



“Het is leuk om te zien hoe
de diverse televisiebedrijven werken”

TV-KOK **HERMAN DEN BLIJKER** OVER ZIJN PASSIE VOOR HET VAK

“Ik had het idee dat ik een toneelstukje moest opvoeren”

Op een van de markantste plekken van Rotterdam staat Las Palmas, de zilte smaaktempel van Herman den Blijker en zijn compagnon David Crouwel.

Broadcast Magazine was er te gast en sprak Den Blijker over het tv-vak.

“Ooit zal een ander Hermannetje de stok overnemen.”

DOOR: HENK ROOZEBOOM EN RUUD VAN GESSEL

Je bent ooit begonnen met het tv-programma *Herman Kookt* bij RTV Rijnmond. Waarom televisie?

“Ik heb er nooit bewust voor gekozen, maar ben er min of meer ingerold en bij RTV Rijnmond terechtgekomen. Ze wilden destijds weer eens iets anders met koken op tv en hadden een leuk idee. Zo moest ik bijvoorbeeld op een motor naar een kersenboomgaard rijden, daar een interviewtje met een plukster houden om daarna iets met kersen te doen. Dat idee sprak me wel aan. Ik heb daar een heel leuke tijd gehad.”

Maar voor het tv-programma *De Engel en Het Paard* heb je het medium wel opgezocht.

“Dat klopt. Dat gebeurde toen ik het bedrijfspan van die serie, Groot Paardenburg, één van de eerste keren bekeek. Ik probeer namelijk bij elk restaurant dat ik begin een gevoel te ontwikkelen. Dan ga ik naar binnen, doe het licht aan en uit, kijk in elk hoekje en gaatje en ervaar wat het met mij doet. Ik kijk ook waar ik zelf naar toe zou lopen als ik

het pand binnenkom. Op die manier probeer ik het me eigen te maken. Maar het pand kwam zo op mij af... Toen ik het aantal meters waarop ik de mensen kon ontvangen berekende - en me bewust werd van vier zalen, het restaurant, twee terrassen en de zesduizend vierkante meter grond - werd ik een beetje zenuwachtig. In die tijd kende ik Charlotte Martijn, een freelance producente die vaak bij mij kwam eten. Ik heb haar in paniek gebeld en gevraagd of er geen tv-programma over restaurant Groot Paardenburg te maken was. Ze moest keihard lachen, want ik wilde natuurlijk gewoon reclame maken. Maar na twee maanden kwam ze met een format. Daar had ik nog nooit van gehoord. Evenals een pilot, waar ik enige tijd later aan mee moest doen. Daarmee is ze vervolgens de markt opgegaan. Uiteindelijk wilde het toenmalige Yorin het tv-programma wel hebben. Wij, mijn zakenpartner David Crouwel en ik, moesten toen wel zelf 180.000 euro meenemen. Dat is ons niet helemaal gelukt. Maar toen we 120.000 euro bij elkaar hadden,

wilde de zender de rest wel bijleggen. Het uiteindelijke programma, *De Engel en Het Paard*, werd op zondag om half zeven 's avonds uitgezonden. Een rot tijdstip natuurlijk, want dan brengt iedereen de kinderen naar bed of kijkt naar *Studio Sport*. We waren destijds echter allang blij.”

Hoe waren je eerste ervaringen met het tv-vak?

“Erland Galjaard (de toenmalige programmadirecteur van Yorin, red.) nodigde me uit om eens te komen praten over een programma. Die gesprekken voelden goed. Hij is ook Rotterdammer en ik had meer het gevoel dat ik met een vriend te maken had dan met een baas. Daardoor heb ik toen ook toegezegd om het samen eens te gaan proberen. De eerste uitzending hebben we gemaakt in De Kemphaan in Almere. Dat was echt verschrikkelijk. Het beviel me helemaal niet. Ik dacht dat ik er niet voor gemaakt was. Het kwam erop neer dat zij aan de horeca moesten wennen en ik aan de productie.”

Kwam dat doordat de televisiewereld nieuw voor je was?

“Dat klopt. Volgens het toenmalige format, dat gebaseerd was op Gordon Ramsay's tv-programma *War in the Kitchen*, moest ik bijvoorbeeld in een uur tot de kern van het probleem komen, dan uitleggen hoe ik dat ging aanpakken, om vervolgens dat proces ook weer te laten zien. En dan moest ik er ook nog voor zorgen dat er iets leuks uit kwam. >>



“Ik zou het wel leuk vinden om meer stil te staan bij de gebruikte ingrediënten, maar tv-producenten en zenders vinden dat een programma dan te veel gaat trekken.”

