

regio LIMBURG

INTERVIEW | KOONG YUPAPORN DUANGJIT Thaise chef

‘Thais koken aan huis’ van de Diepenbeekse chef Koong Yupaporn Duangjit (39) is uitgeroepen tot het beste Thais restaurant van het land.

‘Mijn ouders gaven me de liefde voor het koken mee’

VAN ONZE MEDEWERKER

RUDI SMEETS

DIEPENBEEK | *Thais koken aan huis* en het substantief *restaurant* vormen een mooi voorbeeld van een contradictio in terminis. Koong Yupaporn Duangjit heeft geen eethuis, maar geeft workshops in haar kookatelier en buitenshuis, bereidt afhaalgerechten en verzorgt de catering op feesten en evenementen. Ondanks die tegenstrijdigheid werd haar bedrijf uitgeroepen tot het beste Thaise restaurant van België. De wedstrijd is een organisatie van het bekende Thaise biermerk Singha, dat 273 kandidaten liet beoordelen door een publieksjury.

‘Er werd ook een prijs uitgereikt door inspecteurs van de culinaire gids Gault&Millau’, zegt Koong Yupaporn Duangjit. ‘Omdat ik geen restaurant heb, werd ik door hen niet beoordeeld. Ik kreeg wel een compliment voor het concept. Dit is voor mij een erkenning na tien jaar hard werken. Ik heb nooit toegevingen gedaan op het vlak van ingrediënten en kookstijl en gebruik altijd producten die rechtstreeks uit Thailand komen. Geen seconde heb ik eraan gedacht om de Thaise keuken een westerse touch te geven. Hotels en restaurants in de grote steden doen dat wel om de toeristen tegemoet te komen.’

Wat is de basis van een goede Thaise keuken?

‘Essentieel is het gebruik van eenvoudige producten van topkwaliteit. Lokale groenten en fruit, verse zeevis, rijst van de velden en geurige kruiden. Elke regio heeft zijn specialiteiten. Ik gebruik bij voorkeur de producten uit de streek van mijn ouders. Zij hebben al 45 jaar een restaurant in Korat, een stad op drie uur rijden van Bangkok. Zij hebben me de liefde voor het koken meegegeven, maar eigenaardig genoeg heb ik er pas in België mijn beroep van gemaakt.’

‘Ik studeerde accountancy aan de universiteit van Korat en werkte vier jaar voor een verzekeringsmaatschappij in Bangkok. Professioneel koken was het laatste wat in mij opkwam. Omdat ik hier een bezigheid wilde hebben, schreef ik me in voor een kookcursus bij Syntra in Hasselt. Daarna ben ik Thaise recepten beginnen te ontwikkelen. Ik kook veel op het gevoel. Ik werk niet met vaste hoeveelheden thee- en soeplepels en durf al eens af te wijken van de regel-tjes. Als ik geen palmsuiker in huis heb, ga ik daar geen tien kilometer voor rijden en gebruik ik lichte bruine suiker. Die is evengoed van smaak.’

Hoe bent u in ons land terechtgekomen?

‘Door de liefde. (*lacht*) In 2006 leerde ik in Thailand mijn Limburgse man kennen, twee jaar later kwam ik definitief naar België. In het begin praatten we Engels, maar nu converseer ik met hem

‘In Thailand eet vrijwel iedereen drie warme maaltijden per dag. Toch zie je er relatief weinig mensen met overgewicht’

‘Geen seconde heb ik eraan gedacht om de Thaise keuken een westerse touch te geven. Hotels en restaurants in de grote steden doen dat wel, om de toeristen tegemoet te komen’

en onze twee dochters in het Nederlands. Elien is zes, Marie vier. Uiteraard krijgen zij door hun vrienden en school groten-deels Europese waarden mee, maar wij vinden het belangrijk dat ze ook de Thaise cultuur leren kennen, zoals respect voor hun ouders en oudere mensen. In Thailand zijn er nog veel gezinnen met drie generaties. In mijn land is het de normaalste zaak dat kinderen op late-re leeftijd zorgen voor hun ouders. Op mijn twaalfde deed ik al de was en strijk.’

Is er meer vraag naar de Thaise keuken dan pakweg twintig jaar geleden?

‘Ik kan alleen praten over de jongste tien jaar, maar ik merk wel dat de vraag

nog steeds toeneemt. Ik heb veel klanten in Leuven, Brussel, Antwerpen, Gent en aan de kust. Ik vermoed dat de aandacht voor een gezonde levensstijl daar iets mee te maken heeft. In de Thaise keuken zijn boter en room onbestaande. In plaats daarvan gebruiken we onder meer rijst-, aardnoten- en zonnebloemolie. In Thailand eet vrijwel iedereen drie warme maaltijden per dag. Toch zie je er relatief weinig mensen met overgewicht. Dat ligt voor een stuk aan hun voedingsgewoonten.’

Overweegt u nog niet om een restaurant te openen?

‘Nee, om de eenvoudige reden dat ik

dat niet zou kunnen combineren met mijn gezin. Ik heb twee kinderen en wil niet dat zij onder mijn beroep lijden. Bovendien werk ik om te leven en niet omgekeerd. Dat zit in de Thaise levenswijze, al merk ik dat er op dat vlak wel wat aan het veranderen is. De Thai zijn over het algemeen vriendelijke en tolerante mensen. Vredelievendheid, verdraagzaamheid en respect voor alles wat leeft, dat zit ingebakken in het boeddhisme, maar de jongere generatie is minder open en vindt materieel bezit steeds belangrijker. Dat is een spijtige evolutie.’

www.thaiskokenaanhuis.be



Koong Yupaporn Duangjit: ‘Een restaurant openhouden zou ik niet kunnen combineren met mijn gezin.’ © rs