

VAN DE RADARWEG

➤ Voor het eerst in de historie was er onlangs een beldag waarop Elsevier-redacteuren telefonisch contact zochten met abonnees die opzegden. Zo'n 25 redacteuren deden mee, de resultaten waren 'bemoedigend'.

➤ Voormalig Elsevier-uitgever Toine van Herwaarden, die in 2013 op merkwaardige wijze van het toneel moest verdwijnen, wordt momenteel op freelance-basis ingezet als adviseur van de marketingafdeling.

➤ De maandelijkse glossy *Juist* zal ook in 2015 uitkomen en de boeken- en Speciale Edities-lijn wordt voortgezet. In het eerste kwartaal van 2015 verschijnt, 200 jaar nadat Willem 1 zichzelf had uitgeroepen tot koning der (Noordelijke en Zuidelijke) Nederlanden, de Speciale Editie *Ons België*.

➤ Nieuw in het komende jaar, maar toch ook vertrouwd, is een reeks Elsevier Gidsen. De eerste betreft de belastingaangifte.

➤ De 43ste Huizinga-lezing, waar Elsevier nu ook bij betrokken is, wordt 12 december in de Leidse Pieterskerk uitgesproken door classicus Fik Meijer en zal gaan over Carthago: De Erfenis van Duilius.

NUMMER 12

Interview met Marcus Polman	1
Van de Radarweg: Nieuws van redactie en uitgeverij	1
Personalia	2
Else4vragen aan Ingrid van der Chijs	4
Elsefie van Jaap Jansen	4
Sake zoekt en vindt... een oude vos en twee jonge honden	4
Gesprek met superstagiair Lennaert Lubberding	5



Marcus Polman – carnitariër

EX-ELSEVIER-REDACTEUR WEET ALLES VAN HET RUND MAAR BRENGT IN DE AMSTERDAMSE FOODHALLEN EEN ODE AAN HET VARKEN

door Bert Bommels

Het journalistiek métier kan tot van alles leiden. We kennen vakbroeders die Tweede Kamerlid zijn geworden, burgemeester, minister, omroepbonds, kastelein of restaurateur annex vleesdeskundige. Tot die laatste categorie behoort de als politicoloog afgestudeerde Marcus Polman (51), in jongere jaren economisch redacteur van *Quote* en later – van 1994 tot 1998 – *Elsevier*. We treffen hem in de pas tot Foodhallen getransformeerde voormalige tramremise in Amsterdam-West, waar hij – samen met een compagnon – één van de 21 eet-bars exploiteert, *The Rough Kitchen*, met als specialiteit exclusieve hapjes varkensgebraad.

'In het begin wist ik zelf amper iets van koken'

Met deze (nadere) introductie doen we Polman eigenlijk tekort. Want hij ontplooit een bijna niet te behappen aantal andere activiteiten op het gebied van eten en drinken. Hij is onder meer pr-man voor de voedingsindustrie, organiseert proeverijen en lunches waar noviteiten op tafel komen, propageert via een mobiele keuken *Vet Lekker* het betere *street food* en schrijft als culinair journalist het ene na het andere succesvolle (kook)boek, vooral over vlees.

Altijd al keukenprins geweest?

Polman: 'Niet dus. Weliswaar hadden mijn grootouders een restaurant en kon ook mijn moeder goed koken, maar ik had er vroeger

Vervolg op pagina 2

PERSONALIA

➤ Op 25 september overleed fotograaf Marco Hillen na een kort ziekbed. Hillen was bijna 25 jaar als freelancer aan Elsevier verbonden, zijn foto's stonden bijna wekelijks in het blad. De meeste verslaggevers zijn wel eens of vaak met hem op pad geweest en roemen zijn collegialiteit en serieuze aanpak. In het bijzonder de fotoredactie en studio zullen deze betrouwbare, vakkundige allrounder missen.

