

JE EIGEN PAD VOLGEN: MOEILIK EN MOOI TEGELIJK

# AMBITIE ALS DRIJVENDE KRACHT

Volg je hart, leef je passie. Hoe simpel de woorden ook klinken, de praktijk werkt meestal anders. Je hart volgen vraagt om moed en doorzettingsvermogen, het zorgt bovendien vaak voor onzekerheid. Dus waarom doen we het dan toch? Omdat het zoveel moois oplevert. TEKST ELINE BROEKHUIZEN BEELD DE BEELDREDACTIE, JEROEN SWOLFS, JACCO VAN DE KUILEN

**AMBITIE GEEFT** je letterlijk kracht om datgene voor elkaar te krijgen wat niemand voor mogelijk hield. In een songtekst van Elvis Presley komt het fraai verwoord voorbij: "Ambition is a dream with a V8 engine."

Voor Theo Hogendoorn – oprichter van bierbrouwerij Artemis – gaat die omschrijving van ambitie volledig op. Hij verruilde een goedlopend adviesbureau (zijn eigen bedrijf) voor een leven als bierbrouwer. Stapje voor stapje weliswaar, maar niet minder spannend. "Met mijn adviesbureau begeleidde ik boeren en particulieren in natuurbeheer." Daar verdiende hij een goede boterham mee, maar ja, dan ineens komt er iets op je pad. Wat doe je dan? "Voor een van mijn opdrachtgevers moest ik een brouwerij opzetten. Ik had niet zoveel met bier, maar gaandeweg werd ik steeds enthousiaster. Bij een bezoek aan een brouwerij zag ik het vervolgens helemaal voor me: hoe gaaf zou het zijn om je eigen bier te kunnen produceren, met eigen geteelde, biologische hop en brouwgerst?" Theo wilde het brouwen zelf in de vingers krijgen en plaatste in 2016 een 50-literinstallatie in zijn garage. Alles voor de klant, toch? "Werken met je handen, fysiek bezig zijn. Ik genoot er intens van. Mijn eerste biertje werd bovendien goed ontvangen door familie en vrienden."

Net toen Theo de smaak goed te pakken kreeg, stopte de opdracht. Wat nu? Theo was al verkocht, maar had het tot dan toe zonder al te veel financieel risico kunnen proberen. Ondanks zijn onervarenheid en mogelijke risico's besloot hij door te pakken. "Als boerenzoon weet ik wat hard werken is. Bovendien had ik al een heel plan ontwikkeld, hier wilde ik vol voor gaan. Inmiddels heb ik een eigen ruimte en heb ik een paar toegankelijke blondbiertjes en speciaalbiertjes op de markt gezet. Ik brouw nu zo'n 400 liter per maand, maar aankomend jaar willen we uitbreiden naar zo'n 4.000 liter."

## DE WERELD IN BEELD

Ook Jeroen Swolfs, fotograaf en oprichter van Streets of the World, besloot zich volledig op zijn passie te storten. Als fotograaf moest hij bikkelen voor opdrachten. Hij wilde zich onderscheiden, maar wist niet hoe. Totdat hij – op bijna miraculeuze wijze – ineens een geweldig idee krijgt. Hoewel geen enkele investeerder zijn plan ziet



Theo Hogendoorn  
switcht van adviseur  
naar bierbrouwer.

WERKEN MET JE  
HANDEN, FYSIEK  
BEZIG ZIJN. IK GENOOT  
ER INTENS VAN

THEO HOGENDOORN





Jeroen Swolfs ging zeven jaar op reis om te fotograferen wat hij echt wilde.

zitten, blijft hij onvermoeibaar strijden. Na drie jaar van teleurstellingen, heeft hij dan eindelijk de financiering voor zijn idee rond: in z'n eentje 198 landen bezoeken om het dagelijks leven van elke hoofdstad ter wereld vast te leggen in één enkel beeld.

Met het geld op de rekening kan het avontuur beginnen, maar dat betekent niet dat alle hindernissen genomen zijn. "Ik reisde naar oorlogsgebieden, onderging een blindedarmoperatie in Egypte en zweette best even peentjes in Somalië, een van de gevaarlijkste landen ter wereld."

