

2012 nr. 7

NATURELLE

WONEN | REIZEN | LEVEN

WONEN
sfeer + kleur

3X CULINAIR

KOKEN MET DE VELDKUUKEN
HARTVERWARMENDE SOEPEN
CITROENROZEMARIJNCAKE

INTERVIEWS

Threes Anna
Carolyn Quartermaine

De charme van
HONFLEUR

A circular vignette framing a street scene in Amsterdam. In the foreground, a large, leafless tree stands prominently. Behind it, a row of traditional red brick buildings with white window frames and gabled roofs is visible. The sky is overcast with soft, grey clouds. The overall mood is quiet and contemplative.

*‘Stop looking in the rearview
mirror and start concentrating
on the road ahead’ ~ unknown*



COLOFON

NATURELLE is een gratis online magazine dat 4 tot 6 keer per jaar verschijnt.

NATURELLE is een uitgave van Annemique de Kroon, Amsterdam.

Redactie & advertenties
info@naturellemagazine.nl
Tel. 06 54 205 999

Auteursrecht

Tekst en beeld zijn van NATURELLE/
Annemique de Kroon, tenzij anders vermeld.

Heb je je nog niet aangemeld en wil je de volgende NATURELLE niet missen? Stuur dan een e-mail naar info@naturellemagazine.nl of ga naar www.naturellemagazine.nl en volg NATURELLE op Facebook of Twitter.

WELKOM BIJ NATURELLE 7!

Voor Naturelle hanteer ik een paar richtlijnen. Zo zijn de recepten in Naturelle altijd vegetarisch, want koken zonder vlees en vis is beter voor mens, dier en planeet. Ook de kandidaten voor de rubriek Natural Beauty worden zorgvuldig gekozen: in elk nummer laat ik iemand aan het woord die goed nadenkt over wat ze op haar huid smeert. In het interview met Joyce Heijst in dit nummer kun je meer lezen over de schaduwkanten van gangbare verzorgingsproducten. Bij de meeste print tijdschriften - waar ik ook heb gewerkt - zijn dergelijke kritische geluiden *not done*. Adverteerders zoals de L'Oréals van deze wereld zijn daar immers niet van gediend. Ik vind het fijn dat een onafhankelijk magazine als Naturelle wél over dit onderwerp kan informeren. *Because you are worth it...*

Veel kijk- en leesplezier!

A stylized, handwritten signature in black ink that reads 'Annemique'.

Annemique de Kroon
annemique@naturellemagazine.nl

NATURELLE

2012 | nr. 7



8 De favorieten van *interior designer* Carolyn Quartermaine.



12 Threes Anna: 'Gelukkig? Als ik hout zaag in de sneeuw.'



15 Favoriet in Amsterdam: Hôtel Droog.



16 *The living is easy*, bij Natascha Koningsveld en haar gezin.



32 Monique Verzandvoort: 'Een interieur moet groeien.'



52 Tussen schoonheid en kitsch: de kunst van Claire Begheyn.



72 Behaaglijke polswarmers: zelf maken of winnen.



74 Op bezoek bij de familie Van Loon aan de Keizersgracht.



84 Hartverwarmende soepen voor koude dagen.



94 De kinderwereld van Eva-Maria Ott-Heidmann.

EN VERDER

- 07 Goudgerand porselein
- 11 Versieringen: liefdesring
- 30 Zigeunerromantiek
- 48 Cosmetics zonder troep
- 50 Natural beauty
- 81 Winterfeest
- 82 Keukengeheimen
- 92 Citroenrozemarijn cake

MOOI, ZACHT & ECO

Of je nu slaapt, in bad ligt of op de bank zit, omring jezelf met de dekbedden, lakens, dekens en handdoeken van Yumeko. Ons bed- en badgoed is niet alleen wonder-
schoon en superzacht, maar ook biologisch en fair trade. Zacht voor jou, zacht voor de wereld: www.yumeko.nl



.....
ZZZACHT



Flinterdun, minuscule
en handgemaakt,
Made by Manos via
www.etsy.com

*Het is
niet alles
goud wat
er blinkt...*

Porselein en aardewerk
met een gouden randje.



Kopje uit de serie Golden Forest van
Dibbern, www.vivianhann.com



Kit met goudlijm
voor gebroken servies,
www.humade.nl



Serviesgoed van Bailey doesn't bark, www.baileydoesntbark.com



Beker met gouden mondafdruk, Reiko
Kaneko, www.reikokaneko.co.uk

DE FAVORIETEN VAN...

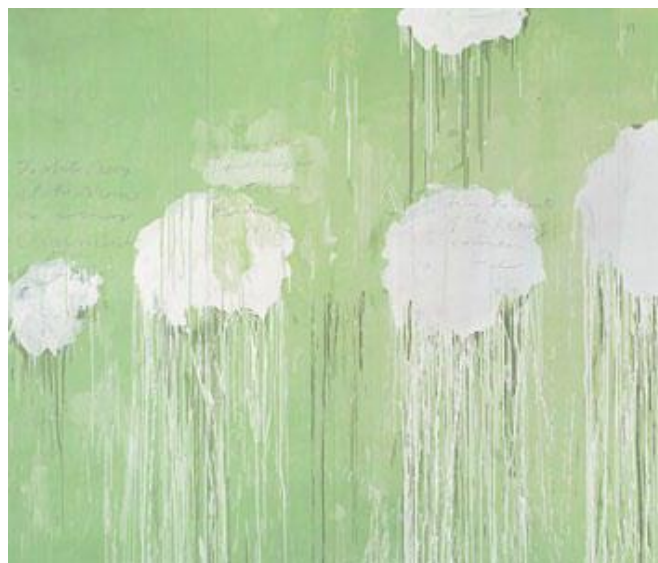
© Martin Morrell



Carolyn Quartermaine
interior designer

www.carolynquartermaine.com

KUNSTWERK



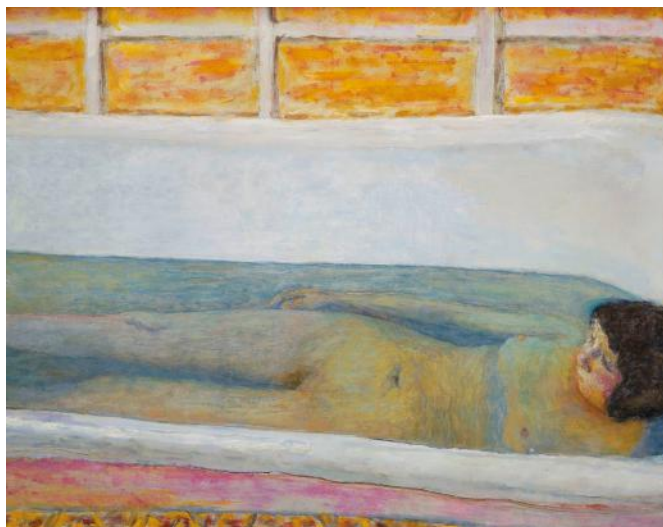
‘De schilderijen van Cy Twombly gaan over het maken van vlekken en lagen. Ook Twombly’s foto’s en interieurs spreken me aan, het is de totale look en feel. Bloemen zijn de sleutel tot mijn werk en wereld. Ook daar draait het om verfvlekken en bloemen.’

FOTOGRAFIE



‘Op dit moment voel ik me sterk aangetrokken tot fotografie. David Seidner raakt me: de frisheid, het avant-garde karakter van zijn werk, het onderwerp. Ik koester zijn werk en keer altijd weer bij hem terug in de hoop om meer te ontdekken.’

KUNSTENAAR



‘Ik bewonder het werk van Pierre Bonnard. Ook bij Bonnard gaat het om accenten, streepjes, vlekken van kleur. Hij is de beste colorist. In mijn werk als ontwerper en kunstenaar inspireert hij me om gelaagde, levendige kleuren te gebruiken.’

