



Het leven is goed in Toscane

Ze hebben een grote passie voor Italië, de Hilversummers Marieke Hermans en Bert Jonasse (beiden 29). Niet zo verwonderlijk dat het stel er vorig jaar een bedrijfje startte: 'mangiAcasa - thuis eten in Toscane'. Hermans en Jonasse koken bij Nederlanders die in de Italiaanse streek op vakantie zijn.

De Hilversummers kijken terug op een mooie, eerste zomer in Toscane. „Vooral juli en augustus waren top. In die twee maanden hebben we bijna iedere dag gewerkt”, zegt Jonasse. Eind oktober kwamen ze terug. De afgelopen winterperiode in Nederland hebben ze gebruikt om wat extra geld te verdienen én om het kookconcept hier bij mensen thuis op te zetten. Een en ander is behoorlijk goed gelukt. De dag dat we Jonasse spreken hebben de twee ondernemers etentjes op locatie in Purmerend, Hoofddorp en Bleiswijk in voorbereiding. En op dit moment zitten ze weer in Toscane, voor hun tweede seizoen in Italië.

Het buitenland trok al eerder, toen Jonasse en Hermans Spaans wilden leren en tijdelijk in Barcelona gingen wonen. „Daar hebben we allebei in een restaurant gewerkt. Na anderhalf jaar zijn we naar Nederland teruggegaan. Horeca is in Spanje een echt mannenberoep en daar liep Marieke op een gegeven moment tegenaan. We hebben wel Spaans geleerd, maar we zaten in Catalonië, dus moesten we eigenlijk ook Catalaans leren spreken om in het professionele leven door te groeien.” In 2005 kwamen ze terug. Zij werkte als teamleidster bij de voedingsdienst van het UMC in Utrecht, hij bij SAB Catering. Maar het buitenland bleef trekken, deze keer Italië. „We zijn vaker op vakantie bij de Bloemenriviera ge-

weest, een vriendin van ons woonde daar. Dat sprak ons erg aan, de streek, de zee. Het is natuurlijk sowieso al leuker als je met een *local* het land leert kennen.”

Investering

Het plan om een bed & breakfast in Italië te beginnen was snel geboren, maar sneuvelde op hoge investeringskosten. „Zes, zeven, acht ton voor een pand dat ruim genoeg is ben je gauw kwijt. Dat hadden we dus niet.” De twee kwamen in contact met Piet Verberkt en Rianne Bouw van Eccoci.nl. „Zij wonen in Siena en organiseren bed & breakfast-tours. Zij hadden dit kookconcept - een kok voor Nederlandse vakantiegangers in Toscane - nog op de plank liggen en vroegen of wij misschien geïnteresseerd waren om er iets mee te doen.” Die vraag klonk als muziek in hun oren. „Ja, heel cool. We dachten: waarom ook niet? We hebben nog geen kinderen en als je het nu niet doet, doe je het misschien wel nooit. We hebben onze banen opgezegd en zijn het avontuur aangegaan.” Dat was ruim een jaar geleden. „De domeinnaam was er al. We zijn toen contact gaan zoeken met verhuurders van vakantiehuizen en hebben het klantenbestand verder opgebouwd. Ook hebben we op de beurs 'De smaak van Italië' gestaan om te flyeren. Daar werd goed op gereageerd.” Als ze in Toscane zijn, wonen ze in een huurhuis in Vagliagli, een plaatsje ten noorden van Siena. Een dorp met slechts honderdvijftig inwoners, maar wel voorzien

van twee restaurants en een bar. „Ja, voor zo'n klein dorp zijn we verwend. We waren een keer in de bar en toen we zeiden: 'Wij zijn Bert en Marieke en we komen hier koken', rende een man weg en kwam terug met een bakje met bonen en het recept. Zo gaat het daar altijd als het over eten gaat. Laat het woord tiramisu vallen en uit alle hoeken en gaten komen ineens mensen tevoorschijn. Er ontstaan dan verhitte discussies over hoe je de juiste tiramisu moet bereiden.”

Palio

Het is die passie die hen zo aanspreekt. „Die manier van leven. Ze nemen echt de tijd voor het eten en voor elkaar. En ze mogen daar graag een lekker glas wijn bij drinken.” Inmiddels hebben ze de Palio (il Palio, oftewel het vaandel, een paardenrace die sinds 1287 tussen de 17 wijken wordt gehouden in het centrum van Siena, red.) ook al van heel dichtbij mogen meemaken. „Dat was heel leuk. Je ondervindt dan aan den lijve dat het hele sociale leven van Siena om de Palio draait.” Het koken doen ze samen, zij wat meer met de nadruk op desserts en hij wat meer het vlees. „Dat loopt heel goed. Je zit vierentwintig uur per dag op elkaars lip, dus je moet wel genoeg te praten hebben, want je maakt op zo'n dag min of meer hetzelfde mee.” Er blijft nog genoeg te dromen. „Dit concept werkt gewoon heel goed. Ik zou het daarom ook heel leuk vinden als we dit kunnen uitbreiden naar andere gebieden, zoals Umbrië, het Gardameer en de Côte d'Azur.”



Bert Jonasse en Marieke Hermans.

Zie ook www.etenintoscane.nl en www.eteninederland.nl