Homo-ooms relativeren dilemma's ouders

OPVOEDEN met een ROZE randje

■ Auteur Brett Berk: opvoedingsgoeroe met een knipoog.

■ In de film 'The Next Best Thing' assisteert Rupert Everett, homovriend van Madonna, bij de opvoeding van haar zoon.

'Ik heb zowel mijn mannelijke als vrouwelijke kant goed kunnen ontwikkelen'

■ Een zéér compleet gezin: Jord (r.) en Fake (l.) boffen met twee moeders en twee homopapa's, onder wie Jeroen Mosselman (tweede van r.).

EIGEN FOTO

AMSTERDAM – Homoseksuele mannen zijn zonder twijfel de lifestyle-goeroes van dit millennium. Hoogste tijd dus om ná je huis, je tuin en je kledingstijl ook je opvoedingstechnieken een roze make-over te geven. Kinderdilemma's? De Amerikaan Brett Berk weet raad. Zijn hysterisch grappige *The gay uncle's guide to parenting* ('Opvoedingsgids van een homo-oom') is de redding van een generatie micromanagende ouders. ,,Soms heb je de expertise van een buitenstaander nodig. Ouderliefde maakt namelijk blind. Stekeblind.''

„Het begon eigenlijk allemaal met een drol", vertelt Brett Berk (39), auteur van het onlangs verschenen cultbabyboek *The gay uncle's guide to parenting*. „Mijn partner en ik hadden een etentje bij een stel dat bezig was hun kind zindelijk te maken. Terwijl we aten, sleepte het jongetje zijn potje naar de tafel en deed ter plekke zijn behoefte. Vervolgens moesten we allemaal opstaan om voor zijn drol te applaudisseren! Dat kán toch niet? Ik besloot dat het de hoogste tijd was om een boek te schrijven", aldus Brett, afgestudeerd in pedagogiek en jarenlang werkzaam geweest als directeur van een kleuterschool in New York.

Het resultaat is een even meesterlijk als melig handboek (een soort Gordon ontmoet de opvoedpolitie), voor iedereen die ooit zó in het ouderschap is opgegaan dat hij tijdelijk zijn gezond verstand verloor. ,,Elke ouder dus'', zegt Brett droog.

Eten onder de tafel met je kind en je zorgen maken over of het wasmiddel wel biologisch genoeg is? „Sorry, maar dat is niet normaal", aldus de 'gay uncle' („zeg maar guncle, hoor"). En over de overweldigende hoeveelheid babyspullen die we tegenwoordig aanschaffen om maar de perfecte ouder te zijn, zegt hij: „Door ze allerlei overbodige troep aan te smeren, behandelt de babyindustrie ouders zélf als baby's. Een *diapergenie*? Zeker nooit van een prullenbak met deksel gehoord. En een alternatief voor een babydoekjesverwarmer? Eh, wat dacht je van een lobotomie!'

Vooral nu, met de opkomst van wat we in Nederland 'hyperouders' noemen – overbeschermende ouders die 't liefst elke beweging van hun kind op de crèche via videocamera's volgen – is het nuchtere perspectief van iemand die zelf geen ouder is maar die wél meer dan twintig jaar professionele ervaring met kinderen heeft, bijzonder verfrissend.

„Tja, niet alle tandartsen hebben gaatjes en niet alle plastische chirurgen hebben een facelift gehad, toch? Ik heb de luxe dat ik van een gezonde afstand kan observeren omdat ik niet voortdurend aardig hoef te worden gevonden", aldus Brett.

Luchtig

Jeroen Mosselman kan daarover meepraten. Hij is samen met zijn vriend in Berlijn gevestigd en is homopapa van Jord (11) en de vijfjarige Fake (zijn biologische zoon), die met hun twee lesbische moeders in Assen wonen. „Natuurlijk zou ik ze vaker willen zien, maar doordat ik niet tot over mijn oren in het vaderschap zit, kan ik een zekere luchtigheid behouden", vertelt de 33-jarige danser/model.