TELEVISIE



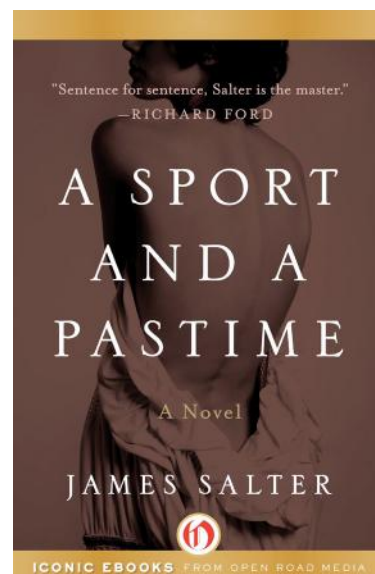
‘Brideshead Revisited is fenomenaal geregisseerd, Charles Sturridge is een genie: de casting, de sets, de timing. De episode dat Charles voor het eerst naar Oxford gaat... zo veel van de serie blijft je bij. En ik lees graag Evelyn Waugh; de settings zijn echt geweldig.’

MUZIEK



‘Michael Nyman’s soundtrack voor *The Piano* inspireert en verheft.’

BOEK



‘Salter is een van de grootste levende schrijvers. De reis door Frankrijk die wordt beschreven in *A Sport and a Pastime* heb ik in mijn jeugd gemaakt en dat voegt veel toe: ik ken de geuren en de plaatsen. Salter weet hoe je moet schrijven en gaat recht op de kern af.’

HOTEL-RESTAURANT



‘La Colombe d’Or in Saint Paul de Vence is een plek voor kunstenaars, met een eenvoudige inrichting, een prachtig zwembad, kleuren en geschiedenis. Op deze foto zie je het zwembad en een mobile van Calder. Het café tegenover La Colombe is ook erg leuk.’

MUSEUM



‘Het Pitt Rivers Museum in Oxford, met zijn archeologische en etnografische voorwerpen uit de hele wereld, is een ware schatkamer. Het werd opgericht in 1884 toen generaal Pitt Rivers zijn collectie aan de universiteit schonk. Het is een magische plek in een magische stad.’

The art of green luxury



shizo
NATURAL COSMETICS

natural & organic skincare, fragrance & make-up | online store: www.shizo.nl

Versieringen

Bijzondere, handgemaakte sieraden met een verhaal.

WIN

Naturelle mag een
zilveren *pattern of life*
ring weggeven
(t.w.v. € 79,95).
Klik hier!



Deze zilveren ring is gemaakt door David Weitzman. Het patroon noemt hij *pattern of life* en wordt over de hele wereld aangetroffen, in Egyptische tempels en in oude kabbalistische boeken. Volgens David staat het patroon voor alle kennis en liefde in het universum en is het een uitnodiging om niet uit te gaan van verdeeldheid, maar van eenheid. € 79,95, via www.un-ravel.nl

21 VRAGEN* AAN SCHRIJFSTER EN FILMREGISSEUR THREES ANNA



© Angélique van Woerkom

* Geïnspireerd op de questionnaires van Marcel Proust.

1. Hoe lang ben je? 1.75 m.

2. Hoeveel weeg je? 68 kilo.

3. Wat is je lievelingskleur en -vogel?

Geel, tulp, merel (het roodborstje is een goede tweede).

4. Waaruit bestond je ontbijt vanochtend?

Bruine rijst met groente en vis en venkelthee.

5. Wat is je huidige gemoedstoestand?

Op dit moment ben ik vrolijk.

6. Wat is voor jou het toppunt van geluk?

Zwemmen in de zee. Écht het toppunt van megageluk voor mij is zwemmen in een lichtende zee.

7. Wat is je grootste angst?

Dat ik vergeten ben voordat ik doodga, dat mijn werk niet meer wordt gezien.

8. Welke karaktertrek stoort je bij jezelf?

Mijn eeuwige onrust. Er brandt altijd vuur in mij; ik ga elke dag voluit tot ik 's avonds doodop neerstort.

9. Welke karaktertrek stoort je bij anderen?

Korte lontjes. Als ik in de stad ben, neem ik het nog over ook.

10. Wie bewonder je?

Nelson Mandela.

11. Aan wie of wat heb je de grootste hekel?

Mensen die met andermans veren pronken.

12. Waaraan is er gebrek in de wereld?

Geduld.

13. Wanneer en waar was je het gelukkigst?

Ik ben zo vaak gelukkig. Als ik zwem in de zee,

als het mistig is en ik de misthoorn hoor, als ik hout zaag in de sneeuw, als ik schrijf...

14. Wat zou je aan jezelf willen veranderen?

Ik zou willen kunnen uitslapen. Om zes uur word ik wakker, ook als ik laat ben gaan slapen.

15. Wat beschouw je als je grootste prestatie?

Dat ik heel oude vriendschappen heb.

16. Wat is je dierbaarste bezit?

Mijn intuïtie. Zonder dat machientje in me kan ik niet leven, ga ik fouten maken.

17. Waarvan heb je de meeste spijt?

Ik heb geen spijt.

18. Op welke vraag wil je een antwoord?

Iedereen wil een antwoord op dezelfde vraag: is dood dood? Verder worstel ik elke dag met de vraag: waar zijn mijn sleutels? Mijn vriend antwoordt niet eens meer...

19. Hoe zou je willen sterven?

Lekker op een schapevelletje naast de open haard, glaasje wijn erbij en babbelende mensen die niet doorhebben dat je wegdrijft.

20. Als wie of wat zou je willen reïncarneren?

Als een wolk.

21. Wat is je levensmotto?

Je moet je dromen niet dromen, je moet ze waarmaken.

WIN



Naturelle mag drie exemplaren weggeven van Threes Anna's nieuwste boek *Het laatste land*. Klik hier om een kans te maken.

BLU BLOXX



BluBloxx is speelgoed zoals speelgoed bedoeld is. Zij nodigen kinderen uit om te spelen, zich te bewegen en hun verbeelding te gebruiken. De zachte en toch sterke bouwstenen zijn handgemaakt van gerecycled denim, verwerkt tot een speels patchwork. BluBloxx zijn leuk, educatief en duurzaam. BluBloxx houden van kinderen.