Voor mijn gevoel kon dat op die manier niet goed komen. Ik had het idee dat ik een toneelstukje moest opvoeren. Je komt toch om de mensen te helpen? Als ik daar slechts een week de tijd voor krijg, gaat het geheid weer mis zodra ik weg ben. De mensen die de zaak uit de hand hebben laten lopen, en door mij geholpen willen worden, gaan al met de billen bloot. Dan kan ik niet even langskomen, wat herrie maken en hun problemen in tien minuten oplossen. Op

die manier had ik er ook geen zin in. Ik wil dat die mensen weer zin krijgen in hun werk. Daar is veel meer tijd voor nodig. Je moet grondig onderzoeken wat er allemaal aan de hand is. Bij de een ligt het aan verwachtingen van de familie, bij een ander aan het personeel of aan de kok. Dat zijn allemaal aspecten die met mijn vak te maken hebben. Ik wil kijkers laten zien hoe de horeca werkt en daar dan ook veel meer aandacht aan besteden dan in dat format

van Ramsay. Ik was daarom ook van plan om de opdracht terug te geven. Toen is afgesproken dat ik het op mijn manier mocht doen en dat de camera mij zou volgen. Het kwam er waarschijnlijk allemaal op neer dat ik het tv-vak niet begreep en zij de horeca niet.”

En toch ben je inmiddels het boegbeeld van meerdere tv-programma's. Hoe komt dat?

“Dat ligt aan Erland. Hij heeft me bij de televisie gehaald en ik ben erg loyaal ingesteld. Ik confirmeer me voor mijn gevoel dan ook meer aan hem dan aan RTL. Ik vind het gewoon prettig om met hem te werken. Zo bedenken we onze programma's altijd samen. Als hij bij de IKON had gewerkt, zat ik nu ook bij die omroep. Volgens mij is hij ook de enige die mij kan uitleggen waarom iets goed is of niet. Als ik met een programma-idee kom dat ik wel zie zitten, kan hij mij overtuigen waarom het wel of niet gaat werken. Zijn argumenten komen op mij altijd heel eerlijk over. Hij legt mij dan bijvoorbeeld uit waarom iets niet spannend genoeg is of te veel 'TELEAC' gaat worden. Zelf kan ik vooraf niet goed beoordelen hoe mijn ideeën het op televisie zullen doen. Ik moet daarom op Erland kunnen vertrouwen en beoordeel hem daarbij op zijn integriteit en hoe hij te werk gaat. Daarbij ga ik altijd af op dat beetje mensenkennis dat ik bezit.”

Wat bedoel met je 'TELEAC'?

“Nou, ik zou het wel leuk vinden om meer stil te staan bij de gebruikte ingrediënten. Uitleggen wat vlees is, wat groentes zijn, wat hitte kan doen en hoe je kwaliteit kunt herkennen. Bijvoorbeeld laten zien waarom de ene rijst beter is dan de ander, of wat een mooie rijstkorrel is. Dat is waar het bij mij om draait. Maar tv-producenten en zenders vinden dat een programma dan te veel gaat trekken. In zo'n discussie zal ik mij overigens niet mengen. Zij hebben daar verstand van. Als ik het niet met hun eens ben, moet ik er niet aan meewerken.”

Bij de beoordeling van je kandidaten in de programma's is 'aandacht' voor alle facetten van jouw vak een belangrijk criterium. Hoeveel aandacht besteed jij zelf aan hen?

“Als ik een chef zoek, worden de kandidaten getest volgens de eisen die ik aan

mijn personeel stel. Het kan heel goed dat die kwaliteiten in een ander restaurant weer niet aan de orde zijn. Het gaat bij die programma's dan ook echt puur om mij. De kandidaten in *Herman Helpt* benader ik bijvoorbeeld weer anders. Ze moeten zich namelijk weer beseffen waarom ze ooit met hun winkel begonnen zijn. Als ze de kick voor het vak van vroeger weer terugvinden, gaat alles vanzelf.

Mijn Tent Is Top is overigens meer een soort live-soap waaraan de kandidaten zich moeten conformeren. Ze moeten dan ook voordeel proberen te halen uit al die uren op televisie en geen ruzie maken met de camera. Voor ons levert dat misschien wel leuke tv op, maar voor de kandidaten ligt dat anders. Zij kunnen daarmee de sympathie van de kijker verliezen. Ik leg ze dus ook uit hoe ze de camera kunnen misbruiken, dat ze moeten laten zien hoe ze vol overgave aan hun droom werken. En dat ze zich niet moeten schamen als ze een keer uitglijden. De kijker weet ook wel dat dat erbij hoort. Ik adviseer ze tevens het spel eerlijk te spelen en dus een ander niet zwart te maken of te roepen dat het programma doorgestoken kaart is. Het gaat niet alleen om de knikkers, maar uiteindelijk ook om het winnen van de gunst van de kijker.