Marco Hillen (Doetinchem, 1959) maakte van zijn passie, fotografie, zijn werk na een studie aan de Rietveld Academie. Met onder meer

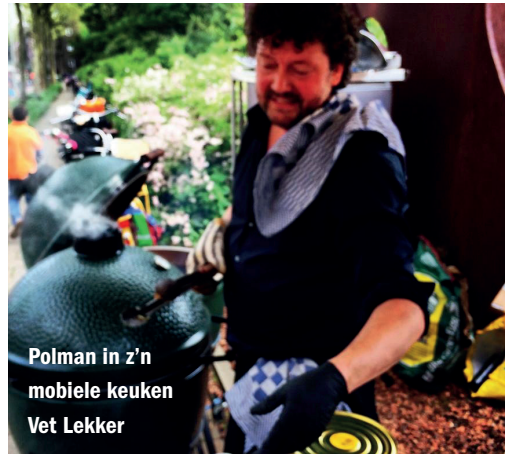


zijn afstudeeropdracht, portretten uit de DDR, presenteerde hij zich in 1990 bij Elsevier.

Tijdens de drukbezochte afscheidsbijeenkomst op 2 oktober in de Amstelveense Kruiskerk belichtten familieleden, vrienden en collega's de vele facetten van Marco's persoon en werk. Jelte Wiersma sprak namens de Elsevier-redactie. Marco Hillen laat echtgenote Saskia en dochter Femke achter.

➤ Elif Isitman (27) is vanaf oktober webredacteur bij Elsevier. In haar studies domineerden journalistiek en criminologie; ze werkte bij studiekeuze-netwerk Qompas en publiceerde in o.a. NRC Handelsblad.

➤ Elseviers cultuur-reporter Rob van Scheers bouwt zijn boekenoeuvre gestaag uit. Naast een aantal projecten over en met Paul Verhoeven en uitgaven als *Elvis in Nederland* en *De Grote Parade*, verschijnt nu *Drie akkoorden en de waarheid* waarin de auteur de cyclus van het leven probeert te vangen in popliedjes.



Polman in z'n mobiele keuken
Vet Lekker

geen echte interesse voor. Zoals veel mannen kon ik aanvankelijk amper een ei bakken. Mijn belangstelling voor het culinaire bereiden is pas ontstaan toen ik - jaren ná mijn tijd bij Elsevier - voor het lifestyleblad *Esquire* een artikel schreef over ultieme gerechten, eenvoudige dingen die ook mannen zouden moeten kunnen bereiden: pastaatjes, een omeletje en uiteraard het biefstukje. Voor dat artikel voerde ik vele gesprekken met deskundigen en mensen uit de praktijk, van slagers tot topkoks. Ik vergaarde zoveel kennis dat ik besloot dat te gebruiken voor een kookboek met 33 simpele recepten waarmee een man zich in de keuken kan redden: *De perfecte kok*. Dat werd een succes. Het loopt nog steeds, net als het tweede deel dat ik daarna schreef. Van de twee boeken samen zijn inmiddels 40.000 exemplaren verkocht.'

Het bleef daar niet bij, heb ik begrepen.

'Klopt. Daarna heb ik het boek *De perfecte steak* geschreven. Dat doet het ook goed: inmiddels 45.000 exemplaren, zesde druk en vertaald in vijf talen, in het Engels voor Amerika en verder in het Russisch, Deens, Tsjechisch en Slowaaks. Dat boek gaat vooral over het bereiden van een superieur biefstukje.'

Is dat zo ingewikkeld dat daar een heel boek voor nodig is?

Polman, van nature al een begeesterd verteller, gaat nu helemaal los. 'Ja, je denkt: ik bak dat biefstukje wel even. Maar wordt dat dan wel de perfecte steak? Hoe wil je 'm? Er is meer mogelijk dan *rare*, *medium* of *well done*? Weet je wel wat je koopt bij de slager? Wie kent het jodenhaasje? Wat voor koekenpan gebruik je? Boter of olijfolie? Hoe krijg je een knapperig goudbruin korstje of een fraai ruitje in een vet gemarmerde Aberdeen Angus

rib eye van de grill? Welke runderen leveren het juiste vlees voor een steak? We hebben het hier toevallig wél over een volledig handboek!'

