



ANDRÉ AMARO  
NEUROOT, CHAOT EN VAKIDIOOT

# 'IK ZIE ALLEEN KANSEN'

Ze noemen hem kok, clown, kunstenaar, artiest, feestbeest en veel meer. Vraag het hem zelf en André zegt: „Ik ben Amaro.” Daarmee vindt de Portugese Eindhovenenaar alles gezegd. Kom op: kok, kunstenaar? Hij kiest voor kunstenaar. Met dien verstande dat zijn culinaire capriolen tot de allerhoogste kunst behoren. „Koken is numero uno!”

TEKST: MAX STEENBERGHE  
FOTO'S: VINCENT VAN DEN HOOGEN

**E**n dan is er het hoogtepunt van de avond. Het opdienen van het hoofdgerecht. Bijna tweehonderd slijkgeklede gasten zitten aan lange tafels en kijken smachtend naar het podium. Daar legt een soort piratenkoning, met woeste baard en roverhoofddoek, de laatste hand aan een smeuije zarzuela, opgeschept uit een gigantische paellapan. Amaro gooit er een kwak grof zout in, grijpt een bos koriander of peterselie, wat maar in de buurt ligt, en hakt dat er uit de losse pols met een slagersmes door. Woeste gebaren: weg weg, volgende volgende.

„In dit stadium moet ik uitkijken wat er in zijn buurt komt”, fluistert koksmat Jeroen „Anders gooit hij er kilo's peper door of een emmer poep. Alles wat voorhanden is, gaat er nu in.” André hoort niks. Hijgt en puft en kijkt naar zijn gasten. Hedy d'Ancona geeft 'm een vette knipoog. Hij geeft haar een vettere terug. Olé!

Het opdienen is de apotheose van een lange dag, die ook nog lang niet afgelopen zal zijn. Het is er maar één in een lange rij op weg naar dit verhaal. André Amaro interviewen. De

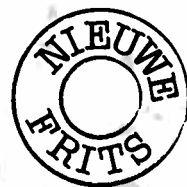
culinaire Keith Richards. Een kok die voor vijfduizend man paella maakt. Voor daklozen kookt of voor Alex en Máxima. De kok met twee tv-shows, met een atelier, zeefdrukkerij,

zelfs een eigen dorpje in Spanje. De kok die een marshmallow van vijf kilo brouwt, chocolade Maria's van twee meter giet. De kok die op de Parade, Pinkpop en Lowlands staat. Daar

duizenden gasten voedt. Maar die ook spontaan afreist naar rampgebieden. De tsunami, Katrina: Amaro was er bij. Een kok, kortom, als geen ander. Hij portret-

teert zich op YouTube als chaoot, neuroot, idioot. Tientallen filmpjes vol slapstick en kwa-jongenspret. Hij kookt met vlammenwerpers, jat zijn spullen, zwerft door stad en land en





## PASPOORT

**Naam:** André Amaro

**Geboren:** 13-9-1969 Lissabon, Portugal

**Familie:** ouders gescheiden, drie zussen

**Gezin:** gescheiden, zoon Merlijn (18),

involved met/huidige muze Jorien Kemerink (23)

**Opleiding:** Havo

**Bedrijf:** Amaro Industries

**Site:** [www.amaro.nl](http://www.amaro.nl); YouTube!

kookt dat de stukken er af vliegen. Grote brokken, grote moten, alles groot, puur, aards. En zelfgemaakt. Hardcore sambal, olijfolie zo dik als modder.

We zijn benieuwd.

De kennismaking kan beter. We hebben afgesproken in het Stroomhuis, dat rare pandje bij de PSV-tunnel. Omringd met waanzinnige voertuigen: een Oost-Europese ambulance, een US-Army-truck, vrachtwagenaanhangers, zeecontainers.

We zijn er al een keer of tien geweest: nooit is Amaro thuis. Altijd net weg. Als we nu binnenkomen, zien we alleen een jongen rondstommelen. Een wandelende kleurexplisie gekleed in felblauw en knalroze. Zal Merlijn zijn, zoon des huizes. We kloppen op zijn rug: „Is je vader thuis?”, „Bedoelt u mij?”, zegt Amaro en draait zijn volle 1.63 meter naar ons toe. Kroesbaard parmantig vooruit, ogen verstopt achter een piloten-zonnebril. Hij geeft een hand waar je u tegen zegt. „M'n piemel is groter”, zo horen we hem zich later voorstellen. Wat hij mist aan lengte, vult hij aan met persoonlijkheid. Een geweldige kop, sprankelende ogen, zijn lach is niet van z'n gezicht te branden. Volop aan het woord, met meer Randstad dan Portugal in zijn accent. Altijd actief, altijd alvast begonnen aan het volgende.