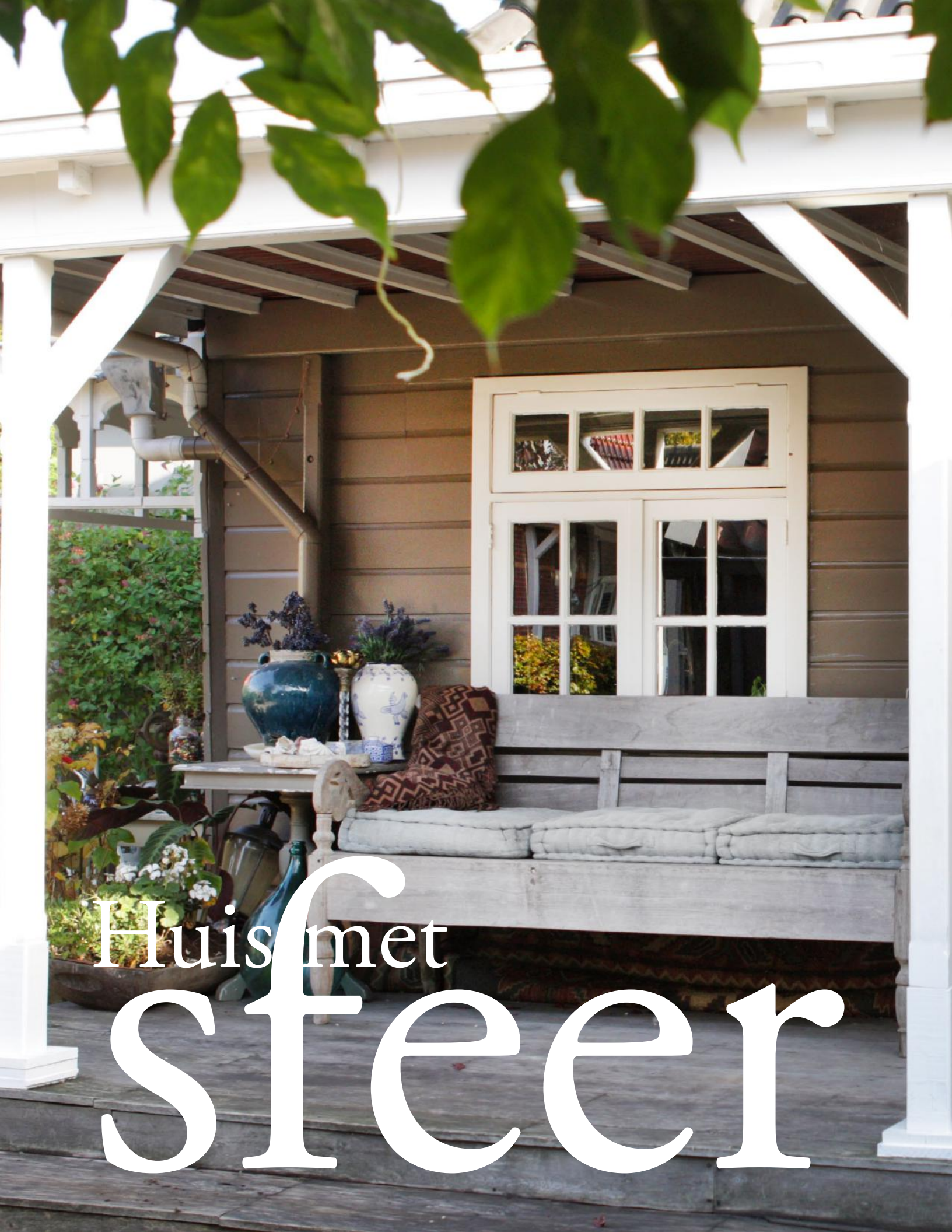
www.facebook.com/blubloxx

BluBloxx zijn te koop in de online shop van
www.blubloxx.com



NATJE, DROOGJE

Op de eerste verdieping van designwinkel Droog in de Staalstraat kun je sinds kort ook genieten van verse sapjes en lekkere hapjes. Een fijn plekje, mét open haard dus dat biedt perspectieven. Op de foto zie je een hoek van het café, met een werk van Berend Strik, gebaseerd op de *Staalmeesters* van Rembrandt. www.droog.com



Huis met
sfeer

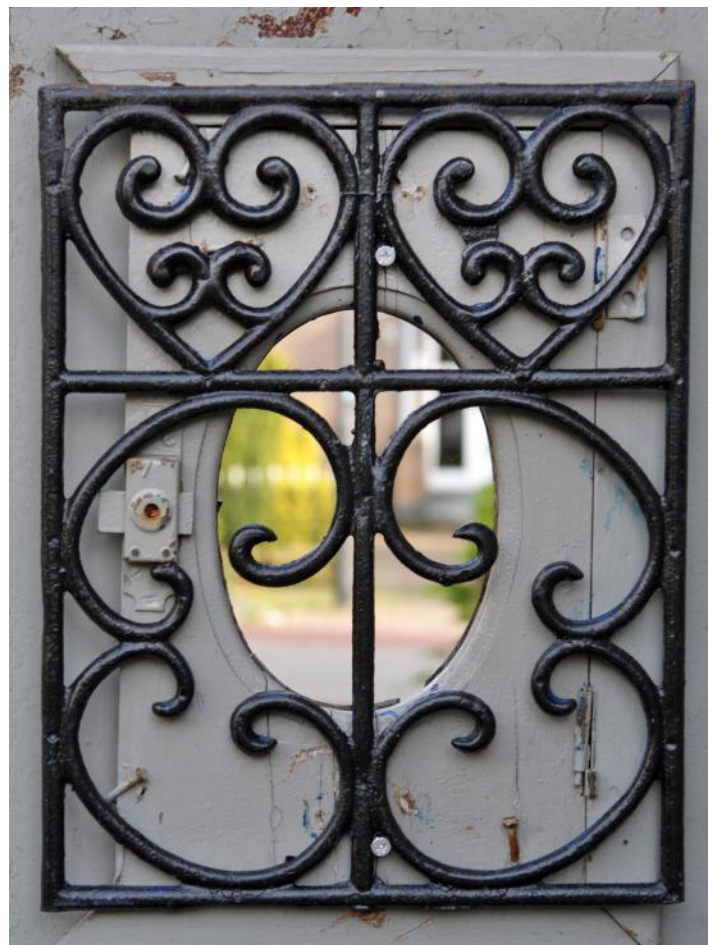


In het huis van Natascha Koningsveld en Ramon Budike vind je geen grote merken of design; het draait bij hen om sfeer en gezelligheid. 'Feestjes zijn ontzettend leuk hier; mensen willen altijd dingen bij ons vieren.'

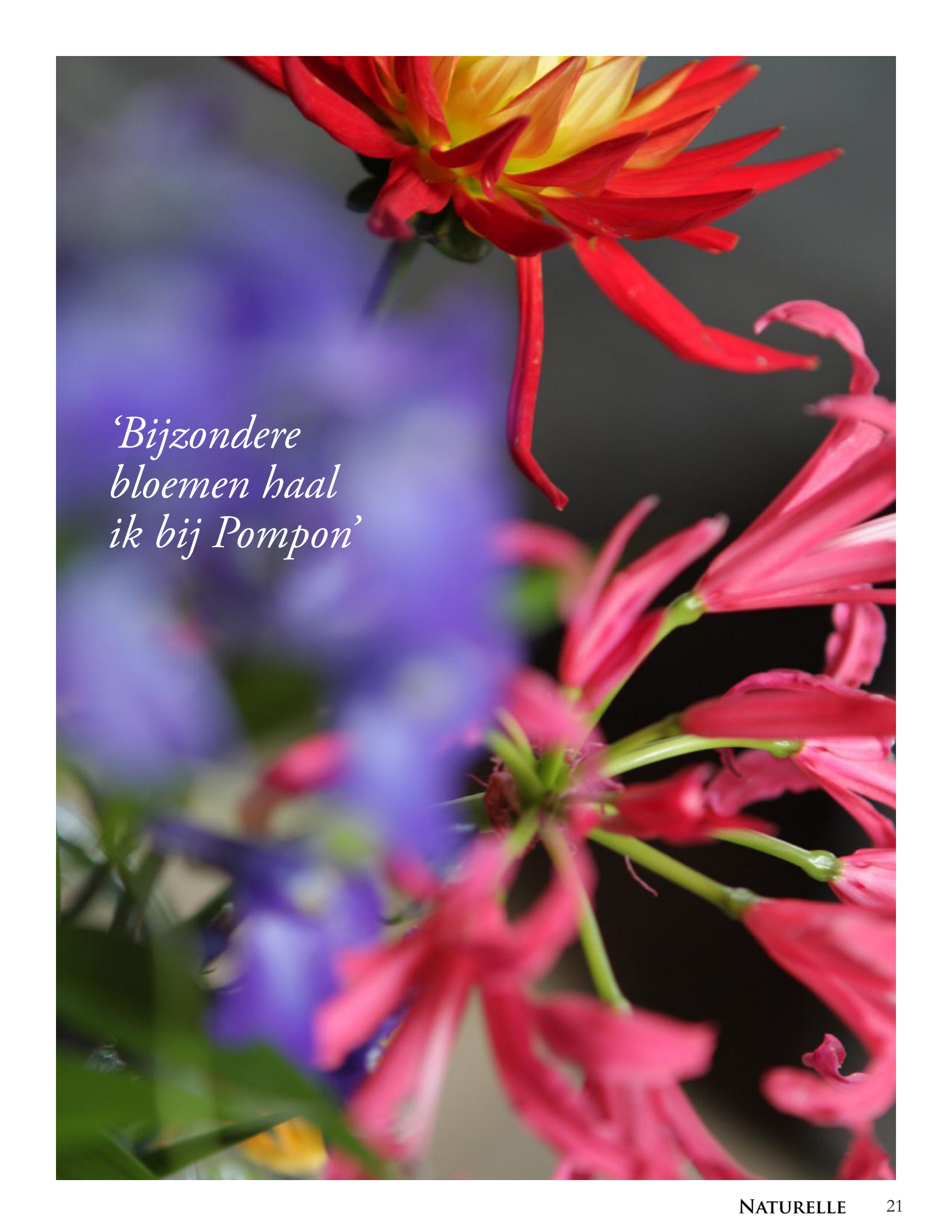


Het bescheiden patriciërshuis uit 1870 waar Natascha Koningsveld, Ramon Budike en hun kinderen Sterre en Deva wonen, staat in Landsmeer, een 'voordorpje' van Amsterdam. Natascha: 'Het is een fijn familiehuis waar onze familie en vrienden graag komen. Sinterklaas, kerst, pasen, koninginndag: iedereen wil het bij ons vieren. In het appartement waar we hiervoor woonden was dat minder, dus het ligt ook echt aan het huis en de plek. Het is een huis waar alles kan en mede omdat wij geen duur design in huis hebben, voelen mensen zich op hun gemak. Met design en ontwerpers heb ik niks. Het gaat om sfeer. Daarbij laat ik me door van alles inspireren. De kleur van een kopje kan ertoe leiden dat ik de muur erachter een andere kleur schilder. Ik geef holistische schoonheidsbehandelingen en kleur- en kledingadvies, en soms vragen mensen welke stijl ik hanteer. Daar kan ik niets mee. Of het nu om mijn huis of om kleding gaat: ik creëer sfeer.' •••