'Hierna heb ik nog *Het perfecte varken* geschreven, alles over varkensvlees en de juiste bereiding. Na de derde druk hiervan staat de teller op 20.000. Met vertalingen voor drie landen. Ik rehabiliteer met dit boek een zeer miskend dier. Voor koks is het varken een geweldig beestje. Veel mensen weten niet dat ze ook van de eenvoudige schouderkarbonade iets heel lekkers kunnen maken.'

Je bent duidelijk een echte vleeseter.

'Ik noem mezelf liever een carnitariër.'

Wat is dat nou weer?

'Dat woord heb ik zelf bedacht. Dat is een groot liefhebber van vlees, maar die hoeft het echt niet elke dag op zijn bordje. Maar áls hij vlees eet, gaat hij compromisloos voor het beste stukje.'

En wat is dan favoriet bij de carnitariër Polman, rund of varken?

Polman gaat even bij zichzelf terade. Maar dan, bijna wegdromend: 'Met alle respect voor het andere beestje toch rund..., die wat ziltige, ijzerachtige smaak van een goede rood gebakken steak, bij voorkeur begeleid door een lauwwarme, lobbige, frisse bearnaisesaus..., tjeetje nee, daar kan niets tegen op.'

Komen er nog meer kookboeken?

Weer helemaal wakker: 'Jazeker! Ik ben bezig met *De perfecte kip* en ik denk ook na over *Het perfecte lam*. Ik zie dat hele rijtje perfecte Polmannen wel voor me op de boekenplank in de keuken.'

Vleesvervangers maken bij jou weinig kans, lijkt het.

'Juist gezien. Ik vind het eten van vleesvervangers zoiets als seks met een plastic opblaaspop. Niets kan de smaak van vlees evenaren.'

Even terug naar je jaren bij Elsevier. Hoe heb je die ervaren?

'Als een boeiende periode. Ik kwam van *Quote*, dat toen nog een beetje een Pietje Bell-blad was. Bij Elsevier kon ik mij laven aan het journalistiek vakmanschap van de

Vervolg op pagina 3





Geen moeite was Polman te veel om zich goed te documenteren voor zijn boek *Het perfecte varken*

oudere garde, mannen als Rik Kuethe, Paul de Hen en Nic van Rossum. Ik weet nog dat mijn moeder de overstap naar Elsevier maar niks vond. Ik kwam uit een sociaaldemocratisch nest. Je behoort niet te gaan werken bij zo'n reactionair blad, vond ze. Maar ik kon er goed uit de voeten op de economische redactie. In mijn portefeuille had ik onder meer de KLM, het vastgoed en de levensmiddelen. Ik heb mooie stukken kunnen maken over de overname van de Bijenkorf in buitenlandse handen, de problemen toentertijd bij de KPN en een portret van Nina Brink. Daar ben ik nog voor gedagvaard. Minder prettig was mijn contact met hoofdredacteur Schoo. Moeilijke man. Hij kon onheus uitvallen als hem iets niet zinde.'

Ben je daarom na vier jaar weg gegaan?

'Neeuh. Ik kreeg een prachtig aanbod van het Amerikaanse bedrijf @Home, de eerste breedband internetprovider in Nederland. Ik werd hoofdredacteur van een webportaal, toentertijd een spectaculair product, waarmee veel geld was te verdienen. Eerlijk gezegd was ik daar niet vies van, hoewel ik er niet rijk van ben geworden. Het was de tijd van de internetbubbel, die na een paar

jaar ineens werd doorgeprikt. Maar ik heb er een interessante tijd gehad. Ik begon met een redactie van twintig man die ik zelf mocht uitzoeken. Binnen een half jaar werkten er 200 man. Na twee jaar was het feest afgelopen en moest er worden gereorganiseerd. Ik ben toen overgestapt naar RTL, dat met een internetredactie begon. Daarna heb ik nog een poos bij Veronica een dagelijkse talkshow op de tv gepresenteerd: *Men's Talk*. Misschien

leuk te weten dat ook Arendo Joustra daar geregeld aan tafel zat. Dat programma is geflopt. Er keek geen hond naar. Na een jaartje kwakkelen ben ik uiteindelijk in 2006 voor mezelf begonnen met de hele culinaire business die ik nu heb.'