Wie z'n droom wil waarmaken, moet er dus wat voor over hebben? "Dat kun je wel zeggen", lacht Jeroen. "Ik ben zeven jaar weggeweest! Maar ik had het niet willen missen. Tijdens het reizen werd mijn focus steeds duidelijker, overal kwam ik dezelfde thema's tegen: vriendschap, liefde, samenwerking. Ik ontdekte dat de wereld mooier is dan dat ons dagelijks wordt voorgeschoteld. Natuurlijk geven mijn foto's ook de problemen weer – zoals een kapotgeschoten stad in Somalië – maar het gaat om de context waarin de foto gemaakt is. Er is ook nog een ander verhaal dat verteld moet worden. Daar werk ik nu aan." Fantastisch natuurlijk, zo'n avontuur, maar eerlijk is

eerlijk, niet iedereen zit te springen om zeven jaar van huis te zijn. Gelukkig hoeft dat ook niet. Zoals een psycholoog van het Nederlands Instituut voor Psychologie (NIP) het verwoordt: "Elke keuze is individueel en hangt van ontzettend veel factoren af. Wat goed is voor de een, hoeft dat niet te zijn voor iemand anders." Toch herkent iedereen de momenten waarop je jezelf afvraagt welke kant je op moet gaan. En iedereen komt dan dezelfde hobbels tegen: onzekerheid overwinnen, omgaan met de mening van anderen, je eigen koers voor ogen houden.

### DE DERDE STER

Je hart volgen betekent overigens niet dat je altijd maar meer moet doen, groter moet groeien of harder moet werken. Soms moet je juist terugschakelen. Jan Gaastra, chef-kok van De Koriander in Drachten, kan daarover meepraten. Al twintig jaar zijn hij en z'n vrouw trotse eigenaars van een Michelin-ster. "Ik ben trots op wat we bereikt hebben. We werken met de beste producten, gaan voor kwaliteit. Dat wordt ook gewaardeerd, want al die jaren hebben we onze ster weten te behouden." Tot afgelopen jaar. Toen besloten ze dat het genoeg was. De chef-kok praat er luchtig over, maar het is natuurlijk niet niets. "Afgelopen zomer hebben we de knoop doorgehakt. Het was mooi zo. Mijn vrouw heeft een brief geschreven naar Michelin en dit jaar werken we dus voor het eerst zonder ster."

Welke chef-kok doet dat nu? Een ster inleveren? "Ja, dat ging niet over een nacht ijs. We waren er zeker al 1,5 jaar over aan het nadenken. Wat zou het betekenen voor de omzet? Zouden klanten wegblijven? Bovendien, zo'n ster is toch je kindje. Mijn vrouw en ik zeggen altijd dat we drie sterren hebben: onze tweeling thuis en de derde op de zaak. Die geef je niet zomaar op, je hebt er keihard voor gewerkt. Aan de andere kant, we hebben ons



Chef-kok Jan Gaastra koos voor het teruggeven van een ster.

## IK ONTDEKTE DAT DE WERELD MOOIER IS DAN ONS DAGELIJKS WORDT VOORGESCHOTELD

JEROEN SWOLFS

twintig jaar bewezen, dat valt toch niet ineens weg als we onze ster opgeven?"

En zo is het natuurlijk ook. Voor Jan Gaastra gaat het leven ook zonder ster verder. "Ik kook nog steeds met passie, geniet met volle teugen, maar de druk is van de ketel. M'n vrouw en ik hebben vorig jaar een boerderijtje gekocht op het Friese platteland. Echt een prachtige omgeving. We denken nu voorzichtig na om een B&B te beginnen, met een klein restaurant. Dat soort gedachten krijgen nu de ruimte. Tijd voor nieuwe dromen, dat stopt nooit." ■

## "IK KOOK NOG STEEDS MET PASSIE, GENIET MET VOLLE TEUGEN, MAAR DE DRUK IS VAN DE KETEL"

JAN GAASTRA