Natascha's salon: Colour & Spice, www.colourandspice.nl







*‘Bijzondere
bloemen haal
ik bij Pompon’*



‘Vanaf mijn favoriete plekje op de bank kijk ik graag naar de grote amethist op de schouw. Als de open haard aan is, straalt die steen een mooi warm licht uit waar ik rustig van word. Dat geeft me een volkomen ontspannen en geaard gevoel’





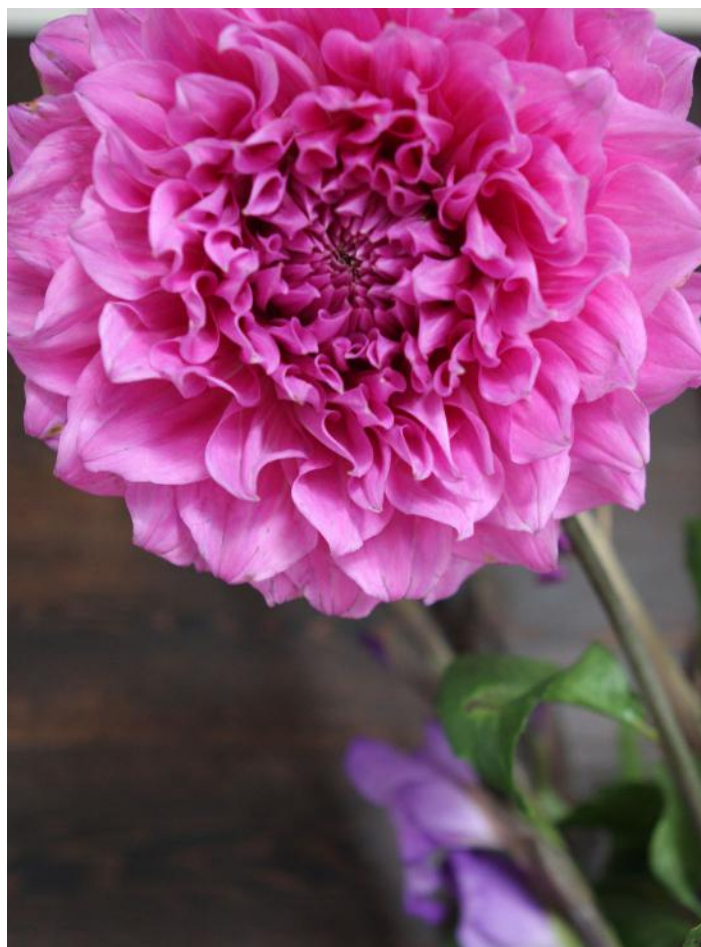
Ramon is leverancier van houten vloeren. De vloer in de woonkamer is van duurzaam kastanje hout; doordat het is gezeept heeft het een lichte kleur. www.stoerevloeren.nl



DE ADRESSEN VAN NATASCHA

Natascha's favoriete winkels in Amsterdam:

- 'Bloemen van Pompon zijn net even anders: óf reusachtig groot óf klein en verfijnd. En die kleuren...' www.pompon.nl
- 'Sukha heeft kleding waar ik me goed in voel. Fijn detail: de gedichtjes op de ramen en muren.' www.sukha-amsterdam.nl
- 'Bij delicatessenwinkel Caulils haal ik vaak een "picknickblik" dat je kunt laten vullen met de lekkerste kaasjes, crackertjes en wijn. Erg leuk voor een boottochtje.' www.caulils.com
- 'Of het nu is voor een themafeest of oud&nieuw, bij Laura Dols slaag ik altijd.' www.lauradols.nl
- 'IEN LifestyleShop op IJburg heeft kleding en woonaccessoires waar je hebberig van wordt.' www.ienlifestyleshop.nl
- 290 Square Meters is de beste kledingwinkel van Amsterdam. Eigenaar Ido heeft een vooruitstrevende smaak en een oog voor mooie merken en details.' www.290sqm.com







*‘Ik creëer graag mooie
stilleven in huis. Zelfs
kaas kies ik op kleur’*



‘Ook als het kouder is, zit ik graag op de veranda. Met een dikke trui, thee en een boek’





© Daniele Albright

Earthship in Mexico, gebouwd door een paar surfers.



© Daniele Albright

De gemiddelde gypsetter houdt van surfen.



© Brian Hodges

Julia Chaplin in Todos Santos, Mexico.



© Bobby Model / National Geographic / Aurora Photos

Het eiland Lamu, Kenia.



Zigeunerromantiek

Heb je in augustus de Zomergasten aflevering met Li Edelkoort gezien? De trendvoorspelster vertelde

Heb je in augustus de Zomergasten-aflevering met Li Edelkoort gezien? De trendvoorspelster vertelde over de opkomst van een nieuw soort nomaden: mensen die minder gehecht zijn aan hun huis en bezittingen en hun heil - en zichzelf - elders zoeken. Dat doen de protagonisten uit *Gypset Travel* ook. In dit tweede boek over mensen met een *gypset* levensstijl laat Julia Chaplin zien hoe de *gyp* (van gypsy) *set* (van jetset) leeft. Het ziet er misschien een tikje gekunsteld uit, maar het heeft ook iets aanstekelijks: bemiddelde avonturiers en (*would be*) bohemiens die de boel de boel laten en zich vestigen op mooie wereldplekken waar alleen de *happy few* weet van heeft. Ter inspiratie?

Julia Chaplin: Gypset Travel (Assouline, 2012)



‘Mijn lievelingskleur?’
rood

BINNENKIJKEN BIJ MONIQUE VERZANTVOORT IN MUIDEN





Wat Monique Verzantvoort het liefste doet? 'Creëren, of het nu een gerecht is of een schilderij.' Voor zichzelf en haar gezin creëerde ze een behaaglijk huis met kleur en karakter.

De achtertuin van het huis waar Monique Verzantvoort, man Dick en kinderen Thomas en Marieke wonen, grenst aan rivier de Vecht. Monique: 'We wonen hier zeventien jaar en het leven aan het water verveelt nooit. Water zorgt voor beweging en een gevoel van vrijheid. Ik ben erg gehecht aan mijn huis en de omgeving. Er zijn mensen die meteen weer willen verhuizen als hun huis klaar is, maar ik vind het juist fijn dat het huis steeds meer van ons wordt. De kinderen zijn hier opgegroeid en alle vrienden die komen en feestjes die plaatsvinden worden onderdeel van het huis. Zo creëren we herinneringen en schrijven we geschiedenis in ons huis.' >





In het atelier op de begane grond schildert Monique, geeft ze workshops en houdt ze twee keer per jaar een brocanteverkoop met linnengoed, serviezen, en spiegels uit Frankrijk en België.



De tuinkamer op de begane grond heeft blauwe en groene accenten. Zelfs de boeken op de ronde tafel zijn op kleur uitgekozen.



*‘Vanuit deze stoel kijk
je de tuin in. Hier zit
ik graag te mijmeren’*



De woonkamer en de keuken liggen in elkaars verlengde, gescheiden door een metalen frame met glazen panelen. Monique: 'Dit breekt de ruimte en maakt het krachtiger.'



De woonkamer en -keuken liggen op de eerste verdieping. Aan de muur boven de traplambrisering hangen schilderijen van bevriende kunstenaars en eigen werk.



Creëren is een sleutelwoord in het leven van Monique. 'Ik schilder, teken, ontwerp en illustreer, maar ook een dagelijkse bezigheid als koken zie ik als een mogelijkheid om iets moois te maken. Zelfs uit strijken en geordende stapels was maken kan ik voldoening halen.'

