

Over Smaak & Passie

'iedere hap is een cadeau'

Als mensen moeten we eten. Waarom genieten we er dan niet van met heerlijke gerechten? De Edese ondernemer en Private chef Barend Kramer, al jaren klant bij de Rabobank, doet dat. Hij kookt met creativiteit en passie om voedsel te maken zoals het hoort te zijn.

MET DE PAPLEPEL IN GEGOTEN

Het begon al toen hij erg jong was. De geboren Fries groeide op in een ondernemend gezin: zijn ouders hadden samen drie eigen zaken in de noordelijke provincie. Waar zijn moeder een kookliefhebster is, is zijn vader een echte horecaman. Van huis uit kreeg hij het gevoel voor horeca en voedsel mee. Hij startte op de hotelschool en werkte in diverse hotels. Barend trok naar het westen om meer ervaring op te doen. Hij liep stage bij onder andere Jamie Oliver en Gordon Ramsay en werkte als (chef)kok in de keukens van sterrenrestaurants. Zo leerde hij de kneepjes van het vak. “Koken is echt mijn passie. Als ik het over zou kunnen doen, zou ik precies dezelfde weg zijn ingeslagen. Koken is ontspanning en hoe tegenstrijdig het ook kan klinken: koken geeft me energie.”

HOE ONTSTOND 'SMAAK & PASSIE'?

“Eigenlijk heel geleidelijk. Een vriendin van ons wilde graag als verjaardagscadeau een privé-diner aan haar vriend geven: ik zou als verrassing thuis voor hem koken. Het was een succes en gaandeweg kreeg ik meer van deze verzoeken. Zo is het balletje gaan rollen. Uiteindelijk deed ik zoveel, dat het in 2010 tijd was voor mezelf te beginnen. Hoewel toen de recessie hoogtij vierde, was dit toch geen slechte timing. Ik heb het ontzettend druk gehad en groei nog steeds. Ik mag

dus niet klagen. Twee lokale ondernemers coachen me op het zakelijke en menselijke vlak van ondernemerschap. Zo blijf ik werken aan verbetering en nieuwe ideeën bedenken. Momenteel heb ik zes medewerkers in loondienst en werken we in een straal van 100 km rondom Ede.”

EEN UNIEKE BELEVING

Barend is een bruisende, creatieve ondernemer met continue nieuwe ideeën. “Ik heb zakelijke en particuliere klanten. Klanten in Amsterdam en de Achterhoek. Grote groepen en een klein aantal mensen. In de kookstudie of thuis. Walking dinners of tapas. Want iedere groep en iedere smaak is uniek. Daarom heeft Smaak & Passie geen standaardopties. Dat geldt voor de catering, kookclinics, bij de topkok thuis of op het bedrijf, wat dan ook. We combineren de wensen van de klant met onze ervaring en creativiteit. Zo komen we tot een geheel eigen concept. Het gaat er altijd om dat het eten puur en smaakvol is. Voedsel zoals het is en hoort te zijn. We willen dat onze gasten proeven dat het eten met passie is gemaakt. Daarom durven we net even anders te zijn. Eén van onze gasten zei eens: ‘Iedere hap is een cadeautje!’ Dáár kook ik voor.”



REGIONALE SMAAK

“Ik heb een grote liefde voor streekproducten. Daarom doe ik mijn inkoop zoveel mogelijk bij lokale biologische leveranciers. Zo haal ik het liefst alle groenten en fruit bij Zorgboerderij Makandra in Ede. Bij Ecofields in Wekerom haal ik mijn biologische (kalfs-)vleesproducten. Boerderij Engelenhove op Landgoed Kernhem levert de biologische Brandrood Kaas. Het is juist zo mooi een complete beleving te geven. Vertellen, laten zien en proeven waar voedsel vandaan komt, wat je ermee doet en hoe het gerecht gemaakt is. Ieder ingrediënt en ieder gerecht heeft een eigen verhaal. Op deze manier wil ik de schoonheid van de regio in het eten naar voren brengen. Heerlijk eten, voor een goede prijs. Dat kenmerkt ook de eetcultuur in de Vallei-regio.”

OUTDOOR COOKING MET DE GREEN EGG

De Green Egg vindt zijn oorsprong in Oost-Azië. Daar werd duizenden jaren geleden in China een soort klei oven ontwikkeld. De Japanners namen het principe over en noemden deze ‘kamado’ (dat betekent: oven,

vuurplaats). Na de Tweede Wereldoorlog, in een tijd dat heel Amerika zijn hamburgers op de barbecue bereidde, werd de ‘kamado’ door de Amerikanen in Japan ontdekt en mee naar huis genomen. In 1974 introduceerde men daar de eerste high-tech keramische Green Egg. Al snel ontdekten de echte liefhebbers dit unieke apparaat. Zo ook Barend, die er inmiddels anderhalf jaar mee werkt. “Het is geweldig. Je kunt er werkelijk alles mee: koken, grillen, bakken, stoven, garen. Taarten bakken, soep bereiden, desserts maken. Ik ben de eerste die hem achterop de auto had. Daar kreeg ik veel leuke reacties op. Inmiddels werk ik ruim 30 weken per jaar, een aantal keren per week, met de Green Egg. Mensen genieten van de pure smaak van het heerlijke eten dat ik met de Green Egg bereiden kan.”

Meer weten? Kijk op www.smaakenpassie.nl.
Profiteer van de unieke ledenaanbieding, zie bladzijde 40.