

'Leer kinderen dat lekker koken tijd kost'

Haar naam wordt miljoenen keren per jaar op internet ingetoetst door Nederlanders die op zoek zijn naar een leuk restaurant. Iens Boswijk, oprichtster van de restaurantsite iens.nl. Sinds drie jaar woont ze in Ankeveen in een pand dat haar vriendin grotendeels zelf opknapt. „Dat kost veel tijd. We werken van boven naar beneden. Dat betekent dat ik het al drie jaar moet doen met een klein vierpittertje en een halve meter aanrecht in de keuken.”

Boswijk heeft inmiddels uitzicht op haar droomkeuken. „De knoop over welk fornuis er moet komen is eindelijk doorgehakt. Het zijn aankopen die je maar één keer in je leven doet. Volgend jaar moet het klaar zijn.” Toch tovert ze uit haar oude oventje zonder knoppen nog zonder problemen een echte Franse Citroentaart en voor een uitgebreide lunch of diner draait ze haar hand niet om. De Ankeveense heeft altijd al een voorliefde voor koken gehad. Na haar eindexamen kreeg ze van haar ouders een opleiding cadeau bij de beroemde Franse kookschool Le Cordon Blue in Parijs. Ze leerde daar de basis van de Franse keuken en patisserie. Ze kookt het liefst voor publiek. „Als we eters krijgen ga ik ook alle speciaalzaken af om de beste ingrediënten te halen. Het liefst sta ik het halve weekend achter de pannen om dan op zondag met tien man van twee tot zes te tafelen.” „Ik heb een missie als het om eten gaat. Meneer AH probeert ons veel te veel uit een bakje te laten eten voor de tv. We moeten weer zelf de bonen doppen en de aardappels schillen. Gezonde goede producten kopen en vooral

Favorieten van Iens

Een echt favoriet restaurant heeft Iens Boswijk niet. „Voor ieder moment kies ik weer een andere gelegenheid. Maar ik kom graag bij Dauphine en Café Amsterdam in Amsterdam. Hier in de regio vind ik 't Swaentje in 's-Graveland erg leuk. Je wordt daar met zoveel enthousiasme ontvangen. En in het seizoen ga ik graag naar de poffertjeskraam op de Brink in Laren. De Franse bakker Le Fournil in Hilversum vind ik ook echt een aanwinst.”



veel verse groente en fruit. Het gaat hier wel om je lijf. Eten is de motor waar je op leeft. Er is een cultuuromslag nodig. Duik eens twee keer per week met je kinderen een uur de keuken in. Laat ze helpen, zodat ze leren dat lekker koken tijd kost. Dat koken geen straf is, maar ook leuk kan zijn. Zelfs therapeutisch kan werken. En dan met z'n allen aan tafel. Dat is een rustmoment op de dag. Ik heb dit heel erg meegekregen van mijn eigen moeder al aten wij daardoor thuis vaak pas om half negen. Dat is natuurlijk weer het andere uiterste.”

Elf jaar geleden bracht Boswijk (45) haar eerste restaurantgids uit voor Amsterdam. Bedacht nadat ze regelmatig de vraag kreeg waar je in Amsterdam lekker kon eten. „Ik had lange tijd een cateringbedrijf in de hoofdstad. Mensen dachten dat ik het wel wist. Maar ik kwam ook niet verder dan een lijstje met zo'n dertig, veertig restaurants, terwijl er op dat moment wel 1200 restaurants waren in Amsterdam.”

Geïnspireerd door een eetgids in New York waarin zowel toptenten als toko's op de hoek werden besproken door 'ge-

Vrij geeft weg
WEEKENDMAGAZINE

Iens heeft dit jaar haar laatste papieren gids op de markt gebracht. Vanaf nu is Iens te downloaden op de mobiele telefoon. In de laatste gids van 2009 worden 1590 restaurants in tien steden en omgeving besproken. Vrij mag in samenwerking met Iens Independent Index vijf exemplaren verloten onder abonnees. Wil je kans maken? Stuur dan een mail naar redactiespecials@gooieneemlander.nl of een kaartje naar De Gooi- en Eemlander, Seinstraat 14, 1223 DA in Hilversum.

wone' klanten, besloot ze zo iets ook in Nederland te introduceren. „We kunnen wel heel heilig doen over dé culinair recensent, maar dat is ook maar één persoon met een bepaalde smaak. Het gaat bovendien om meer dan alleen het eten, ook de sfeer en de bediening zijn belangrijk. Daarnaast bespreekt een recensent een restaurant een keer. Ik merkte dat mensen er behoefte aan hadden om continu te weten of een restaurant goed is.”

Ze gaf zichzelf vier maanden vrijaf van alles om een businessplan te maken en investeerders te vinden.

Dat lukte. In tien maanden tijd liep ze met zo'n zestig 'proevers' 850 restaurants af in Amsterdam. „In die tijd ging ik wel vijf keer per week uit eten. Soms naar drie verschillende restaurants op één avond.”

Na een jaar volgde de website. „We hebben 'm maar gewoon 'aangezet' eind 1999. Natuurlijk wist ik dat ik in een behoefte voorzag, maar dat het zo'n vlucht zou nemen?”

Tegenwoordig eet Boswijk 'nog maar' twee tot drie keer per week buiten de deur. „Voor mijn doen weinig. En van die drie keer gaat het inmiddels twee keer om een lunch. Dan hoef je 's avonds de deur niet meer uit. Culinair gezien ben ik een herfsttype. Heerlijk om weer wild te kunnen eten. Paddestoelen. Zalig. Ik let op details. Een biologisch botertje bij je brood, dat vind ik leuk. Ik houd ook niet van een te uitgebreide menukaart. Hoe meer keus hoe moeilijker het is om al die producten vers in huis te hebben. Het eten moet basic zijn, niet te veel poespas. Dat leidt af. De Italiaanse keuken is wat dat betreft subliem.”

Ik let op details. Een biologisch botertje bij je brood, dat vind ik leuk. Ik houd ook niet van een te uitgebreide menukaart. Hoe meer keus hoe moeilijker het is om al die producten vers in huis te hebben. Het eten moet basic zijn, niet te veel poespas. Dat leidt af. De Italiaanse keuken is wat dat betreft subliem.”

Tekst: Joyce Huibers Foto's: Studio Kastermans

Iens.nl

Iens.nl is een online restaurantgids waarop alle restaurants in Nederland worden besproken door bezoekers. Mensen kunnen zich bij Iens laten registreren als 'proever' en zo hun mening op de website zetten. De website heeft inmiddels zo'n 4,5 miljoen unieke bezoekers per jaar. Daarnaast verschenen nog de restaurantgidsen. Daar gaat Boswijk mee stoppen. „We stappen over naar een digitale gids die je kan downloaden op je mobiel. Mede op verzoek van onze gebruikers. Op die manier heb je Iens altijd bij je.”