Hij geeft een gouden tip voor het omgaan met de woedeaanvallen van een peuter: „Geef ze eerst de ruimte om te freaken en ga pas veel later in discussie. Sommige ouders zitten zo vast in hun eigen behoefte om gelijk te krijgen dat er een soort touwtrekkerij ontstaat. Ga er even boven staan." Klinkt simpel genoeg, maar voor sommige hopeloze gevallen is het toch makkelijker gezegd dan gedaan.

Zo vertelt 'guncle' Brett over Mika en Oskar die bij hem met een probleem aanklopten. ,,Al maandenlang wilde zoontje Anton alleen ónder de tafel eten. Met zijn ouders en zijn knuffelschildpad. En de kat. Terwijl er een *Dora*-dvd speelde. Zijn ouders waren ten einde raad.'' Brett stelde voor een rollenspel te spelen: ,,We doen eens een keer of júllie de volwassenen zijn!'' Hij begint te lachen: ,,Toen begon er een lichtje te branden.''

The gay uncle's guide is nog maar net uit en het is al een grote hit. Een serie workshops is in de maak en Hollywood heeft interesse in een comedy getoond. De homo-oom is eigenlijk net zo'n verrassende opvoedingsgoeroe als de inmiddels razend populaire 'manny' oftewel mannelijke nanny. Deze nieuwe 'must-have' van elke moeder in 't Gooi is zelfs de held van de Amerikaanse bestseller 'The Manny', die momenteel wordt verfilmd.

Geen verrassing voor Brett, die tijdens zijn jeugd als enige mannelijke babysitter in de buurt erg in trek was. „Vooral de gescheiden moeders zochten een soort mannelijk rolmodel voor hun kinderen." Spottend: „Ga maar na: ik verdiende zowaar een kwartje meer dan de meiden!" Lachend voegt hij eraan toe: „Het maakte blijkbaar niet uit dat ik een hekel had aan sporten en helemaal niet kon barbecuen."

Ook Jeroen geeft toe geen vreselijke macho te zijn. Toch ziet hij het als een van zijn taken als 'speciale oom' om de mannelijkheid in zijn zoontjes te stimuleren. „Plassen moet staand gebeuren, niet zittend op de toiletbril. En ik vind het belangrijk dat ze seksuele voorlichting niet alleen van hun moeders krijgen, maar ook van een man."

Switchen

Hij vervolgt: „Ik denk dat ik als homo zowel mijn vrouwelijke als mannelijke kant goed heb kunnen ontwikkelen. Daardoor kan ik redelijk makkelijk switchen tussen de vader- en moederrol. Misschien is dat het geheim van het succes van de 'guncle'?"

Toch een waarschuwing: „Je moet natuurlijk altijd uitkijken dat je niet al te drastische veranderingen in een opvoeding wilt aanbrengen. Na een paar dagen ben je weg, moeten de kids zich weer aanpassen en zitten de ouders met de gebakken peren!"

Ten slotte vraag ik Brett, die samen met zijn partner zeven officiële en tientallen 'geadopteerde' neefjes en nichtjes heeft, of hij zelf ooit kinderen zou willen. Hij begint te lachen: ,,Nee, bedankt! Het ouderschap is een van de zwaarste beroepen ter wereld. Ik heb te veel gezien. Ik ben er écht niet voor gemaakt.''

www.brettberk.com

'Soms heb je expertise buitenstaander nodig, want ouderliefde maakt stekeblind'

Beertje met Stijl

Rotterdamse 'vishal' eindelijk op rails

Las Palmas TTT

Het restaurant is 150 meter lang, een dozijn koks werkt non-stop voor gemiddeld 160 bezoekers en vóór hun open keuken is er een voortdurend verkeer van gasten, kelners en diensters. Niets in ons land is te vergelijken met *Las Palmas*, deze Zuid-Rotterdamse eetfabriek van David Crouwel en Herman den Blijker.

