

# Een stad vol kanalen

**B**irmingham en Amsterdam hebben veel met elkaar gemeen, waaronder hun grachten en kanalen.

Kanalen vormden het eerste transportsysteem van Groot-Brittannië en ze hielpen zorgen voor het succes van de industriële revolutie.

Het eerste kanaal dat in deze streek werd aangelegd, was het Birmingham Canal, waaraan van 1768 tot 1772 werd gewerkt onder leiding van ingenieur James Brindley.

De kanalen van Birmingham voegen groene ruimte en leven aan de stad toe. Ze hebben een rijke geschiedenis, er zijn allerlei planten en dieren te vinden en ook de mensen genieten ervan. Elke vakantie wandelen duizenden mensen over de goed onderhouden jaagpaden om de hond uit te laten, naar de barretjes en restaurants in Brindleyplace te gaan of om bootjes te kijken.

Het Worcester & Birmingham Canal loopt dwars over het universiteitsterrein en door de lommerrijke wijk Edgbaston naar de kantoren en winkels bij Broad Street. Het Birmingham & Fazeley Canal is een rustige route van het treinstation in New Street naar het plein St Paul's Square en naar congressentrum ICC.

In Brindleyplace, dat tussen Gas Street Basin en Broad Street ligt, zijn aan het water talloze pubs, barretjes, cafés en restaurants te vinden, waar u kunt genieten van een tussendoortje, drankje of romantisch diner.

Voor wie van chocolade houdt is er Cadbury World, leuk voor een dagje uit met het hele gezin. En nadat u enthousiast van de chocolade hebt geproefd, wilt u natuurlijk aan lichaamsbeweging doen door een wandelingetje langs het Worcester & Birmingham Canal te maken. Een andere leuke attractie is het National Sea Life Centre middenin Brindleyplace.



Birmingham heeft ontelbare pubs en restaurantjes langs de kanalen, waar u kunt genieten van de rustgevende invloed van de voorbijgaande boten

## Birmingham trots op Nederlands meesterwerk

Ruim 120 jaar geleden gingen onder de klokkentoren van Chamberlain Square in Birmingham voor het eerst de deuren van "Birmingham Museum & Art Gallery" open. In dit museum vallen meer dan een half miljoen stukken te bewonderen, variërend van kunst uit de Renaissance tot 9000 jaar oude voorwerpen uit het Midden-Oosten. Het museum staat echter vooral bekend om zijn Prerafaelistische schilderijen en tekeningen, de grootste collectie van deze kunststroming ter wereld.

Voor een stukje Nederland in het museum gaat u naar de afdeling Fine Art Paintings and Sculpture, waar o.a. het schilderij 'de muziekles' (1670-1672) van Jacob Ochtervelt hangt. Deze schilder stond bekend om zijn verbeeldingen van de luxe interieurs en hobby's van de rijken. De Muziekles gaat over onderwerpen die vandaag nog steeds aan de orde zijn, zoals hiërarchie, trouw en huwelijk. Andere Nederlandse stukken zijn o.a. de schilderijen van Matthias Stom (of Stomer) en van Willem Van de Velde de Jonge.



## Leer koken van de experts

**T**om Parker Bowles, zoon van Camilla en schrijver van artikelen en boeken over eten, recepten en restaurants, verklaarde onlangs dat de Britten "a nation of food voyeurs" zijn, een volkje dat graag naar tv-programma's over koken kijkt maar niet graag zelf in de keuken experimenteert. Die uitspraak bracht een heel debat op gang, waarin vele restauranthouders en trendspotters wezen op de huidige belangstelling voor verse voedingsproducten en de vele nieuwe kookcursussen die worden opgestart.

Koks in Birmingham wijzen erop dat vele mensen niet langer kookboeken aanschaffen om ze op de koffietafel te leggen, maar zich inschrijven voor kookcursussen omdat ze leukere maaltijden willen leren klaarmaken.