Het gesprek is terug bij af. Maar de verslaggever van XELSE4 mag niet weg voordat hij op zijn minst in Polmans nering in de Foodhallen heeft geproefd van de varkensspecialiteiten, die daar als 'de betere snack' worden verkocht. Polman presenteert een paar stukjes gebraad op een plankje en geeft uitleg als een ober in een sterrenrestaurant, met de pink omhoog. 'Je eet nu een stukje gerookt buikspek dat zes uur is gegaard in de uit Amerika geïmporteerde grill-

kast die je daar ziet, de MeadowCreek Smoker BX 50, de Rolls Royce onder de grills. Het geheel is afgemaakt met chimichurri, een Argentijnse vleessalsa. En dit hier is een plukje varkensvlees van hals en schouder, dat zestien uur is gegaard in de smoker met een kruidenmelange van eigen recept, de Piggy Mix.'

Vol verwachting wacht Polman de reactie af. Even is die grote man met zijn woeste krullenkop een schooljongen die aan opa zijn rapport laat zien. Blij neemt hij complimenten in ontvangst. En dan, ietwat plechtig: 'Dit is dan ook méér dan een snack. Dit is een ode aan het varken. Nederland gaat daar nader kennis mee maken want het is mijn ambitie om in de komende jaren in de vijf grootste steden van Nederland een Rough Kitchen te openen. Ik heb er in mijn leven altijd hard aan moeten trekken. Maar met dit hier en met mijn kookboeken die als een tielier lopen, is mijn door mijzelf beloofde gouden periode aangebroken. Er gaat nog veel meer gebeuren. Ik zal je nog een primeur meegeven. Vanaf volgend voorjaar ben ik vast jurylid in een nieuw tv-programma van SBS over koken, samen met top-koks als Ronald Kranenburg en Sergio Herman. Er komen zestig afleveringen. Op 1 december beginnen de opnamen.'

ELSE4 VRAGEN

AAN: **INGRID VAN DER CHIJS (36)**

Was van 2004 tot 2007 webredacteur bij Elsevier en van 2007 tot 2011 cultuurredacteur en plaatsvervangend chef Kennis & Cultuur.



1 Wat ben je na je vertrek gaan doen?

“Tets met een app”, om-schreef mijn chef Gerry van der List mijn nieuwe baan. De meesten begrepen er niets van, want in 2011 was de iPad nog relatief onbekend. Daarom vond ik het zo leuk en spannend om RTL Nieuws te helpen met het lanceren van een iPad-app. Daarna werd ik als eindredacteur verantwoordelijk voor alle digitale producten van RTL Nieuws en stuurde ik de online redactie aan. Datzelfde doe ik sinds kort bij AH's Allerhande als chef digitaal.”

2 Wat heb je bij Elsevier geleerd?

‘Schrijven, boeien. Alle basistechnieken die ik nodig had voor mijn boek *Luchtmeisjes*, dat in 2012 verscheen.’

3 Print of digitaal?

‘Print is prachtig, maar de digitale ontwikkelingen bieden zo veel kansen! De angst voor digitaal die velen hebben is in mijn ogen onterecht.’