Een kennismakingspraatje hoeft niet. „Kom, ik laat je het pand zien”, zegt hij. Het Stroomhuis lijkt één grote rotzooi, hij ziet ateliers. Zeefdrukken, lassen, grafisch werk, chocoladegieten, een geluidsstudio, feestruimtes en in de kelder een twintig meter lange catacombale ruimte.

Maar: we willen hem aan het werk zien. Want hij kookt voor honderden mensen, toch? Doet de vreemdste feesten, toch? Jawel, maar nu even niet. Hij heeft twee weken vakantie. Dus valt de FRITS-repo in duigen. Nou, nee, want als Amaro zegt dat hij niks heeft, betekent dat vier kookopdrachten, een dance-feest, tv-opname, twee ontwerpen maken en de presentatie van de nieuwe Diesel-collectie.

Hup, we gaan mee naar Amsterdam, een charity-cooking voor 160 vips. Onderweg kletsen, hem daar zien koken? Nee. Op de dag zelf is Amaro al in Amsterdam. Geen gesprek on the road dus. „Geeft niks”, lacht hij als we hem daar vangen, want hij was wéér bijna gevlogen. Achterefters pikt hij een bestelde taxi in en even later zitten we in de Jordaan. Maar: in anderhalf uur tijd zal hij geen twee zinnen aan elkaar

rijgen. Iedereen schiet hem aan. Schilders, acteurs, exposanten, dansers, de hele kunstwereld kent Amaro. Vooral vele voluptueuze vrouwen. Is het even stil, dan begint z'n Blackberry te piepen. Hij, steevast: „Hey, schatje!”

Tegen vijven vindt André het tijd worden voor zijn opdracht. Eerst naar de Hema en de Blokker waar hij bakken en emmers koopt. Dan naar de hal waar die avond een prestigieus feest voor straatkindjes uit Rio wordt gehouden. Dansen, een kunstveiling met Heijboers en een diner van Amaro. Dat was meteen uitverkocht: 160 x 75 euro is binnen. De hal is een lege loods met twee lange tafels. Omdat het charity is, werkt André met vrijwilligers. Behalve Jeroen, zijn vaste kompaan. Stil en stoicijs.

Het menu: artisjokharten in zelfgemaakte frambozenazijn met eigen wasabi-geitenkaas. Dan gegrilde cassave met een salsa van koriander en pepers. Als hoofdgerecht zarzuela, een paella-soort op aardappelbasis, met alle vis die voorhanden is.

Andrés hulpen snijden aardappels, uien en tomaten. Hij loopt even rond („Chicks checken”) en gaat dan ook aan het werk. Hakt bossen koriander, peterselie, mint. Alles vers. En grof. „Andere koks trekken de blaadjes van de mint, maar het sap zit in de steeltjes. Geen fratsen.”

## VUUR

Niks wordt gewogen, ze doen het op gevoel. En zo werken ze ook samen. Organisch, er wordt geen woord gewisseld, tenzij over dames. De pasgekochte bakken vullen zich met ingrediënten. Een hulpje vraagt hoe groot de tomaatblokjes moeten zijn. „Doe wat goed voelt”, en de hulp is nog verder van huis. De tafels zijn groepsgewijs gedekt. „Mijn gerechten komen in pannen, niet op borden”, zegt hij. „Elkaar iets aangeven geeft ontmoetmomenten; straks gaan ze samen naar huis omdat hij haar om de piepers vroeg.”

Terug naar de keuken. Hij grijpt een mes. Gereedschap is niet belangrijk. „Het moet snijden, maakt niet uit of het uit Japan komt of uit de keukenla. Vuur is het meest bepalend. Kook je op gas, elektrisch, inductie? Inductie is niks, daar kun je geen water op koken. Hout verandert de beleving, geeft smaak, leven aan een gerecht.” En hij kijkt rond met een aarzelende blik: zouden ze niet in het midden van de hal een houtvuurtje maken?

Nee. Terug naar de Blokker-bakken die vol raken. De ene assistent mag ui hakken, de ander knoflookteentjes pellen. Hoeveel? André pakt handenvol. „Zoiets.” „Heeft hij geen recepten, geen ingrediëntenlijst?”, fluistert de een tegen de ander. „Ik geloof 't niet”, antwoordt deze. „Hoe doet-ie het?”

