

De Culinaire Boekenkast van Marianne Rosenberg  
Ik lees kookboeken het liefst in hun eigen taal  
tekst Marcus Polman, foto Olaf Klijn

Nog geen jaar geleden ontvluchtte Marianne Rosenberg Amsterdam om haar droom waar te maken: een eigen plekje op het platteland. Na maandenlang verbouwen is het zover: een woonboot in Broek op Waterland, met een professionele keuken voor kookcursussen en catering, een eigen moestuin en riant uitzicht op sappig-groene weilanden met grazende koeien. In de serie De Culinaire Boekenkast, snuffelde Bouillon in de kookboekencollectie van deze leesgekke foodie.

'Op deze boot kan ik mijn hart ophalen op kookgebied,' zegt Marianne Rosenberg.

In de tuin kweekt zij haar verse kruiden en groenten en in de woonkeuken organiseert zij ook privé diners. Op een prominente plek in wat voor normale mensen de woonkamer zou zijn, staat een forse professionele oven. Een patisserieoven waarin zij onder meer haar geliefde broden, taarten en koekjes bakt. 'Wat een bakbeest, hè?' zegt ze 'hij werkt op krachtstroom en wordt razendsnel heet tot wel 270 graden. Weet je wat ook fijn is? Hij is uitgerust met een uitgekiend vochtinjectiesysteem. Dat is onmisbaar voor een knapperige broodkorst.' Een van haar plannen is om ooit op de boot een broodbakkerswinkeltje te beginnen met elke dag versgemaakt brood, alleen voor dorpsbewoners. Coeck is de naam van het bedrijf waarin deze profkok haar veelzijdige culinaire werkzaamheden heeft gebundeld, want behalve koken en bakken, schrijft ze er ook over.

In het gezellig-rommelige vertrek aan de andere kant van de woonboot staat nog een blikvanger: de kookboekenbibliotheek. Een kleine duizend boeken, genoeg om de planken van de kast te laten doorbuigen. Met ernaast een kast met een omvangrijke verzameling tijdschriften, vooral buitenlandse bladen. We bespeuren oudere edities van Vogue Entertaining+Travel en Food and Travel Magazine ('allebei aanraders: staan altijd erg goede recepten in') en ook bekende titels als het Britse GoodFood en Gourmet ontbreken niet. In de categorie Franse bladen zijn Saveurs en Thuriès goed vertegenwoordigd en ook de Elle à Table ('veel beter dan de Elle Eten!')

Haar geliefde kooklectuur leest ze bij voorkeur in de originele taal.

Dankzij de opleiding Europese Studies kan zij goed uit de voeten met talen. Marianne: 'Er is zoveel meer keuze als je kookboeken ook in andere talen leest, vind

ik.' Zij leest ook Spaans en is - speciaal om de keuken beter te leren begrijpen - ooit ook Italiaans gaan leren. 'Ik gebruik mijn boekenkast actief. Dagelijks snuffel ik in kookboeken en tijdschriften. Als ik op zoek ben naar recepten dan trek ik een kookboek uit de kast.'

Uit de mediterrane keuken kookt ze het liefst. Dat zie je terug in haar boekenkast. We zien veel Franse, Italiaanse en Spaanse kookboeken. Van de Spaanse bestseller 1.080 Recetas de cocina ligt een stukgelezen exemplaar in de kast. Uit 1986, toen haast nog niemand in Nederland deze klassieker kende. Maar ook La Cucina Napolitana, met meer dan 700 traditionele recepten uit de Napolitaanse keuken of de onvermijdelijke naslagwerken van Alain Ducasse kunnen haar bekoren. Hoewel zij zich als kok breed heeft ontwikkeld, heeft de Franse keuken nog altijd een streepje bij haar voor. Het is het gevolg van de studiereizen die ze naar Frankrijk heeft gemaakt.

Op haar 34ste besloot ze de FD Mediagroep vaarwel te zeggen en te kiezen voor een bestaan als professioneel kok. Ze vertrok naar Avignon. Haar doel: in korte tijd zoveel mogelijk leren. 'Ik had nul ervaring en nauwelijks een culinair cv, maar sprak wel Frans. Zo ben ik onder aan de ladder begonnen in een eenvoudig restaurant. Stap-voor-stap kwam ik in steeds betere restaurants te werken en leerde veel en snel. Op een gegeven moment mocht ik beginnen op de patisserieafdeling van een restaurant dat veertien punten had bij GaultMillau. Ze vroegen of ik wel eens een taart had gebakken, wat ik enthousiast bevestigde. Toen de chef mij bezig zag, keek hij me hoofdschuddend aan. Ik mocht blijven, maar voor de helft van het afgesproken salaris.'

Uiteindelijk (en passant had ze ook versneld de koksopleiding CAP doorlopen) had ze de moed om een brief te schrijven naar drie topzaken. Zij schreef Régis Marcon, Michel Bras en Olivier Roellinger aan. Het was Régis Marcon bij wie ze succes had.

Het betekende intense dagen van 7 uur 's ochtends tot 12 uur 's nachts. Ze kon er twee keer zes weken stage lopen. Het betekende intense dagen van 7 uur 's ochtends tot 12 uur 's nachts. 'Pour Marianne, en souvenir de ton stage, avec toute ma sympathie' staat er in het kookboek van de grote chef dat hij haar cadeau deed. Later zou ze nog stage lopen bij Jacques Maximin, in de Provence en bij Jean-George Klein, in de Elzas. Marianne: 'Ik heb gemerkt dat in de betere restaurants iedereen met grote passie en leergierigheid werkt. We lazen allemaal dezelfde boeken en wilden verder. Ook de jongens van 22 jaar waar ik toen mee werkte.' Terug in Nederland kookte ze onder meer voor de Franse ambassadeur en werkte ze bij John Halvemaan en restaurant Christophe.

Het zaadje voor haar verzamelaarpassie is gelegd tijdens haar eerste stage in Frankrijk. 'Ik kan heel hebberig zijn met kookboeken' zegt ze 'het kopen van kookboeken dreigde ooit zelfs een tikkie obsessief te worden. Op een gegeven moment heb ik mijzelf opgelegd dat ik niet meer dan een kookboek per week mocht kopen.' Nog altijd maakt ze culinaire reizen naar het buitenland. Overal waar ze komt, koopt ze wel een kookboek. Nieuw of tweedehands. Van de antiquarische boekenmarkt op de Amsterdamse Oudemanhuispoort tot de webshops op internet.

Zowel boeken met uitbundige culinaire fotografie als boeken met alleen tekst.

'Boeken zonder plaatjes zijn mij net zo lief,' zegt Marianne. 'Ik zie een gerecht voor me en proef als het ware wat ik lees.'

Of er nog belangrijke hiaten zijn in haar kookboekenverzameling?

Wijzend naar de uitdijende planken met boeken over brood en patisserie, merkt ze peinzend op dat ze haar belangstelling misschien wat zou moet verbreden. Hoewel: de zoete keuken blijft ze onmetelijk fascinerend vinden. Koekjes, taarten, chocolade en brood, daar raakt ze nooit over uitgeleerd. Niet voor niets geeft ze bij de ambachtelijke chocolademakers van Unlimited Delicious in Amsterdam les in chocolade en patisserie. 'Met hele eenvoudige ingrediënten kun je fantastische dingen maken. Je kunt experimenteren met smaken en vormen er zijn zoveel variaties mogelijk.'

Website Marianne Rosenberg is [www.coeck.nl](http://www.coeck.nl)