

Bezit & betekenis

# 'De topkok en de fotograaf'

Ze vonden elkaar in een gedeelde liefde. Jacob Jan Boerma en Sacha de Boer over de balans tussen passie en gezond verstand.



## Jacob Jan: 'Ik ben bevlogen en dat is de enige instelling waarmee je iets kunt bereiken. Die drive herken ik in Sacha'

**V**erolijk praten Sacha de Boer en Jacob Jan Boerma wanneer ze elkaar voor dit interview ontmoeten in het Amsterdamse hotel V. 'We zijn inmiddels net broer en zus', lacht Sacha. Het is het resultaat van de intensieve samenwerking die de twee aangingen. Zij de voormalig nieuwslezeres van de NOS die haar passie voor fotografie volgde, én fanatiek hobbykok, hij de nuchtere chef-kok van De Leest uit Vaassen, die inmiddels de derde Michelinster op zijn conto mag schrijven. En naast koken een voorliefde heeft voor dure schoenen. Een opmerkelijk duo.

### Waarin heeft u elkaar gevonden?

Jacob Jan: 'Al bij onze eerste ontmoeting was er een klik. We voelden vrij snel: wij moeten iets samen.'  
Sacha: 'We herkenden veel in elkaar. De voorliefde voor goed eten, maar ook gedrevenheid.' Jacob Jan: 'Als jongetje van veertien zat ik bij mijn ouders in de auto als we door Frankrijk reden. Ik zocht uit waar we gingen eten, ergens met een Michelinster. Ik zei toen al: ooit wil ik ook zo'n ster. M'n ouders gniffelden: 'Kun je niet beter een echt vak leren?' Maar ik wist precies wat ik later wilde. Ik ben bevlogen en dat is de enige instelling waarmee je iets kunt bereiken. Die drive herken ik in Sacha.'

Sacha: 'Ik wist ook altijd al dat ik fotograaf wilde worden. Toen ik zeven was begon ik met fotograferen. Later als student had ik allerlei bijbaantjes waardoor ik een echte spiegelreflexcamera kon betalen. Soms waren anderen verbaasd: de dochter van een huisarts hoeft toch geen bijbaantjes te hebben? Natuurlijk wel!'

Bij Sacha betekende het volgen van haar hart het opzeggen van een vaste baan bij de NOS.

### Durfde u die sprong te wagen?

'Ja, ik had me daar al lang op voorbereid, ik wist dat ik ooit fulltime door wilde met fotograferen. Daarom was ik zeventien jaar geleden best huiverig om een huis te kopen, en vroeg ik de hypotheekadviseur of ik dat ook nog kon betalen als ik niet meer vast werkte. Nu woon ik nog steeds in het huis dat ik achttien jaar geleden kocht. Zo stelde ik mijn vrijheid veilig, zonder gouden ketting van een hoge hypotheek om me heen. Ik wist dat ik er financieel op achteruit zou kunnen gaan, dat vond ik natuurlijk eng. Maar toch deed ik het. Gelukkig kwamen er al heel snel meerdere projecten op mijn pad, zoals deze kookboeken met Jacob Jan. De eerste maandag dat ik niet meer voor de NOS werkte, lag ik al met mijn voeten in een bosbeekje te fotograferen voor ons eerste boek.'

### Was commercieel succes van de boeken belangrijk?

Jacob Jan: 'Toen we dit plan vatten, was ik net op het punt dat ik dacht: wat moet ik doen om mijn corebusiness - het runnen van een restaurant - te kunnen behouden, maar hoe kan ik mijn onderneming ook gezond houden? Ik bedoel: ik heb flink last gehad van de crisis. Mensen gaan als het financieel minder gaat niet zo snel uit eten bij een sterrentent. Ik moest anders gaan denken. Door onze samenwerking hebben Sacha en ik elkaar kunnen versterken. Zij bracht haar draagvlak en netwerk mee als bekend persoon. Zo hebben we samen een enorme vijver aan kunnen boren. Daar ben ik ongelooflijk blij mee.'

### Kijkt u anders tegen bezit en vermogen aan naarmate u ouder wordt?

Sacha: 'Het draait in het leven om heel



andere dingen. Het gaat om ervaringen opdoen, je horizon verbreden, nieuwe dingen leren. Op 'vermogensgebied' ben ik er trouwens wel trots op dat ik morgenochtend mijn nieuwe auto ga ophalen, een Citroën Cactus. Die ga ik cash betalen en heb ik helemaal zelf verdiend.'

Jacob-Jan: 'In het begin van mijn onderneming deed ik altijd veel dingen voor niks, onder het motto: publiciteit, bekendheid. Eigenlijk help je daarmee alleen een ander. Dat is goed. Maar als ik tegenwoordig wordt ingehuurd voor een lezing of een event, laat ik eerder de teller lopen.'

Het behouden van bezit en vermogen is van groot belang. Zeker omdat ik mijn vak niet tot het einde van mijn carrière, maximaal tot mijn 55e jaar schat ik, kan volhouden. Aangezien ik van de generatie 'sparen' ben, is dat voor mij nog steeds een van de meest zekere vormen om iets te hebben voor later. Ik weet dat geld verdienen in mijn vak moeilijk is. Daarom doe ik



## Jacob Jan Boerma

43 jaar

Jacob Jan werd geboren in Höchst. Hij is een van Nederlands meest succesvolle topkoks. Samen met zijn vrouw Kim Veldman heeft hij restaurant De Leest in Vaassen, internationaal bekend door het gebruik van biologische ingrediënten. Boerma heeft drie Michelinsterren achter zijn naam staan. Jacob Jan woont in Vaassen met zijn vrouw Kim, ze krijgen binnenkort een zoon.