Hij weet het zelf ook niet, zal hij weken later zeggen als we aan tafel gaan voor – eindelijk – het interview. Afspraken in het Stroomhuisje hebben geen zin, daar blijft het een zoete inval. Nee, privacy heeft hij tijdens zijn eten, want hij eet altijd uit. „Koken is werken”, zegt hij.

## 'KOKEN MOET VOORAL EERLIJK ZIJN, GEEN GEDOE. GEWOON: BEETJE PASTA, BEETJE ZOUT, BEETJE OLIE'

En bij Da Nello's vertelt hij dat het koken op gevoel gaat. In zijn Portugese bloed zit. Zijn moeder had in dat land een restaurant. „Daar liep ik als jochie van zes, zeven jaar oud rond. Kreeg vanzelf van alles mee. Vooral: dat het eerlijk moet zijn, geen gedoe. Gewoon: beetje pasta, beetje zout, beetje olie. Heerlijk, als het maar goed zout is en goeie olie. Daar hangt veel van af.”

Hij vertelt omstandig hoe zijn ouders scheidten, hoe vader naar Nederland ging, hij daar op zijn dertiende bij ging wonen. „Niet om hem, maar hij had een fantastisch buurmeisje. Lang, rood haar, sproeten, ik had nog nooit zoiets gezien. Petra. Toen hij vroeg: 'Wil je hier wonen', verstond ik: 'Wil je bij Petra zijn?' Jaja, natuurlijk.” Maar natuurlijk dacht Petra daar anders over. André liep op zijn vijftiende verjaardag weg. Ging in een Dordts kunstcollectief wonen. Het verhaal wordt onduidelijk. André ver-greep zich aan kunsten: zeefdrukken, lassen,



Met zijn muze Jorien Kemerink.

fotograferen, hij deed alles, en ze deden het allemaal samen. Ook koken. Dat kon André goed. Het collectief begon een volkskeuken. Er kwam muziek bij, concerten in hun onderkomen. En André trok kokend met de bands mee. Kwam zo ook af en toe in Eindhoven, in de Effenaar. Eindhoven lag hem wel. Andersom ook. Dus zat hij opeens in 2B, het anarcho-collectief naast de Effenaar. En ook hier bleef hij koken

voor de bands. Tot iemand met een festival vroeg: 'als je voor vijf en voor vijftig man kunt koken, kun je dat dan ook voor vijfhonderd man?' Ja, loog Amaro, en deed het. Hij: „Als je dát kunt, ben je klaar. Dan kun je alles. Dus hebben we trucks gekocht, groot rijbewijs gehaald, zijn een cateringbedrijf begonnen en nooit gestopt.”

Het verhaal is onduidelijk, vol gaten. André vult ze met dolle avonturen van toen. Maar

praat liever over nu. Neem de dag van morgen. Een rustige: hij moet honderd kilogram zongedroogde tomaten leveren („uit de oven”), T-shirts printen, chocoladeschedels gieten, een locatie scouten, een plan inleveren bij de Rabo, naar Amsterdam voor een vergadering, naar Hilversum voor een pilotbespreking met Talpa. En op tijd terug voor het eten, want ook dat is een project. „We bedenken funky eten op basis van de Hol-



landse streeklandbouw. Een risotto met bietjes, schorseneren en pastinaak, afgetopt met een geitenkaasje. Een sjiek sexy gerecht met vergeten groenten.” „Mijn recepten verzijn ik niet, die komen gewoon binnen. Wat kan ik in mijn keuken in mijn taal van deze ingrediënten maken? Alles mag, maar voetjes op de vloer, boereneten. Zoals stampot, maar van paarse truffelaardappelen. Met pastinaak; bring it on! Limburgse worst erbij met truffel, koriander en kappertjes, fantastisch. Nieuw, mooi, lekker, geil, sexy!”

Hij verzint het waar je bijstaat. Bedenkt ter plekke een abonneeservice op alternatieve broden. „Geef ze eerst weg op de markt, laat mensen intekenen. Van de 200.000 Eindhovenaren kun je er tweehonderd strikken. Die krijgen om de dag 's ochtends zo'n heerlijk warm knapperig brood. Ze staan nog steeds in de file, maar met een boterham om mee te vrijen. Brood is fantastisch.”

#### Belevingswereld

Brood. Daar waren we gebleven in Amsterdam. Meisjes komen mikken brengen, maar Amaro vindt het niks. „Doe maar dik snijden.” Met vereende krachten wordt een handgemaakte paellapan van anderhalve meter op een eveneens zelfgemaakte brander van crematoriumcapaciteit getild. Olie er in. Knoflook en pepers. Emmers ui. Zout, weer veel zout (Hij kan er uren over vertellen). Tien minuten later: honderden tomaten. Halfuurtje laten pruttelen.