Monique geeft ook interieuradviezen. Haar credo: geef je huis een ziel. Monique: 'Woonbladen en -programma's die een huis in sneltreinvaart een make-over geven zijn aan mij niet besteed. Een interieur moet groeien en een weerspiegeling zijn van wie je bent. Mensen hebben vaak meer in huis dan ze denken. Door te schuiven en opnieuw te groeperen kun je vaak al snel een oplossing vinden. Meestal is het dan niet eens nodig om iets nieuws aan te schaffen. En als je zin hebt in kleur, dan verf je toch gewoon een muurtje? Als het niet bevalt, is het zo weer wit. Het gaat erom dat je huis je een gevoel van welbehagen geeft. Ik vind het leuk om met mensen mee te denken hoe ze dat kunnen bereiken.' •••





Monique: 'Ook bij ons is de keuken het hart van het huis. We zijn alle vier druk met werk en school, maar hier kunnen we rustig zitten en bijpraten, lezen, koken en eten.'



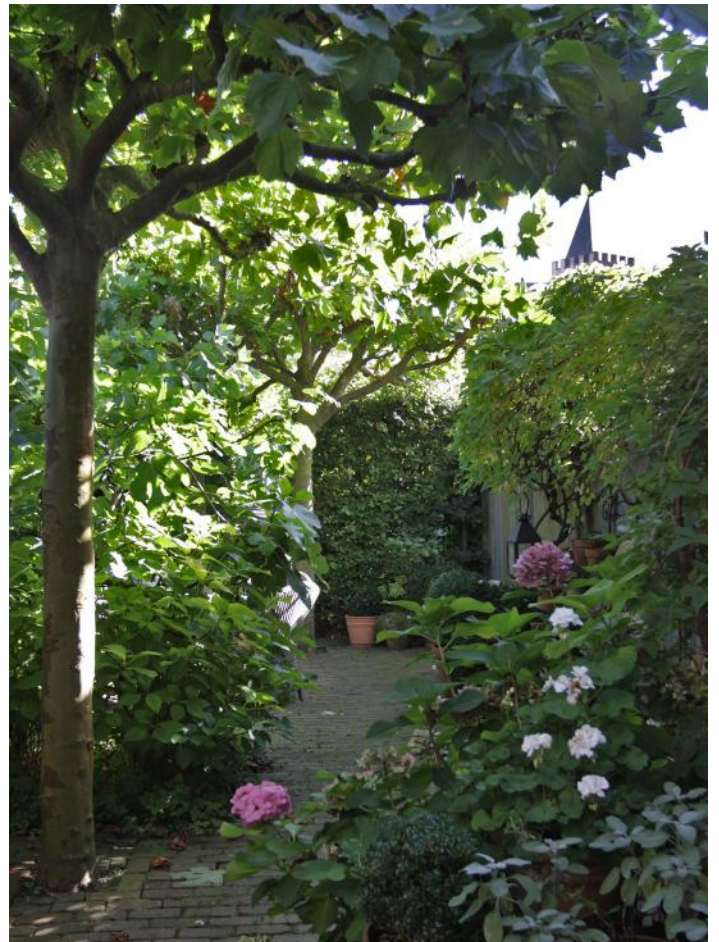
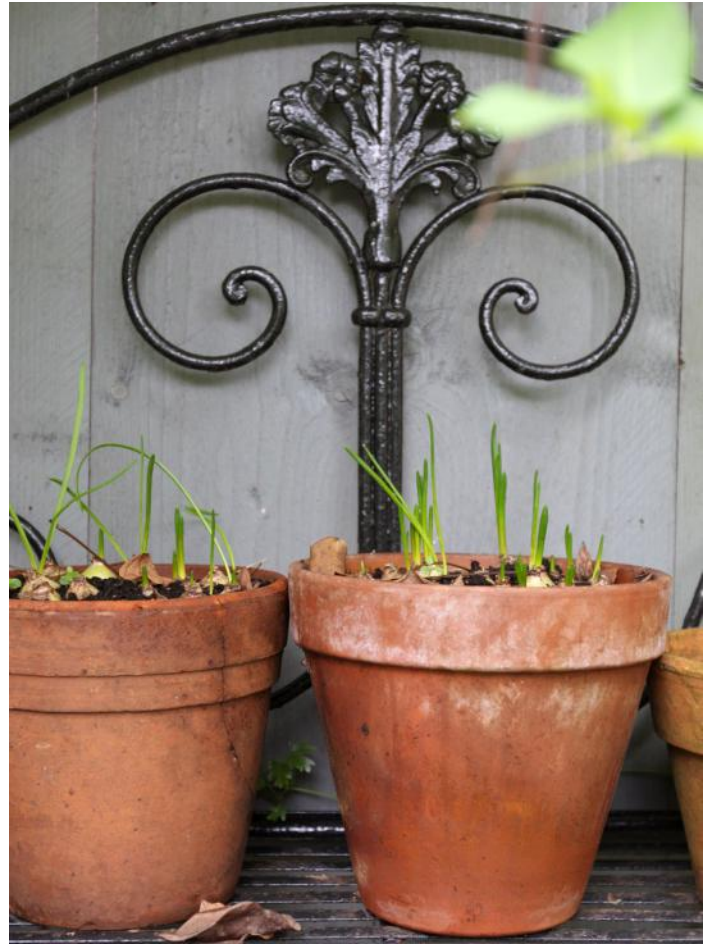




‘Ik heb niet één servies, maar een verzameling oud, blauw en geblokt serviesgoed. Ik houd van dingen waar een verhaal in zit. Spullen waaraan je kunt zien dat ze al een leven achter zich hebben geven je huis karakter’



Linkerpagina verzameling bloemschilderijen; de lijsten haalde Monique eraf. **Deze pagina** kwarteleitjes in een vergiet en een deel van het servies.





De stadstuin van Monique grenst aan de Vecht; hortensia's en een beukenhaag verdelen de tuin in 'kamers'.

*Because
you are
worth it*

Cosmetica zonder rommel

Joyce Heijst van Health Quest by Joyce vertelt over de nadelen van conventionele cosmetica en waar je op moet letten als je wilt overstappen op natuurlijke huidverzorging.

Joyce Heijst is de eigenaar van Health Quest by Joyce, een winkel met natuurlijke verzorgingsproducten en voedingssupplementen. Haar boodschap: word je bewust en wees tevreden met minder.

Wat is er aan de hand met 'conventionele' verzorgingsproducten?

'Conventionele producten bevatten vaak schadelijke ingrediënten zoals aardoliederivaten; die zijn lekker goedkoop, dus dat vinden producenten fijn. Dergelijke producten sluiten je huid af; je huid kan dan niet meer ademen. Een bekend voorbeeld is Zwitsal, dat is nota bene voor baby's. 'Zelfs als je de etiketten leest, weet je nog niet altijd waar je voor kiest. Er wordt bijvoorbeeld vaak vermeld dat een product parfum bevat. Dat kan echter zijn opgebouwd uit allerlei verschillende stoffen, waaronder kunstmatige en dierlijke. Synthetische parfums (geurstoffen) en andere hulpstoffen zijn maar al te vaak de oorzaak van hormonale stoornissen, allergieën of gedragsstoornissen zoals ADHD. Ook als er op de verpakking staat dat een product natuurlijk of biologisch is, is dat geen garantie. Mensen denken vaak dat hier regels voor zijn en dat de regering ons hiertegen beschermt. *Forget it, honey!*'

Wat is volgens jou de beste eerste stap voor een gezonder leven?

'Begin bij je voeding, dat is de basis. Mede door de bodemverarming bevatten voedingsmiddelen tegenwoordig minder voedingsstoffen. Daardoor krijgen we de behoefte aan bijvoeding: we lopen bijna de hele dag te eten. Kies dus voor volwaardig, 'levend' voedsel. Pas je porties aan en proef wat je eet.

'Beperk ook je vleesconsumptie. Veevoer bevat antibiotica. Dat krijg je dus binnen als je vlees eet en dat is nadelig voor je darmflora en immuunsysteem. Dus als je vlees eet, kies dan voor biologisch. Mensen die gezonder willen gaan eten, raad ik vaak aan om te beginnen met pro-

biotica om de darmwerking te versterken. Ook een leverkuur is aan te bevelen. Melkdistel en geelwortel kunnen helpen bij het reinigen en regenereren van de lever. De lever zorgt ervoor dat gifstoffen in je lichaam worden afgebroken.

