om een team te verzamelen, een kaart te maken en een garde op te zetten. Ik sliep nog geen vijf uur per nacht, maar ik flikte het en de opening was super.’ Deze ervaring rijker, verzorgde hij een paar jaar later de pre-opening en opening van weer een nieuw hotel QO in Amsterdam. Van 20 man personeel, bouwde hij een team van 35 man en leerde hij het plezier van leidinggeven pas echt kennen. Als kers op de taart belandde Tjitze uiteindelijk bij Waldorf Astoria. ‘Hoger kom je niet, dus ik zou gek zijn als ik die kans voorbij liet gaan.’ ‘Ik wilde altijd tot de 20% uitblinkers behoren’

„Ik ga alleen nog maar leuke dingen doen“

TJITZE VOOR ZICHZELF

Terwijl Tjitze besloot om naar Waldorf te vertrekken, speelde hij al wel met het idee om voor zichzelf te beginnen. ‘Ik had nog niet echt een plan, maar ik wilde ook niet de rest van mijn leven blijven rond hoppen. Omdat de spanningsboog bij mij kort is en ik al snel weer toe ben aan een nieuwe uitdaging, zou het daar natuurlijk wel op uitdraaien.’ Het probleem: Tjitze had honderd ideeën en nog geen vast plan om de veilige positie in loondienst overboord te gooien. ‘Ik had de tijd bij Waldorf nodig om de dingen voor mijzelf op een rijtje te zetten. Ik keek naar de mensen om mij heen en beseftte dat de meerderheid van de mensheid zijn werk gewoon uitvoert zonder per se tot de 20% uitblinkers te willen behoren. Ik was een echte strever en wilde dat juist wel. Genoegen nemen met een zesje was er niet bij. Wat ik al langer wist, drong nu tot mij door: mijn bewijsdrang heeft niets met het oordeel van anderen te maken. Het is iets wat in mijzelf zit, ik moet me voor mijzelf bewijzen en wat anderen daarvan vinden, maakt me eigenlijk niet eens zoveel uit. Ik concludeerde dat ik dus eigenlijk niet in een topkeuken te werken om het beste uit mijzelf te halen. Dat kon ik ook zelf doen.’

PAPA TJITZE

Terwijl Tjitze de zaken op een rijtje kreeg, begonnen zijn gedachten over een eigen bedrijf meer vorm te krijgen. Een belangrijke factor om onder eigen naam verder te gaan, was zijn wat verwaarloosde rol als echtgenoot en vader. Tjitze is namelijk getrouwd met de moeder van zijn tweejarige dochter. Omdat zijn vrouw zelf restaurantmanager is geweest, begrijpt ze heel goed hoe het leven van haar man eruitziet. ‘Toen ik haar ontmoette werkte ze nog meer dan ik’, lacht Tjitze. ‘Ze snapt dus dat het werk eigenlijk altijd voor gaat. Vaak is het niet eens mijn intentie, maar uiteindelijk plan ik alles om het werk heen.’ Op een gegeven moment ging dat wringen en volgden de pijnlijke

<<

Fotos: Sa net optatia ist autem et officur remos duntibus

momenten zich snel op. ‘De eerste woordjes van mijn dochter kreeg ik via een app’je of filmpje te horen en ik zag haar eigenlijk vooral in mijn korte pauzes via FaceTime. Dat is dan de interactie met je gezin’, concludeert Tjitze, ‘En toen kwam het moment dat ze mij niet meer wilde zien, ze wilde alleen nog mama’, vervolgt hij. ‘Dat kan natuurlijk een fase zijn, maar het deed mij ontzettend pijn en zette mij tegelijkertijd aan het denken.’ Het verlangen om zijn dochter niet alleen via een schermje te zien opgroeien, sterkte Tjitze uiteindelijk in zijn besluit om ontslag te nemen bij Waldorf.

LEEFTIJD IN ARBEIDSJAREN

Eerlijk is eerlijk, Tjitze heeft zijn sporen wel verdiend. Hij mag dan wel 33 zijn, als je zijn uren in de horeca bij elkaar optelt en vergelijkt met een gemiddelde werkweek, zou hij nu 44 zijn. ‘In de 17 jaar, heb ik 11 jaar extra gewerkt, dat ga je wel merken aan je knieën en je rug. Ik moet het dus anders gaan doen, als ik niet over vijf jaar in een rolstoel te zitten en mijn carrière tot het verleden hoort.’ Op moment van schrijven (oktober 2019) is Tjitze een kleine drie weken als zelfstandige aan de slag. Hij nam ontslag bij Waldorf en is nu volledig zelf verantwoordelijk voor zijn geluk en zijn uitdagingen. Maakt hij zich zorgen over de toekomst? Integendeel. ‘Ik zou niet weten waarom’, zegt de kersverse zelfstandige zelfverzekerd. ‘Mijn agenda loopt nu al over! Een dag per week ben ik bij mijn dochter, maar daarnaast zal ik hard blijven werken en altijd weer nieuwe plannen hebben. Dat zit nu eenmaal in mij, als dingen gewoon worden vind ik ze niet meer interessant.’ Een lege agenda heeft Tjitze dus niet. Nog altijd staat hij vroeg op en is hij tot laat bezig. ‘Ik heb tot nu toe enorm veel mensen gesproken en nieuwe plannen gesmeed. Veel mensen vragen wat ik nu precies ga doen en eigenlijk heb ik maar een antwoord: leuke dingen! Ik kan koken, managen, organiseren en ontwikkelen dus de kans dat ik mij ga vervelen schat ik klein in.’ Foodconcepten ontwikkelen in de breedste zin van het woord, dat is de richting die Tjitze opgaat. Van ontbijtboxen tot concepten voor chef-koks, zolang hij het leuk vindt, zit Tjitze niet stil

Fotos: Sa net optatia ist autem et officur remos duntibus