## Sacha de Boer

48 jaar

Sacha de Boer groeide op in Weesp. Ze begon haar carrière bij de tv, eerst bij AT5 en later als presentator bij RTL. Zeventien jaar lang was ze nieuwslezer van het NOS-journaal. In 2013 stopte ze om zich volledig op fotografie te richten. Sacha wordt vertegenwoordigd door Beeldagent voor fotografie op maat en fotokunst. Met Jacob-Jan Boerma maakte ze twee kookboeken. Aan een derde boek wordt gewerkt. Sacha is getrouwd met Rick Nieman en woont in Amsterdam.

Kookboeken:

Down to earth 2013  
Back to basics 2014  
[www.sachadeboer.nl](http://www.sachadeboer.nl)  
[www.beeldagent.nl](http://www.beeldagent.nl)  
[www.restaurantdeleest.nl](http://www.restaurantdeleest.nl)



veel in eigen beheer, soms weliswaar met een gokje, maar altijd weloverwogen.'

### Waar geeft u exorbitant veel geld aan uit?

Jacob-Jan: 'Aan schoenen. Ik heb bijzondere exemplaren, van Lanvin, Dior of Tom Ford. En ik vind ze fantastisch. Het laatste paar kocht ik in Londen, van Tom Ford, daar moest ik flink voor in de buidel tasten. Maar ik ben geen decadente jongen, dan zou ik niet negentig uur in de week werken. Mijn vader zei altijd 'eerst sparen, dan kopen.' Zo denk ik er nog steeds over. Verder geef ik m'n geld uit aan een mooie fles wijn. Of trakteer ik mijn vrienden op een fijn etentje. Ik hou ervan om te delen, dat geeft me een goed gevoel.'

Sacha: 'Ik geef nooit exorbitant veel geld uit, maar hou wel van fotografiegadgets en lekker eten. Mijn man Rick denkt daar gelukkig hetzelfde over. Als wij op reis zijn, zoekt hij altijd de lekkerste restaurants van de stad op.'

### Verander je door het hebben van meer of minder geld?

Sacha: 'Nee. Beide (meer of minder) doen er niet toe. Als ik het belangrijk had gevonden had ik misschien moeite gehad met het opgeven van mijn vaste baan met prima salaris voor het onzekere bestaan van een freelance-fotograaf. Feit is dat dit mij gelukkiger maakt: iets doen waar je hart ligt. Dat

zouden meer mensen moeten doen! Streven naar meer geld is echt erg jaren negentig.'

### Ligt u wel eens wakker van de financiën?

Sacha: 'Door de constructie waar ik net over vertelde, hoef ik dat niet. En ik heb de jaren voordat ik mijn vaste baan opzegde, veel gespaard en heb dus een reservepotje. Daarnaast geef ik niet veel geld uit. Maar ik wilde wel dat ons boek een succes werd, want ik wil graag door met dit project. Als deze boeken goed verkopen, kan dat.'

Jacob-Jan: 'Er zijn periodes geweest in de crisistijd dat ik 's nachts lag te malen. Aan het pand heb ik nauwelijks kosten, dat is van mijn ouders. Ik moet wél mijn personeel en leveranciers betalen en dacht: als dat maar goed komt. Inmiddels is de markt bijgetrokken en hoef ik daar geen slaap meer aan te verliezen.'

### Staat voedel centraal in uw leven?

Jacob-Jan: 'Niet voor niets werk ik negentig uur per week, het is mijn grote passie. Het mooiste aan eten vind ik dat het mensen met elkaar verbindt. Elke eerste date is bij een etentje, de mooiste ontmoetingen vinden plaats tijdens een diner. Dat ondervind ik ook als ik zelf bijvoorbeeld in het buitenland uit eten ga. Eten geeft altijd genoeg gesprekstof. Ik maak altijd nieuwe vrienden tijdens een restaurantbezoek.' ●

# Powerfood #1

## Geitenmelk

Vroeger dronken mensen alleen geitenmelk als ze allergisch waren voor koemelk en had het een tikkeltje stoffig imago. Tegenwoordig is het mainstream, en hoor je er bijna niet bij als je niet af en toe geitenmelk, -yoghurt, -kwark of -kaas drinkt of eet. Wetenschappers zijn het erover eens dat geitenmelk gezonder is dan koemelk; het bevat vier keer zo veel vitamine A als koemelk, twee keer zo veel vitamine D, en het dubbele aan waardevolle mineralen. De kaas die gemaakt wordt van geitenmelk, is makkelijker te verteren door de darmen.

Geitenmelk is hip. In een tijd waarin veel mensen bezig zijn met gezonde voeding, wordt er steeds meer gekozen voor deze gezondere zuivelvariant. De verkooppunten van geitenmelk-ijs schieten als paddenstoelen uit de grond. Toch wordt een groot gedeelte van de producten die in Nederland van geitenmelk worden gemaakt, geëxporteerd naar het buitenland. Vooral in Azië en de Verenigde Staten is babyvoeding gemaakt van onze geitenmelk enorm gewild. Nederland heeft een stabiele en goede reputatie als het om zuivel gaat.