'Mensen denken vaak dat de regering er wel op let. Forget it, honey'

'We krijgen ook veel te veel suiker en zout binnen. Een glas cola bevat zeven suikerklontjes. En kant-en-klaarmaaltijden zitten vol zout. Daar zouden we beter op moeten letten.

'Als je je eenmaal bewust wordt van de invloed van gezonde voeding, dan volgt de rest meestal vanzelf en wil je ook schonere producten voor je huid en voor je huishouden. Als je bewuster wordt, word je vanzelf ook meer tevreden met minder. Dan blijf je niet maar spullen kopen om je onvrede te vergeten.'

Welke verzorgingsproducten kunnen we beter links laten liggen?

'Maak er een goede gewoonte van om het etiket te lezen. Parabenen bijvoorbeeld staan - terecht - in een kwaad daglicht. Producenten spelen daarop in door aan te geven dat hun producten parabenvrij zijn. Laat je daardoor echter niet misleiden: er kunnen nog allerlei andere schadelijke stoffen in zitten. Let op de volgende namen: ftalaten, siliconen, zware metalen, petrochemicaliën zoals vaseline en paraffine, ethoxylaten, glycolen zoals popyleenglycol, bisfenol A en triclosan. Ik adviseer om deze namen uit je hoofd te leren: je hoeft ze niet te kunnen uitspreken, als je ze maar herkent op het etiket.' •••

Wil je advies van Joyce? Dan kun je terecht in haar winkel Health Quest by Joyce, Spiegelgracht 4, Amsterdam, www.healthquest.nl

NATURAL BEAUTY



Saskia van der Molen, topvisagist en mede-eigenaar van webwinkel Heel Natuurlijk.

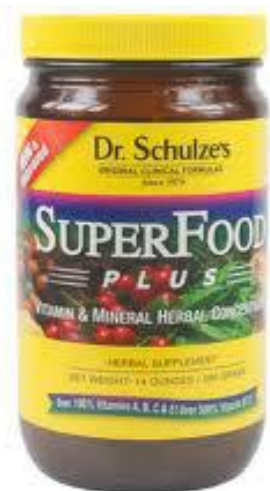
www.saskiavandermolen.com

www.heelnatuurlijk.nl

‘Natuurlijke cosmetica is voor mij een must. Toen ik begon te werken als visagist kreeg ik gezondheidsklachten. Ik had onder andere eczeem op de hand waarop ik altijd make-up testte. Ik ging op zoek naar alternatieven: goede producten die een fris, fijn gevoel geven, zonder synthetische ingrediënten. De grote boosdoeners? SLS - sodium lauryl sulfate, maar het komt onder allerlei namen voor - paraffine-achtige stoffen en aluminium in deodorants. Mensen met huidklachten adviseer ik altijd om een paar weken helemaal niets te gebruiken. Pas dan kun je zien wat je huid echt nodig heeft.

‘Als visagist maak ik regelmatig beroemde sterren op. Soms hebben ze hun eigen foundation bij zich van een duur, niet natuurlijk merk, zoals bijvoorbeeld Lady Gaga die ik laatst moest opmaken. In zo’n geval mag iemand zelf zijn foundation opbrengen en doe ik de rest van de make-up met mijn natuurlijke producten. Zelf draag ik bijna nooit make-up, maar als ik het doe, dan gebruik ik cosmetica van Earth’s Beauty.’

SUPPLEMENT



‘Superfood Plus van Dr. Schulze is geen pilletje met vitamines uit de fabriek, maar bestaat uit voedingsmiddelen zoals tarwegras en groente en fruit die zijn gedroogd en vermalen tot poeder. Al tien jaar lang neem ik 1 à 2 eetlepels per dag.’

ATTRIBUTEN



‘De wimperkruller van Shu Uemura is de enige die echt werkt. Hij is gemaakt voor Japanse ogen, die zijn wat bolter, en daardoor krijg je een veel mooiere krul. Verder zweer ik bij de Tweezerman pincet, die is scherp en sluit perfect.’

CRÈME



‘Na jarenlang zoeken heb ik de perfecte gezichts-crème gevonden. Voor mijn gevoelige huid is Cream Dream Unscented van PureNuffStuff ideaal. In de zomer gebruik ik ’m één keer per week; in de winter vrijwel elke dag.’

ZEEP & SHAMPOO



‘Onder de douche gebruik ik Aleppo zeep met 16% laurierolie. Mijn haar was ik met Normal Hair Cleanser van PureNuffStuff. Sinds ik die shampoo heb ontdekt, hoef ik mijn haar nog maar eens in de tien dagen te wassen.’

TANDPASTA



‘Lavera’s basistand-pasta zonder fluoride is lekker fris. Ik poets al 25 jaar zonder fluor en ik heb nog nooit een gaatje gehad.’

DEODORANT



‘Coconut Dreams deo-spray van Lavera blijft langer hangen dan andere natuurlijke deodorants. Maar *Baking soda* werkt ook goed.’

KINDERVERZORGING



‘Voor mijn dochtertje Frederique van 2½ gebruik ik babydoekjes van Natracare - niet van Zwitsal! - en dezelfde producten die ik ook voor mezelf gebruik. Frederique heeft zelfs een setje kindermake-up, van Earth’s Beauty; daar is ze uren zoet mee.’



Schapen & schelpen van Claire Begheyn

Claire Begheyn maakt al dertig jaar kunst; van een kudde schapen met zelfgesponnen dreadlocks tot wandornamenten vervaardigd uit schelpen. 'Als ik niet creëer, word ik gek.'





*‘Als de schapen weg zijn,
klinkt het hier heel hol’*



Het atelier van Claire Begheyn staat vol schapen. De kudde dijt steeds verder uit. Soms verlaat een schaap de kudde, maar er komen ook altijd weer nieuwe schapen bij. Claire vertelt hoe het begon: 'Voor een werk had ik het bovenornament van een barokke bank nodig. Nadat ik de bank had gesloopt, stonden de poten van de bank werkeloos tegen elkaar aan in mijn atelier en opeens zag ik daar een schaap in. Zo is het idee ontstaan. Op mijn spinnewiel spin ik de dreadlocks. De kudde heeft te maken met herhaling, met toewijding. Mijn werk draait om lijnen en ritme, en balanceert tussen schoonheid en kitsch. Dat zie je ook bij mijn schelpenornamenten en mijn nieuwe werk 'Hommage aan onze dierbaren', van houten zuilen, kant en kaarsen. Het gaat om het ritme van het leven; dat troost me. Als ik er straks niet meer ben, houdt het leven niet op. De cycli van mensen, planten en dieren, kortom van de natuur, gaan almaar door.' •••

www.clairebegheyn.com

‘Schapen hebben me altijd gefascineerd. Al vanaf het begin van de mensheid geven ze ons voedsel en warmte, terwijl ze zelf heel weinig nodig hebben. Zelfs in de winter staan ze buiten en wroeten ze in de sneeuw, op zoek naar wat gras’



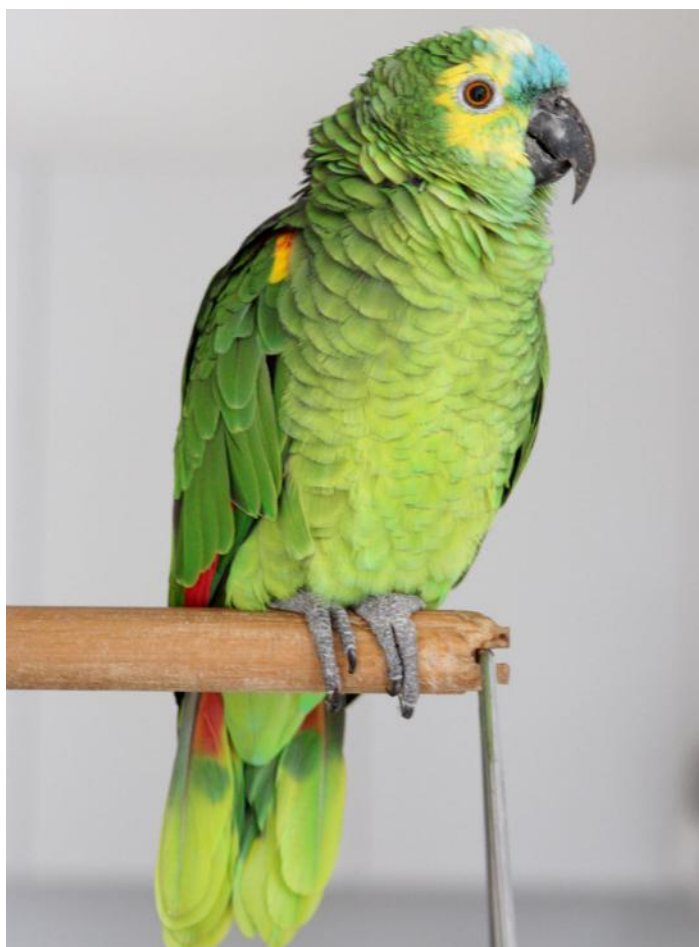


*‘Mijn werk balanceert tussen
schoonheid en kitsch’*



Deze pagina ornament van verschillende soorten schelpen en een klein engeltje. **Rechterpagina** een glimp van een blouse op de strijkplank in Claires atelier en details van haar schelpenornamenten.





