

Landelijk genot door 'Heerlijk, Heerlijk'

Lekker rollebollen in de hooiberg. Als dat geen vorm van genot is. Menig grap over het plat-telandsleven speelt zich in het hooi af. Maar Kiek en Annet van der Poel, boerendochters uit Oud Ade, geven een heel andere invulling aan het begrip genot. Al is een hooibaal nooit ver uit de buurt.

Hun bedrijf heet voluit 'Heerlijk, Heerlijk, gewoon-lekker-buiten-eten'. En ze verzorgen feesten. Op en top. 'Totaalconcept' schijnt dat tegenwoordig te moeten heten. Van de plek waar het feest wordt gehouden tot aan het koekje bij de koffie. Alles en alles doen, maken, koken, versieren en regelen ze zelf. En dat allemaal in de buurt waar ze geboren en getogen zijn: in de wijde omgeving van boerderij 'Mijn Ouders Wensch' in Oud Ade. Vlak bij het Vennemeer.

Een plek die duidelijk de inspiratiebron voor dit landelijke cateringbedrijfje is. „Moet je toch eens om je heen kijken: dat water, die polder, de koeien, de molens.” Het is duidelijk: hier gaan ze nooit meer weg. En al breidt het bedrijf, waarmee ze in 2007 begonnen zijn, zich uit, elders in het land hoeft men vooralsnog niet op 'Heerlijk, Heerlijk' te rekenen. Hoewel, een kinderpartijtje van het dochttertje van Ankie van Grunsven werd opgeluisterd met een pakketje met een snoepketting van 'Heerlijk, Heerlijk'. Kiek: „Met een winterpeen natuurlijk, om in de sfeer van de paarden te blijven.”

Maar voor een feest zoeken zij de locatie uit. Annet: „We krijgen hier wel eens mensen die vragen of wij bij hen thuis komen kijken, maar het is nu juist de bedoeling dat wij een plek uitkiezen.”

En dat kan in een boerenschuur zijn, op het erf van de boerderij, midden in de polder of bij een molen.

Hoe ze op het idee kwamen? Kiek, van huis uit (binnenhuis)architecte en Annet, een horecadiër, waren op een gegeven moment allebei toe aan iets nieuws. „Toen zijn we begonnen de lunch voor een polderwandeling te maken. We wilden het leuk doen met mooie picknickmanden en zo. En wat we ermee verdienen hebben we weer geïnvesteerd in spullen die we nodig zouden hebben.”

Koken voor een grote partij? Inmiddels draait het tweetal hun hand er niet voor om. Ze maken alles zelf, koken met zoveel mogelijk producten uit de regio, liefst biologisch. Ze zorgen voor geluidsinstallaties, als ze toevallig een feestje midden in de polder organiseren, zetten aggregaten neer of een koelwagen, maken desnoods ter plekke in een gigantische pallelapan een roerbakshotel klaar of verzorgen op een sloep een picknick.

Annet: „We zijn perfectionistisch. Alles moet helemaal af zijn. En je kunt het zo gek niet be-



Annet en Kiek aan het werk.



Een gewone boerenschuur krijgt een mooie sfeer.



Ook tijdens workshops is de hooibaal prominent aanwezig.

denken of wij zorgen dat het in orde komt.” Om een voorbeeld te noemen: een feestvarken was gek op ezels en op Thais eten. „Zie ik hier aan de overkant ezels lopen. Ik naar die boerderij om te vragen of we ze mochten 'lenen'. Die mevrouw vond het best. Dus op dat feest werden ezels geknuffeld en wij hebben daarna een heerlijke Thaise maaltijd bereid.” En als ze een picknickmand maken die meegaat in een sloep, dan wordt die mand helemaal 'af' gemaakt. Met een verantwoorde nautische knoop.

Een proeverij op een echte kaasboerderij, gevolgd door een polderwandeling; een kinder-

feestje met een buikschuifglijbaan, een hot tub en lekkers dat nou eens niet niet uit de frituurpan komt, het kan allemaal.

Ze hebben het overigens niet van een vreemde, dat feesten organiseren. Hun ouders hebben behalve de boerderij ook jarenlang het dorpscafé in Oud Ade gerund, waar feesten en partijen aan de orde van de dag waren.

Annet loopt mee naar de schuur waar ze vaak partijen verzorgen. Een gewone boerenschuur. Maar met veldboeketten, kroonluchters, voile langs de muren, waxinelichtjes in weckpotten en natuurlijk hooibalen, is het hier een sfeervolle ambiance voor een landelijk feest. „We gebruiken nooit plastic, proberen alles authentiek te houden, maar ook persoonlijk. Dan zetten we bijvoorbeeld vlaggetjes neer met een foto van degene voor wie het feest is.”

Het is nooit precies hetzelfde: de ene keer verzorgen ze voor dertig man ontbijt, lunch en diner tijdens een workshop of symposium, de andere keer een trouwfeest voor 150 personen met champagne en een boerenwagen voor het vervoer van de gasten.

Het is een kwestie van teamwork, vindt het tweetal. Van goeie logistiek ook. „En de menu's stemmen we af op wat er kan. Koken in een weiland waar niks is, geen water of elektriciteit, vraagt natuurlijk om improvisatie. Dan is er veel dat we vantevoren klaarmaken en in dozen, gekoeld ter plekke brengen. Maar evenzogoed hebben we in de Museumnacht in de Lakenhal in Leiden een 'ballentent' ingericht. Daar hebben we 1600 gehaktballen staan maken.”

Maar het liefst verzorgen ze dus partijen in een landelijke omgeving. Met lekkere boerenboter en -brood, verse fruitsappen, mooie veldboeketten in een boerenschuur. Kiek: „Waar de koeien nieuwsgierig naar binnen gluren.” Annet: „En hooibalen, die horen er eigenlijk altijd bij.” Voor het ultieme, landelijke genot.



Een mooi gedekte tafel in de polder en aan het water, kan het landelijker?