4 Wil ooit nog eens?

‘Een uitgeverij beginnen die gespecialiseerd is in digitale magazines.’ ●

BESTSELLER



Groot succes voor Annegreet van Bergen, ex-economieredacteur van Elsevier. Met haar half september uitgekomen boek *Gouden Jaren* paradeert ze onafgebroken op alle Top10-lijsten. Op de belangrijkste, die van de CPNB, stond ze al na een paar weken op één en nog steeds scoort ze in de hoogste regionen van de hitlijsten. Na acht weken staat de teller op ruim 35.000 verkochte exemplaren. In *Gouden Jaren* beschrijft Annegreet de verviervoudiging van de welvaart in

Nederland in de periode na de Tweede Wereldoorlog. Dit aan de hand van de leefsituatie in de jaren '50 en die van thans. Reactie van de schrijfster: ‘Ik heb ruim twee jaar hard aan het boek gewerkt en was er zelf ook wel tevreden over. Maar dat het zó goed zou lopen, had ik niet verwacht. Ik ben er echt wel beduusd van, zeg maar overdonderd!’ ●

In de rubriek: ELSEFIE fotografeert iemand uit de lezersschare zichzelf tegen een persoonlijk getinte achtergrond: werk, hobby, idool of anderszins wat de persoon leuk of belangrijk vindt. Wij zien de ELSEFIE graag voorzien van een tekstje (van onderstaande lengte), dat de foto nader verklaart. De fotograaf-auteur is vrij in wat hij/zij over zich(haar)zelf wenst te melden. Deze keer: **JAAP JANSEN**, van 1987 tot 1997 politiek redacteur bij Elsevier.

ELSEFIE



Elke zaterdag en zondag presenteer ik op Radio Extra Gold (www.extragold.nl) van 10.00 tot 11.00 uur een gouwe-ouwe muziekprogramma. Alles door elkaar: van Beatles en Stones via de Zangeres Zonder Naam en Dusty Springfield naar Alice Cooper. Precies zoals ze het deden op Radio Veronica, toen het schip nog op zee lag. Want op mijn zesde (in 1969!) vond ik de knop van de radio en ontdekte dat er nog meer was dan Kleutertje Luister en Moeders Wil Is Wet.

Aan Veronica dank ik ook mijn jeugdtrauma. Of eigenlijk aan de politiek. Op last van de ‘zuilen’ verbood oud KRO-voorzitter Van Doorn, inmiddels minister in het kabinet-Den Uyl, uitzendingen vanaf een schip op zee. Als jochie van 11 moest ik janken om ‘het laatste uur’ op 31 augustus 1974 - alweer 40 jaar geleden. Nog elk jaar herdenk ik deze ellende met radiovrienden. Dat doen we in Nationaal Popmuseum Rock Art in Hoek van Holland, op het Veronicaschip – te vinden bij de KNSM-kade in Amsterdam-Noord – of op de plek in Hilversum waar vroeger de Veronicastudio's waren. Met mijn radioprogramma eer ik het geluid van de zeezenders. Compleet met bijbehorende jingles en reclamespots. Met Extra Gold (opgericht met een stel radiofreaks; ik zit in het bestuur) doen we dat 24 uur per dag. Als politiek redacteur schreef ik onder meer in Elsevier en het AD en werkte ik voor televisie (de afgelopen drie jaar bij Pauw & Witteman). Sinds juli dit jaar sta ik als verslaggever en duider achter de microfoon bij BNR Nieuwsradio. Oei! Dat brengt werk en hobby wel erg dicht bij elkaar... ●

➤ Wie volgt? Mail naar info@xelse4.nl



SAKE ZOEKT

en vindt... een oude vos en twee jonge honden

Het is begin jaren zeventig. Op de Elsevier-redactie in de Spuistraat zien we senior redacteur Frits van der Molen (1908-1983) geflankeerd door een nieuwe lichterjournalisten: de aanstormende talenten Cees Labeur (links) en Coen van Harten (rechts). Frits - die zichzelf steevast met 'Van der Molen is de naam' introduceert - houdt er al jaren een parallel kantoor op na in proeflokaal De Drie Fleschjes. Coen van Harten (1948-2005) zal zo'n dertig jaar aan de binnenland-redactie van Elsevier verbonden blijven; Cees Labeur (1945) vertrekt in 1977 naar de NCRV, waar hij drie decennia in diverse functies - als verslaggever, eindredacteur en manager - werkzaam is voor onder meer actualiteitenprogramma's als Hier en Nu en Netwerk.