Het ruime en lichte atelier van Claire biedt onderdak aan vier zwervkatten en een papegaai. **Rechterpagina** een nieuw werk in wording.



*‘Op deze houten
zuilen met kanten
kleedjes komen
kerkkaarsen te staan:
een hommage aan
onze dierbaren’*



De charme *van* Honfleur



Bij de monding van de Seine in Normandië ligt pittoresk Honfleur. De kwalificatie 'schilderachtig' is deze keer echt op haar plaats: de voorlopers van het impressionisme kwamen er graag schilderen.



Rue de l'Homme de Bois.

Lithografie 'Les Parisiennes' van Bernard Buffet in de etalage van galerie Le Bateau Lavoir, 26, rue du Dauphin.



Dat de naam Honfleur is afgeleid van het Franse woord *fleur* (bloem) lijkt voor de hand te liggen. Maar ook al gooit het stadje hoge ogen in het classement van *villes et villages fleuris* en ligt het stadje aan de Côte fleurie ('bloemenkust'), de plaatsnaam verwijst naar water en heeft niets met bloemen te maken. Desondanks is een reis door Normandië niet compleet zonder een bezoek aan de klinkerstraatjes, galeries en cafés van Honfleur. Het pittoreske stadje kan bogen op ruim duizend jaar historie en blinkt uit in Franse sfeer. Honfleurs bekendste aanblik - de oude haven, omgeven door met leisteel bedekte huizen - werd in de 19de eeuw vastgelegd door tal van kunstenaars, onder wie Gustave Courbet, Eugène Boudin en Claude Monet. Zij werden niet alleen gelokt door de charmes van de havenplaats zelf, maar ook door het licht, de luchten en de kleuren.





ADRESSEN

Honfleur is niet groot (ruim 8000 inwoners) en al rondslenterend kom je alle highlights wel tegen, maar er zijn een paar adressen die je van te voren wilt weten.

Thee&taart

Doe je oogpupillen en smaakpapillen een plezier en drink thee bij La Petite Chine. Winkel en *salon de thé* met uitzicht, *macarons* en ander suikergoed. 14-16, rue du Dauphin, Honfleur.

Lunch of diner

Als je geen zin hebt in een *tourist trap* aan de haven, dan is moderne bistro L'Endroit dé plek voor lunch of diner.

3, rue Paul et Charles Béard, Honfleur.

Een goed alternatief: Bistro des Artistes. Probeer een tafeltje aan het raam te bemachtigen.

14, Place Pierre Berthelot, Honfleur

La Petite Chine.









*‘De oude haven, omgeven door met
leisteel bedekte huizen, werd in de 19de
eeuw vastgelegd door tal van schilders’*

Chambres d'hôtes

Au Grey d'Honfleur

Josette Roudaut heeft twee smaakvol ingerichte kamers voor haar gasten: 'Kaneel' en 'Peper'.

www.augrey-honfleur.com

La Petite Folie

Amerikaanse gastvrouw Penny en haar Fransman Thierry weten wat gasten willen. Tripadvisor-commentatoren zijn dan ook gek op deze B&B. www.lapetitefolie-honfleur.com

Musea

Maisons Satie

Honfleur is de geboorteplaats van Erik Satie. Hier kun je je verdiepen in de man die op z'n 22ste de betoverende *Gymnopédies* componeerde.

Musée Eugène Boudin

Boudin schilderde veel water; niet verbazingwekkend voor een *Honfleurais* uit een zeevaartfamilie.

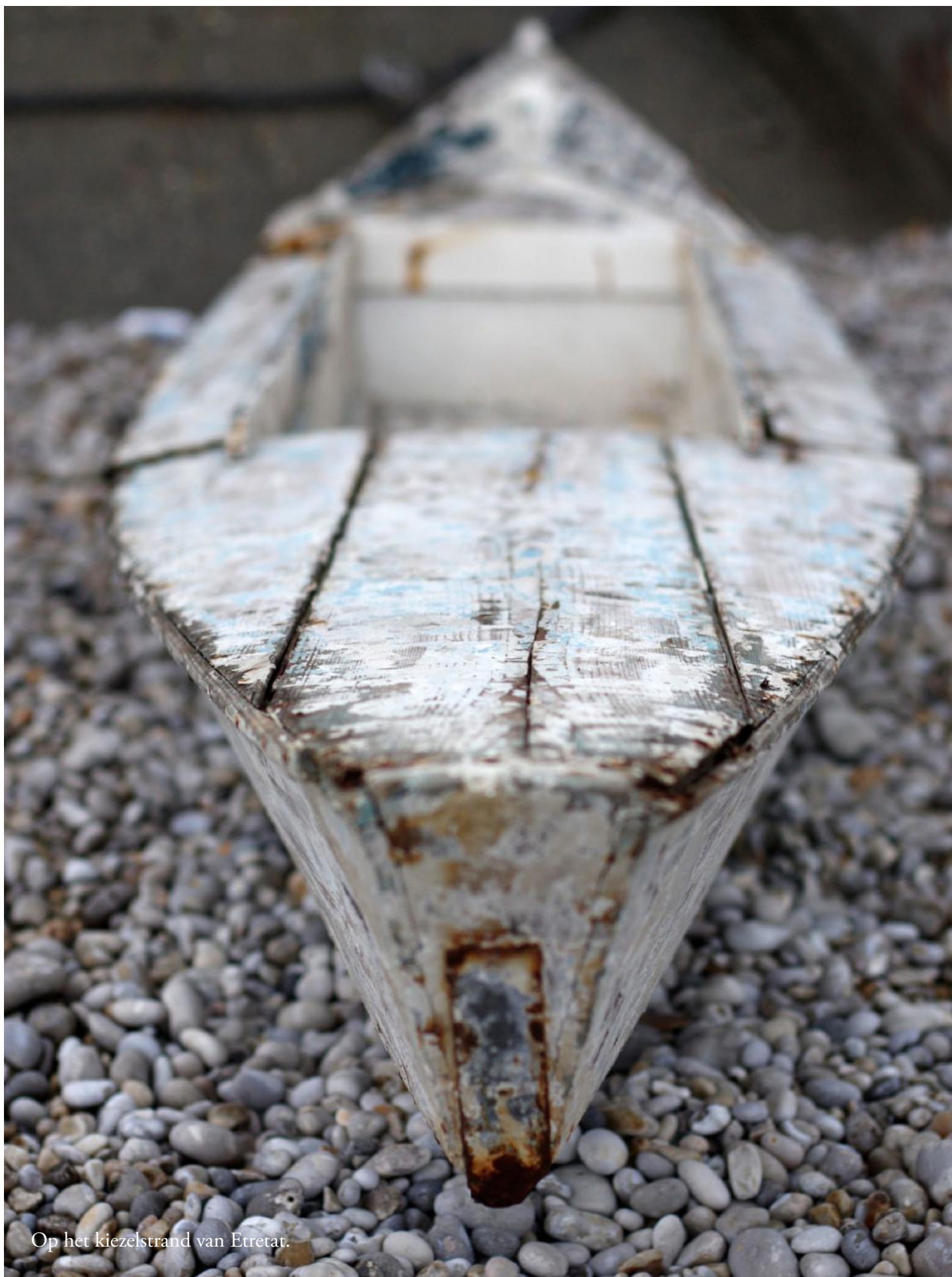
Les marchés

Op woensdagochtend is er een biologische markt met regionale producten, op zaterdagochtend een traditionele markt en op elke eerste zondag van de maand is er brocante. Marktplaats: Place Sainte Cathérine.