Tafelen met Ton

Waardering restaurants
goed - T
verrassend - TT
zeer goed; sterniveau - TTT
uitstekend; grote klasse - TTTT
uitmuntend; onberispelijke keuken - TTTTT

Meteen als je *Las Palmas* binnenkomt, onderga je de magie van het gebouw, het ruimtelijke, de akoestiek, de architectuur van glimmende tegels naast kaal beton, van marmer naast aluminium, van afvoer- en aircopijpen die net zo deel uitmaken van het design als de enorme ramen en deuren. Als in een stationshal zijn rond een centraal kunstwerk een oesterstand alsmede de receptie en de vestiaire gesitueerd. Vliegensvlug personeel begeleidt je naar je plaats, ergens in dit enorme kook- en kijktheater met zijn gigaluchters en -bloemstukken en in de muren verwerkte zeebassins. Een aangenaam soort desorientatie overvalt je er: is dit Parijs, is dit New York?

Zo swingend als wij het ervoeren, was het lange tijd niet (reden waarom wij ons bezoek enkele maanden uitstelden). Het massale van zo'n restaurant vraagt namelijk om een bijna militaire logistiek en discipline en daar ontbrak het aan. De kinderziekten bij deze jongste boreling van de Engeldynastie kwakkelden door en het boegbeeld, Herman den Blijker, kreeg verwensingen naar het hoofd die hij nu lachend, maar opgelucht, afdoet met Neerlands bekendste stoplap: „Dat wil je niet weten."

Gareel

Want tv-ster zijn, ervoer hij, schept verwachtingen. Een kok die op de buis collega's afserveert, krijgt draaien om zijn oren als zijn eigen bedrijf niet oké is. „De website stond ból in het begin, we hebben er verschrikkelijk hard aan moeten trekken om alles weer in het gareel te krijgen."

De eer daarvoor gaat vooral naar chef-kok Martin Ozinga (40), die vrijkwam toen de Ouderkerkse vestiging *Paardenburg* werd afgestoten. Hoewel minzamer dan Gordon Ramsey schopte hij er in *Las Palmas* meteen enkele stoorzenders uit en trok, als een generaal, iedereen swingend in het gelid. Ineens was de zaak genezen, ineens liep al dat personeel elkaar niet meer in de weg.

We zullen in vogelvlucht ons menu beschrijven. Eerst kabeljauw (skrei), aan één kant gebakken in olijfolie met op het laatste moment een klont roomboter, nagegaard onder de lamp. Opgediend op mootjes kingcrab die waren gekookt in bouillon met laurier, cayennepeper, tijm en azijn. Plus enkele spinaziebladeren en een dotje kaviaar.

En coquilles. In schijfjes gesneden en met afwisselend plakjes truffel gerold in lardo di colonnato en daarop gebakken. Vervolgens overdwars doorgesneden en op een plakje courgette gelegd met, opnieuw, stukjes rauwe (en al glazig geworden) lardo. Bij linguine van boekweit, een beetje soja en bruine kipbouillon.

■ Chef-kok Martin Ozinga (l.) en de maîtres Leon van Bourgonje (m.) en Costa Panagopoulos: swing.

FOTO: ROEL DIJKSTRA

Daarna zonnevis, gebakken in boter en geserveerd met groene aspergepunten die 'even door de pan waren gehaald'. Bij een beurre blanc op basis van laurier, in sparood geweckte wintertruffel en platte peterselie. De wijn was een Zind van het Elzashuis Zind-Humbrecht. Niet zoet zoals daar tegenwoordig de mode is, maar fris en mineralig. Van chardonnay en auxerrois en die eerste druif proefde je niet: het had eerder iets van een Duitse Riesling. Een ware ontdekking (l'Exception-Cordier, tel. 079-3600113).

Hoofdschotel: Europese kreeft. Geroosterd op de plancha met wat olijfolie, tijm en rozemarijn. De scharen apart gegaard in court bouillon en samen met de rest terug de pan in met knoflook, rozemarijn en een klont roomboter, nagegaard onder de salamander. Opgediend met Zeeuwse lamsoren en kreeftenjus.

Ten slotte tarte tatin van peer, afgeblust met mandarijnsap en karamel, bij vanillehangop en sorbet van bloedsinaasappel en Campari. Top!

