



# TOM kookt met

Nico Dingemans en Mariëlle Leussink



TOM nodigt graag mensen aan de dis om bij te praten. Ondernemers die elkaar kennen, goede vrienden of misschien wel familie zijn. Onder leiding van SVH Meesterkok Michel van Riswijk van Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek in De Lutte worden alle pannen uit de kast gehaald voor originele gerechten. De gasten zijn dit keer grafisch vormgeefster Mariëlle Leussink en Nico Dingemans, ambassadeur van de gezonde keuken. Ze maakten samen het fraaie boek *From Farm to Fork in Twente* over de Twentse haute cuisine. Er is dus ruime affiniteit met de horeca.

# “Zakelijk toerisme in Twente moet

Michel van Riswijk is dol op de seizoenen. Dat hebben meesterkoks nu eenmaal. Dus heeft hij een vlucht wilde eenden aan laten rukken en is hij het veld ingetrokken om een mandje wilde paddenstoelen te plukken. Aan vormgeefster Mariëlle Leussink de opdracht om eerst maar eens het vel van de watervogels te ontdoen van restanten van veren. De keuken is voor haar geen onbekende plek: “Ik heb heel lang in de horeca gewerkt voor ik met Studio Paf begon. A la carte lopen, partijen. Heel gezellig. En altijd in de keuken kijken natuurlijk.”

Leussink studeerde in Arnhem en koos voor commerciële vormgeving: “Hoewel ik tot het laatst getwijfeld heb of ik de moderichting zou gaan doen. Ik heb daar achteraf geen spijt van gehad. Maar mode, kleding, dat is nog wel altijd belangrijk voor mij.” Dat blijkt ook in de keuken waar Mariëlle indruk maakt met haar bijzondere pumps. “Nee, ik ga niet voor de standaard”, verklaart zij. Dat geldt ook voor haar werk. Met haar bedrijf, Studio Paf in Enschede, werkt zij al jaren voor uiteenlopende opdrachtgevers: huisstijlen, brochures, jaarverslagen, tijdschriften et cetera. “Ik heb daarin wel een eigen stijl, een eigen signatuur. Ik noem het de kunst van het weglaten. Dat is de kracht. De digitale trukendoos is niet altijd een verbetering. Eenvoud is beter. Trouwens, dat geldt ook voor kleding: beter één mooie, opvallende ring dan aan elke vinger een prul.”

Nico Dingemans leerde zij kennen doordat zij gingen samenwerken voor het boek From Farm tot Fork, waarin de Twentse topgastronomie en eerlijke streekproducten op een aantrekkelijke manier wor-



den belicht. De klik met Nico was er meteen, vertelt zij: “Horeca was de basis, want hij heeft daar natuurlijk een grote ervaring in. Wat ik al zei: altijd over de schouder van de kok meekijken...” Niet dat Mariëlle veel uren doorbrengt in haar keuken: “Ik ben zelfstandig ondernemer, ik heb het druk en heb geen tijd. Dan schiet koken er wel eens bij in. Maar als ik uitgebreid kook voor vrienden, dan gaan alle registers wel los inclusief een prachtige gedekte tafel. Want koken is ook vormgeving.”

In de keuken gaat het duo aan het werk met een voorgerecht van geitenkaas met biet en enoki. Van Riswijk componeerde het al eerder voor het boek van Nico Dingemans, die een lange internationale horeca-loopbaan achter zich heeft. “Door het werk van mijn vader hebben we altijd veel gereisd. Dat wilde ik in mijn werk ook. Ik ben naar de Hotelschool Leeuwarden gegaan en heb jarenlang over de hele wereld in hotels gewerkt.”

Enschede is nu weer zijn vaste thuisbasis, waar hij woont boven het vroegere exquise Indische restaurant Ramayana, waar zijn moeder de scepter zwaaide en waar nu Appeltjes van Oranje gasten ontvangt. “Vanuit die internationale hospitality-ervaring werd ik ook gevraagd om in Qatar een ziekenhuis te adviseren op het gebied van service en hospitality. Dat is uiteindelijk de stap geweest richting mijn bedrijf Hospitality in Health met als visitekaartje ‘Health Cuisine’: het adviseren op het gebied van gezonde gastronomie. Daar is nog veel onbekendheid over: in culturen over de hele wereld is er heel veel ervaring met het gebruik van bepaalde producten en kruiden. Die kennis wil ik bewaren en als ambassadeur uitdragen met

“Af en toe een  
**hamburger** voor de  
kinderen kan geen  
kwaad.”

# groeien”



## “Koken is ook vormgeving”

een boek zoals From Farm to Fork in Twente en als gastdocent bij de Cas Spijkers Academie Twente waar Health Cuisine onderdeel van de lessen is geworden.”

Nu heeft Dingemans overigens een andere prioriteit en die ligt nog dicht bij huis: het promoten van zakelijk toerisme in Twente. Een kolfje naar zijn hand, gezien zijn hotel-en congreservaring: “Twente steekt veel energie in toerisme en dat is goed. Maar de internationale wereld van ‘Travel & Tourism’ bestaat in grote lijnen uit vrijetijdstoerisme en zakelijke toerisme, zoals het organiseren van congressen, zakelijke bijeenkomsten et cetera. Dat wordt wel eens vergeten.”

Om dat te stimuleren is hij nu druk met de voorbereiding van een congres dat op 28 januari 2015 in Hazemeijer Hengelo wordt gehouden: Twente MICE (Meetings, Incentives, Conferences en Events), een congres voor ondernemers, opleiders en de ondernemende overheid over de economische multipliers van de MICE markt en gastvrijheid in het ondernemen. Dingemans: “Twente focust volledig op vrijetijdstoerisme maar dat loopt terug. Om dat te compenseren moet je naar zakelijk toerisme kijken. Méér zakelijk toerisme stimuleert een gezond ondernemersklimaat, de werkgelegenheid,

het vestigingsklimaat en ze is tevens een katalysator voor innovatie en kenniseconomie. Economisch gezien is de zakelijke toerist veel interessanter. Daarom benader ik zakelijk toerisme vooral als een duurzaam breed-economisch thema, waarin vrijetijdstoerisme een ondersteunende rol heeft. Die basis willen wij eerst in Twente verankeren, en tijdens het congres diepen we dat verder uit.”

Regionale, landelijke en internationale professionals uit de wereld van hospitality, meetings en events moeten zich in januari in Hengelo verzamelen, is het doel. En met zoveel dynamiek in zijn leven blijft er in theorie weinig tijd over om te koken. Niettemin, het moge duidelijk zijn dat hij altijd gezond kookt. Hoewel: “Af en toe een hamburger voor de kinderen kan geen kwaad.” Om zich vervolgens als voedingsexpert toch weer te laten verleiden tot enkele tricks and tips over voeding. Allemaal goed en wel, maar de gebraden eend met paddenstoelen smaakt er niet minder om.

## “Nee, ik ga niet voor de standaard”