Een stage van anderhalf jaar

Maart vorig jaar kwam hij als stagiair bij het weekblad om – althans tot nu toe – niet meer weg te gaan: Lennaert Lubberding (27), nieuw verschijnsel op de redactie, de super-stagiair.

Hoe zit dat? Normaal duurt een stage drie maanden.

‘Dat zou het ook worden, als afronding van mijn studie journalistiek aan de school in Zwolle. Maar ik had het geluk dat mijn stage precies viel in een periode dat de deelredactie Nederland onderbezet was. Wierd Duk en Robert Stiphout waren net vertrokken en opvolgers waren er nog niet direct of nog niet ingewerkt. Terwijl er in die periode juist een hoop te doen

was, vooral rond de opvolging van Beatrix, eigenlijk onderwerpen voor Stiphout. Ik ben als een soort Oranje-verslaggever in dat gat gesprongen. Kennelijk deed ik dat goed want ze vroegen me of ik drie maanden langer kon blijven. En daarna nóg eens een maand voor assistentie bij het maken van een politieke gids.’

Toen moest je eigenlijk weg.

‘Ja, maar ik vond het werk op de redactie zo leuk dat ik toen zélf heb gevraagd

: of ik kon blijven. Want ik zag nog veel dingen die ik zou kunnen doen. Een contract zat er niet in maar ik mocht blijven zolang er werk voor me was, als een soort manusje-van-alles. En dat ben ik nog steeds. Ik doe van alles, op alle plekken waar ze even iemand extra kunnen gebruiken. Officieel ben ik uitzendkracht. Het kan dus ineens afgelopen zijn. Maar als ik het goed zie, kunnen ze me nog wel even gebruiken.’



Lennaert Lubberding: ‘Ik was kok maar wilde iets meer van mijn leven maken’

Wat doe je zoal?

: ‘Ik werk mee aan de boekuitgaven van Elsevier en de speciale edities. Coördineren, gegevens verzamelen, redigeren, registers maken, soms ook redactionele bijdragen. Ik noem bijvoorbeeld de speciale edities over 200 jaar Monarchie en over de ramp met de MH 17. Ik heb ook stukken mogen schrijven in het weekblad, onder meer over de jeugd van Willem-Alexander, een portret van prinses Amalia, een omslagverhaal over de omgekomen prins

: Friso en, samen met Gerlof Leistra, een reportage over drugsgebruik onder moderne jonge mensen. Ik schrijf nu met Jean Dohmen van economie mee aan een stuk over de kosten van doodgaan.’ Mentor en Nederland-chef van Schoonhoven zegt in zijn super-stagiair een ‘volbloed journalist’ te herkennen. Toch was het voor Lubberding als jongeling geen uitgemaakte zaak dat hij de journalistiek als beroep zou

kieszen. Lennaert: ‘Als verlate puber wist ik niet zo goed wat ik wilde. Ik ging weliswaar naar de School voor Journalistiek maar na één jaar had ik het daar wel gezien en werd ik fulltime kok in een restaurant in Ermelo. Uiteindelijk wilde ik toch iets meer van

mijn leven maken. Ik ging naar Spanje om daar de taal goed te leren. Ik heb er wel bij moeten werken, anderhalf jaar allerlei baantjes in de horeca. Later heb toch de opleiding journalistiek afgemaakt. Gelukkig maar. Ik voel me in dit vak helemaal thuis, zeker hier bij Elsevier. Mijn diepste wens is er te mogen blijven.’

Redactie van XELSE4: Bert Bommels, Gijbert Raadgever en Jan-Maarten de Winter.
Opmaak: Noëlle Overeem
Tips of reacties: info@xelse4.nl