Ook in Birmingham valt deze trend op. De beroemde chef-kok van sterrenrestaurant Simpsons, Andreas Antona, begon met een kookcursus waar iedereen kan leren koken zoals in een sterrenrestaurant. Jabbar Khan van restaurantketen Lasan vertelt waarom hij Lasan Eatery in Hall Green oprichtte: "De mensen willen graag ontdekken hoe ze hun lievelingsmaaltijden kunnen koken, maar ze vinden het moeilijk om nieuwe vaardigheden te leren als ze het al erg druk hebben. Onze cursisten merken dat ze dankzij de inter-

actieve dimensie van de les extra informatie krijgen over de ingrediënten die ze gebruiken. Daarom vinden ze het later gemakkelijker om hun eigen maaltijden te bedenken." Lasan Eatery werd onlangs uitgebreid, zodat er nu nog meer smulpannen kunnen leren hoe ze hun favoriete currygerechten kunnen klaarmaken op een gezonde manier. Volgens Khan is zijn succes te danken aan het werk dat het restaurant en de kookcursus besteden aan het wegnemen van het 'mysterieuze' van Indiase gerechten, zodat de mensen de ingrediënten en methoden thuis leren gebruiken. "Als wij koken, is dat niet om een illusie voor onze cliënten te creëren; wij laten zien hoe de gerechten worden klaargemaakt en we maken de mensen enthousiast over nieuwe ingrediënten en technieken."

Tom Baker, oprichter van Loaf Cookery School in Birmingham, heeft zelf ervaring met de moeilijkheden die veel mensen ervaren als ze willen leren koken. Hij lanceerde zijn cursussen in de stad om de mensen van Birmingham vergeten recepten en technieken bij te brengen. "Vaak worden kookcursussen gegeven in een hotel op het platteland. Niet iedereen kan zover reizen en bovendien worden daar niet altijd de vaardigheden aangeleerd die je nodig hebt om je gezin te voorzien van gezond en lekker eten." Wat denkt Baker van de theorie van Parker-Bowles? "De

Britten kopen meer kookboeken dan alle andere Europeanen, maar we moeten die kookboeken leren gebruiken. We houden echt van lekker eten en er zijn steeds meer mensen in ons land, ook in Birmingham, die graag opnieuw willen leren koken op grootmoeders wijze, met ingrediënten die in ons eigen land worden gekweekt."

De lust om te leren koken is niet beperkt tot Birmingham. Er worden momenteel ook voorbereidingen getroffen om een haute cuisine gastro-school op te richten in Hotel Okura, een bekend restaurant met Michelinster in Amsterdam. Hotel Okura Amsterdam heeft vier restaurants; de meest bekroonde daarvan zijn Yamazato, waar traditionele Japanse gerechten worden geserveerd en dat sinds 2002 een Michelinster heeft, en het Franse restaurant Ciel Bleu, dat in 2007 twee Michelinsterren kreeg.

In december dit jaar wordt in Hotel Okura het culinaire centrum 'Taste of Okura' geopend, waar kookcursussen in een prestigieus hotel worden gecombineerd met wijnproeverijen. Tjeerd Blom, die heeft gekookt voor de restaurants Greetje (Amsterdam), Aujourd'hui en Christophe, is aangesteld als cursusleider. Wat vindt hij van de belangstelling van het publiek voor lekker eten? "Koken en top chef-koks zijn momenteel erg in. De mensen willen thuis professioneler en gevarieerder koken."

## Profielen over de vier beschreven kookcursussen

**Lasan Eatery** leert de cursisten hun eigen curry's, biryani's en dosa's te bereiden. Er is een Master class, waar uitgebreid naar de Indiase keuken wordt gekeken. De cursisten kiezen hun eigen gerechten en leren daarnaast enkele traditionele schotels klaar te maken. De les wordt gevolgd door een lunch die door de cursisten zelf is gekookt. [www.lasaneatery.co.uk](http://www.lasaneatery.co.uk)

**Loaf Cookery School** is bedoeld om de basisvaardigheden aan te leren van alles wat met eten te maken heeft. Er wordt begonnen met broodbakken, maar er zijn plannen voor basiscursussen slagerij, zuivelbereiding en inmaken voor 2010, plus een cursus 'koken met seizoensproducten', waarin zal worden gewerkt met plaatselijk gekweekte levensmiddelen.

Toekomstige cursussen zijn o.a. Feestelijk brood bakken, waarin de cursisten een traditionele Nederlandse kerststol bakken in de houten van de school.

**Simpsons Cookery School** biedt een leerervaring met Michelinster, gericht op de beroemde moderne Franse keuken. De cursisten mogen achter de schermen kijken en krijgen kookdemonstraties en een wijnproeverij, alsook een drieganglunch in het restaurant. [www.simpsonsrestaurant.co.uk](http://www.simpsonsrestaurant.co.uk)

**Hotel Okura** biedt de expertise van maar liefst vier restaurants en drie Michelinsterren. Vanaf december kunnen de cursisten gerechten uit Frankrijk, Japan en Nederland leren koken. Verder is er een wijn- of sakeproeverij met sommeliers van topniveau. [www.okura.nl](http://www.okura.nl)



De kookschool van hotel Okura