Ondertussen maakt André zijn decor. Kistjes met bossen kruiden, hij steekt messen in het hout, drapeert theedoeken, strengen knoflook. „Het publiek moet wat zien.” Terug naar de pan. Rijst erin. Twintig kilogram aardappelen. Ho, nú water erbij, maar dat is er niet. Hup, kratje spa jatten bij de bar, alles erin. Roeren, roeren. Handenvol laurier. Bakken koriander. Moten zalm, tilapia, inktvis. Meer tomaat. Meer kruiden. Meer zout. Mensen komen binnen. Het publiek! De gasten applaudiseren als de roverhoofdman opkomt, krijgen hun eerste gang. André blijft roeren, kruiden toevoegen, zout er bij gooien. Roeren, roeren. Jeroen maakt zich achter de schermen druk. De aardappels worden niet gaar! „Geeft niks”, zegt André, „dan hebben ze een goeie bite” en begint het opdienen. Wantrouwend kijken de vips toe. Tot ze proeven. Als André een rondje door de zaal maakt, zal hij een uur wegblijven. De CEO's staan ver van zijn belevingswereld: hij kent ze allemaal en andersom.

Weer naar Da Nello's. André is vriendenmens. Doet alles in collectief. Maar hij kookt voor bobo's, tuig en uitzuigers. „Ik kijk niet naar voor wie ik het niet, maar voor wie ik het wel wil doen”, kaatst hij terug. „Met bazen kan ik het meistens goed vinden, die snappen mij en ik hen. Mannen van durf en doorzetten. Nee, het middenkader, daar zitten de bijters. Die mag ik niet. Die krijgen eten, daar blijft het bij. Vaak komt zo'n vent, BMW-sleutels in de hand, vragen of hij m'n kaasjes kan kopen. Voor geen goud. 'Niet alles heeft een prijs, kerel!' Ik laat ze blaten. Of ze moeten een mooie vrouw aan hun zijde hebben.”

### 'ALLES MAG, MAAR VOETJES OP DE VLOER. BOERENETEN. FANTASTISCH. MAAR NIEUW, MOOI, LEKKER, GEIL, SEXY!'

Vrouwen. Op tafel ermee. André is er van bezeten. Heeft het continu over al zijn exen en vooral zijn huidige lief. Zijn voorkeur is bekend. Langbenige exemplaren. Onder de twee meter ziet hij ze niet staan. „Een vrouw, daar moet je in kunnen klimmen”, purt hij. En zal weer al die liefdes laten passeren. Krachtige, machtige vrouwen. „Ik moet er wel wat voor moeten doen”, beaamt hij. „Er moet wat inzitten. Delicaat, welbespraakt, sociaal begaafd, laat niet met zich sollen, heeft haar zaakjes voor elkaar. Het laatste wat deze beeldschone veelbelovende vamp wil, is een kleine stinkende, krijsende, vloekende, onbetrouwbare nep-marrokaan als ik. Die uitdaging, daar ga ik voor.”

„Vrouwen zijn het belangrijkste op de wereld, ik ben de enige die het toegeeft. Eten, kunst, dak boven je hoofd, allemaal bijzaak bij een vrouw. Met de juiste vrouw naast je, kun je vliegen. Van ware liefde word je zo heftig een beter mens, dat is niet te filmen.”

„De vrouw als wezen is het beste dat de mensheid is overkomen. Ik heb ze altijd om me heen, omdat ik uit een vrouwengezin komt. Drie zussen. Bij ons was de vrouw de baas. En vanaf mijn dertiende heb ik verkering. Kort, lang, dat scheelt. Maar zelden alleen. Als een verhouding op zijn eind loopt, ben ik al met plan B begonnen.”

Het was een vrouw die zijn kijk op het leven

veranderde. Niet lang geleden. Vlak na de brand. „Het Stroomhuis stond in de fik en ik klom het dak op. Maar dat ging mis, grote brandwonden. Ik lag drie weken in een morfineroes. Toen ik er uitkwam, wist ik het niet. Maar opeens stond Ine voor de deur. Geen speciale relatie, maar ze stond er en zei: ik ga je verzorgen. Ik lachte haar uit. Tweemaal daags verband er af, schoonmaken, zalven, me in de douche en op de plee helpen en dat met mijn geduld: houdt niemand vol. Zij wel. Zonder één klacht.”