Aan de andere kant moeten ze in drie maanden ook hun papierwerk in orde hebben, want in het programma wordt ook verwacht dat de cijfers kloppen. Het is dan best uniek dat starters hun administratie in een zo vroeg stadium al op een rijtje hebben. De kandidaten krijgen door al die aandacht een ongehooflijke voorsprong op andere starters in de branche."

Is het niveau hoog?

"Bij *Mijn Tent Is Top*, waar alle jonge mensen gedreven zijn, vind ik het niveau heel erg meevallen. Maar het is heel moeilijk om amateur-koks te beoordelen. Wie ben ik om te zeggen dat iemand niet kan koken als diegene met een speciale stoofpot of kippensoep het helemaal maakt bij zijn vrienden en kennissen. Dan haal ik toch de gein uit het leven van die kok... Het ontbreekt de amateur-koks vaak wel aan brede vakkennis. Naast die ene specialiteit weten ze dan bijvoorbeeld niet wat een bloemige aardappel is."

Wie doet de casting?

"De producent van het programma doet dat. Uiteraard beoordeelt deze ook of de mensen interessant zijn om naar te kijken. En checken ze, zoals bij *Mijn Tent Is Top*, voorafgaand of de locaties of tenten wel levensvatbaar zijn. Heineken staat hierbij vervolgens garant voor de leningen."

Hoe is het om met verschillende productiemaatschappijen te werken?

"Het is leuk om te zien hoe de diverse televisiebedrijven werken. De onderlinge verschillen zijn overigens niet zo groot. Zo heeft de ene bijvoorbeeld altijd een extra cameraploeg standby staan en de ander weer niet. Uiteindelijk gaat het er om dat ze hun programma's zo goed en economisch mogelijk produceren. Voor mij persoonlijk is dat allemaal niet zo belangrijk. Ik werk graag met een aantal vaste teams waar ik inmiddels zo'n band mee heb opgebouwd dat ik met ze kan lezen en schrijven. Zij zijn mijn wereldje gaan begrijpen en ik, op mijn beurt, ben dan ook weer geneigd om dingen van hun

aan te nemen. Als zij bijvoorbeeld zeggen dat een opname niet goed is gegaan, doe ik het nog een keer. Iedereen doet gewoon zijn stinkende best om een top-productie neer te zetten. Ik ben echter ook niet de makkelijkste. Zo wil ik altijd doorgaan om het moment te pakken, dat ben ik gewend. Ik vergeet daarbij nog wel eens dat er iemand achter mij loopt met een tien kilo wegende camera op zijn schouders. Of dat de geluidsman voortdurend met zijn armen omhoog moet staan. Aan de andere kant heb ik ook geleerd hoe televisie werkt en probeer ik ervoor te zorgen dat iedereen zijn ding kan doen."

Je bent zeer perfectionistisch. Hoe is het dan om - zoals onlangs - een programma te moeten maken in een Pools weeshuis?

"Dat is een apart verhaal. Als ik hier ben, ga ik namelijk altijd gelijk aan de slag. Ik begin dan bijvoorbeeld in mijn circuit dingen te regelen om een keuken weer op gang te krijgen. Dat kon daar niet. Ik kwam gewoon in een bouwput terecht. Als het aan mij lag, zou ik dat hele hok dan ook hebben gesloopt. Ze hadden daar echter geen cent te makken en we hadden maar vijf dagen - twee dagen minder dan gewoonlijk - om er iets structureels aan te doen. Daarnaast had ik ook nog te maken met een tolk en moest ik het kookplezier van die vrouw zien terug te halen. Het is daar overigens allemaal zeer demotiverend; medewerkers komen binnen, kijken elkaar niet aan en als ze de aardappels hebben geschild, gaan ze weer weg. Ik was daar echt van in de war. Uiteindelijk heb ik de vrouw van het weeshuis laten zien hoe je met dezelfde ingrediënten en middelen als gewoonlijk toch iets smakelijks neer kunt zetten. Want die tachtig kinderen moeten wel lekker kunnen eten. De kookkunst op zich - en niet de apparatuur zelf - kan dan al een wezenlijk verschil maken."

Heeft het format Den Blijker nog toekomst?

"(Lacht) Voor zover Den Blijker een format is? Ik denk dat het specialisme koken zal blijven en het onder de mensen brengen daarvan altijd zal werken voor een bepaalde kijkersgroep. Dat het door één persoon verteld moet worden, betwijfel ik. Dus het zal een keer aflopen. Ooit zal een ander Hermannetje de stok overnemen. Daar heb ik dan niet zo veel moeite mee." ■

"Ik wil altijd doorgaan om het moment te pakken"



"Ik wil kijkers laten zien hoe de horeca werkt."