TON DE ZEEUW

Las Palmas, Wilhelminakade 330, 3072 AR Rotterdam, tel.: 010-2345122, www.visrestaurantlaspalmas.nl
Zo. gesloten, rest van de week lunch en diner, za. alleen diner. Driegangenmenu €45, lunchmenu €45. Parkeren in de buurt.
Reacties: tdezeeuw@telegraaf.nl

LAST MINUTE

door CAROLINE VLIETSTRA
eropuit@ telegraaf.nl

Vandaag 6 april

■ Een kijkje in de stallen, vandaag in Heemskerk.

UTRECHT
■ Tijdens het modelbouwweekend in het Spoorwegmuseum (Maliebaanstation) zijn alle bijzondere modelspoorbanen van Nederland verzameld, 10.00-17.00 uur. Kinderen kunnen hun rangeerdiploma halen en modelhuisjes versieren. Entree € 13,50, 3 t/m 12 jaar € 10,50.

JOURE
■ Koffiedik kijken in Museum Joure (Geelgietersstraat 1-11), 11.00-17.00 uur, in het kader van het Nationaal Museumweekend (gratis). Mysterieuze Lammy vertelt de 'waarheid'.

UTRECHT
■ VerzamelaarsJaarbeurs (Jaarbeursplein), Europa's grootste beurs op het gebied van verzamelen, 10.00-17.00 uur. Entree € 11, t/m 10 jaar gratis.

VUGHT
■ NM Kamp Vught (Lunettenlaan 600) houdt om 14.00 uur rondleidingen over het voormalig SS-terrein. Reserveren via tel. 073-6566764. Deelname € 2,50, t/m 12 jaar € 1,50.

HOUTEN
■ 'Dierenpret' in Euretco expocenter (Meidoornkade), 10.00-17.00 uur. Evenement voor liefhebbers van katten, spinnen en insecten, etc. Entree € 8, tot 14 jaar € 5.

UTRECHT
■ Gratis rondleidingen langs expositie 'Cold Turkey' in Museum Catharijneconvent (Lange Nieuwstraat 38) om 12.00, 13.30, 14.00 en 15.30 uur. Carnaval, Aswoensdag, Vasten, Palmzondag, Pasen: wie weet wat we dan vieren?

KOOG AAN DE ZAAN
■ Volop activiteiten in het Molenmuseum (Museumlaan 18), 13.00-17.00 uur. Lezingen, puzzeltocht voor het hele gezin en doe-tentoonstelling 'Wieken & fabrieken'. Vandaag gratis.

HEEMSKERK
■ Vijf boerderijen tussen Krommenie en Uitgeest openen van 10.00-16.00 uur hun deuren en stallen voor het publiek. Start bij boerderij Fortune (Communicatieweg 14). De deelnemende boerderijen zijn ook te herkennen aan de gehesen vlag. Gratis.

MONTFORT
■ Wandeling door Montfort en omgeving o.l.v. een gids. Aan het slot een rondleiding bij de ruïne van voormalig kasteel 'de Grauwert'. Start 14.00 uur bij café Biej de Vogel (Markt 21). Deelname € 4, t/m 12 jaar € 3.

MAASTRICHT
■ Lentebeurs 2008 met als thema 'Wellness – Je springlevend voelen!' in MECC Maastricht (Forum 100), 11.00-18.00 uur. Entree € 9,50, 6 t/m 12 jaar € 3,50, t/m 6 jaar gratis.

GEMERT
■ Kruidendag bij het Boerenbondsmuseum (Pandelaar 106), 13.00-17.00 uur, met een echt kruidenvrouwtje. De akkers worden bewerkt met paard en ploeg en kinderen kunnen een nestkastje timmeren. Entree € 3, t/m 12 jaar € 1,50.

ZONDAGTIP
TELEGRAAF TICKETS.NL
Geldig t/m 13 april 2008
Tickets zijn alléén te bestellen via www.telegraaftickets.nl
Een dagje... Leve de Lente
2e Kaartje GRATIS!
Leve de lente!
De lentebeurs waar u van opkikkert!