„En ook anderen kwamen helpen. Ongevraagd, dag en nacht. Ik had dat nog nooit gezien. Ja, we werken veel samen, maar dat is voor geld en de lol. Dit was echt om niets. Voor mij. Ik besloot: ik geef ze mijn dorp.” Zijn dorp? „Ja, ik heb een dorpje gekocht, in Spanje. Wat huizen, boerderijen, een molen, het klinkt groter dan het is. Maar: het is mijn plek. Ik heb ruimte nodig. Ik ben vormgever, ik wil vorm geven. Je ultieme droom is je leven vormgeven. Je kamer, je huis, je straat, je wijk. Een dorp is het ultieme. Wel oppassen dat je niet opeens met 'n kleinzwart snorretje staat.”

„Een vriend had dit gevonden. Ik zag het meteen. Geen ruïnes maar een koetshuis, gastenverblijf, keuken, houtzagerij, beeldhouwatelier, theater, zonnepanelen, watermolen, landbouwgrond. Ik wist het. Dit wordt het kruispunt van de Nederlandse culturele DNA. Schrijvers, lassers, hopeloze hippies, docenten van de Design Academy, dansers, Toneelgroep Amsterdam alles kan er naartoe. Dat heb ik dus bijgesteld. De helft gaat naar mijn beste vrienden. Acht. Krijgen ze. Ze kunnen er bouwen, wonen, ze zien maar.”

#### Menselijk

Hij lijkt verbaasd, maar zo vreemd is het niet. André doet meer mooie menselijke dingen. Kookt voor daklozen in Eindhoven, en New York. Toen orkaan Katrina losbarste, was hij de eerste Europeaan ter plekke. Bij de tsunami hielp hij in weeshuizen. In Amsterdam stond hij ook om niet te koken.

Waarom? Hij snapt de vraag nauwelijks. „Waarom niet? Dat doe je. Je bent mens. Maar je bent niet alleen. Je deelt deze wereld. Dus kom je voor elkaar op. Laat iedereen vijf procent van zijn tijd aan een ander besteden, moet je eens kijken hoe de wereld er dan uitziet.”

Amaro dus voor rampen en rellen, bruiloften en partijen. „Bruiloften doe ik niet. Afgrijselijk. De gelukkigste dag van je leven? Daar ga ik niet bij zijn. Trouwen is een dag waarop

twee families zich verenigen door uiterlijkheden, enkel schijn. Daar wil ik niet tussen zitten, al die nep. Geen zin in.”

De ober komt langs, maar André hoeft geen wijn. Echt niet. Hij heeft pas twee glazen op! Hij grimlacht. „Losbol zijn, is een reputatie die vanzelf groeide. Ik ga dagelijks kapot, maar van werk. Ik zeg nooit nee, ik zie geen onmogelijkheden. Ik zie alleen maar kansen, uitdagingen. Alles wat ik zie, wil ik nadoen, leren, beter maken, aanpakken. M'n agenda zit de komende twee jaar vol. Echt, tot 2013. Kan niks meer bij. Terwijl ik weet: ik ga nog honderden dingen doen. Waarom? Waarom niet?”

Pas dan valt op dat het gesprek ook niet de verwachte kolder is. Hij: „Ik kan clown zijn, maar ben zakenman. In drie maanden tijd

verdien ik een jaarsalaris. Zodat ik negen maanden clown kan zijn.”

Hij praat uren. Maar laat zich niet de diepte intrekken. Niet omdat-ie dat niet heeft, zeker

## **'LOS BOL ZIJN, IS EEN REPUTATIE DIE VANZELF GROEIDE. IK GA DAGELIJKS KAPOT, MAAR VAN WERK'**

niet. Maar het leven ligt voor hem voor de hand. Actie-reactie. Waarom zou je moeilijk doen? Hij lijkt niet eens na te denken. Alles wat hij doet gaat automatisch, gebeurt met-

een. En zo praat hij ook voor de hand weg. Veel over vrouwen, over kunst. Grafisch, toneel. Hij doet alles, heeft een opera op zijn naam staan, de tweede komt er aan. Maar: „Koken is numero uno. Ik ben geen kok maar kunstenaar. Met dien verstande dat gastronomie edele kunst is, zwaar ondergewaardeerd. Er zijn maar weinig kunsten waarbij je zintuigen zo ontzettend op scherp staan als bij koken.”

„Je kunt er harten mee breken, culturen bij elkaar brengen. Het verbreedert. Er zijn maar twee settings waarin je hooligans van Ajax, Feyenoord en PSV bij elkaar kunt brengen. Een avondje Turken meppen of bij mij aan tafel. Ik krijg ze stil, aan het genieten en aan het eind van de avond hebben ze elkaars telefoonnummer. Door koken. Doe dat maar eens na met een Rembrandt!”