In de buurt

De route zuidwaarts langs de kust, richting mondain Deauville, is één groot feest, met groen, zeezicht en indrukwekkende huizen. Ook de route noordwaarts lonkt: op nog geen vijftig kilometer van Honfleur liggen de machtige krijtrotsen van Etretat. Een speciale vermelding verdient Librairie le Chat Pitre, (Quai Bérigny 1, Fécamp). Deze boekwinkel, niet ver van Etretat, *vaut le détour*, zoals de Fransen zeggen (is een omweg waard): ruim, van alle markten thuis, met een aanlokkelijk ansichtkaartenaanbod en kleine interieurcadeautjes. Boeken uiteraard overwegend in het Frans en wat Engels. •••





Op het kiezelstrand van Etretat.

Handlangers

Anna Amenta van wolwinkel Weldraad in Amsterdam maakte deze behaaglijke polswarmers van superzachte, biologische wol. Benodigde breivaardigheden: opzetten, recht en averecht breien, afhalen. Een kind kan de was doen!

PATROON: rond of heen en weer breien; materiaal: 100 gram Alpaca, breinaalden no. 4

Rond breien: Zet 46 steken op en brei 14 cm in boordsteek; 1 recht - 1 averecht. Brei vervolgens 4 cm heen en weer voor de duimopening, en daarna nog 7 cm in het rond. Kant na 25 cm losjes af.

Heen en weer breien: Zet 46 steken op en brei 25 cm in boordsteek; 1 recht - 1 averecht. Kant losjes af. Naai de zijkanten aan elkaar met een platte steek maar houd op duimhoogte een opening van 4 tot 5 cm voor de duim.

Weldraad, Amsterdam: www.weldraad.nl; donkergroene jas van wol en mohair: Samuji, in Nederland alleen verkrijgbaar bij Koko in Amsterdam, www.ilovekoko.com

WIN

Echt geen brei-ster?
Naturelle mag dit
paar weggeven.
Klik hier!





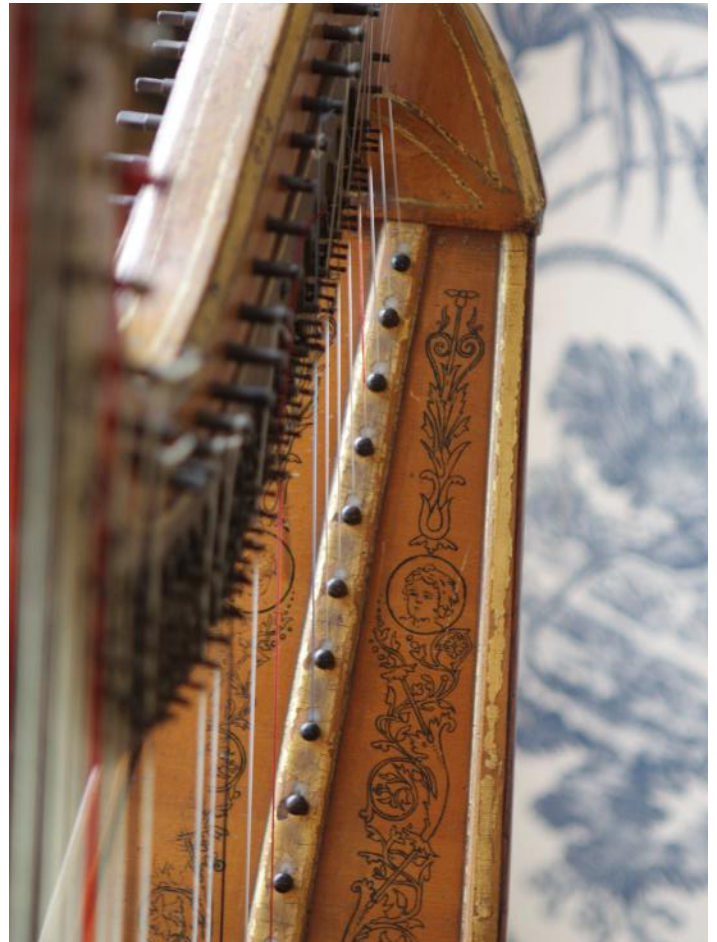
Lekker klassiek
aan de gracht

Een bezoek aan huis Van Loon, een museum met huiselijke trekjes.

Antiek, familieportretten tegen een achtergrond van rijk behang, zilverwerk en porselein: museum Van Loon in Amsterdam staat vol geschiedenis. De Van Loons waren een illustere familie. Willem van Loon was in 1602 een van de oprichters van de VOC. De laatste telg van deze regentenfamilie - kunstenares en voorzitter van de stichting Van Loon - woont het grootste deel van het jaar in Frankrijk, maar als ze in Nederland is, verblijft ze met haar gezin op de bovenste verdieping van het huis aan de Keizersgracht. Na sluitingstijd skaten haar kinderen over de marmeren vloer van het museum. In het koetshuis worden tegenwoordig exposities gehouden. Tot begin 2013 is er een tentoonstelling van fotografe Daniëlle van Ark, georganiseerd door Foam, de overburen. Al met al reden genoeg voor een bezoekje. •••

www.museumvanloon.nl







*Antiek meubilair,
portretten tegen een
achtergrond van rijk
behang, kroonluchters,
zilverwerk en porselein:
Museum Van Loon
staat vol geschiedenis,
maar af en toe skaten
er kinderen over de
marmeren vloer*







711 seven eleven rent

Amsterdam • Hamburg • Düsseldorf • Frankfurt
Professional Light & Equipment Rental

711rent.com





Nagerecht voor 12 personen van Sasja

CHOCOLADEMousse 'CHARLOTTE'

INGREDIËNTEN

300 g pure chocolade, in stukjes
250 g witte basterdsuiker
5 eiwitten
500 ml slagroom

BEREIDING

Smelt de chocoladestukjes au bain marie of in de magnetron al roerend tot een mooie glanzende massa. Klop de eiwitten met de suiker in een grote, schone kom tot ze stijfgeklopt en glanzend zijn. Klop de slagroom stijf. Meng 3 el slagroom door de gesmolten chocolade. Schep nu het chocolademengsel en de slagroom luchtigjes door de eiwitten. Gebruik een grote lepel of spatel en probeer niet te roeren! Laat, zodra het geheel goed gemengd en egaal van kleur is, minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Voor 4 personen deel je alle ingrediënten door 3.

WINTERFEEST

van vrienden, voor vrienden, met vrienden



Kamer 465

RELAXED FEEST VIEREN: BRING YOUR OWN

Opgeprikte dineetjes zijn uit: ontspannen entertainen is in. Een goed voorbeeld is de Slideluck Potshow die met enige regelmaat in Amsterdam en elders in de wereld wordt georganiseerd, waarbij de honderden gasten zelfgemaakte gerechten meenemen. Ook in het Amerikaanse tijdschrift *Kinfolk* staat de *natural approach to entertaining* centraal ('*entertaining should be simple and uncomplicated*'). En nu is er *Winterfeest - bring your own*, een relaxed boekje van stylingbureau Kamer 465 met ideeën (maak servetringen van Das-klei), recepten en foto's gemaakt met een iPhone. *Kamer 465: Winterfeest* (56 pagina's, € 14,95, uitgeverij Snor)

KEUKENGEHEIMEN



www.veldkeuken.nl

Restaurant De Veldkeuken werd onlangs uitverkozen tot puurste restaurant van Nederland. Veldkeuken-oprichter René van der Veer geeft in Naturelle zijn keukengeheimen prijs.

‘Een van mijn grote passies is brood bakken. Brood bakken doe je met heel eenvoudige ingrediënten - meel, water en zout - en door een vernuftig proces ontstaat een rijk product. Je bedrijft op een natuurlijke manier chemie. Dat doe ik professioneel al twaalf jaar, maar vroeger thuis bakte ik ook al, net als mijn moeder. Het is mij met de paplepel ingegeven.

‘Ruim twintig jaar geleden werd ik vegetariër, ik had moeite met de stukken dier die onherkenbaar in plastic folie in de supermarkt lagen. In ons restaurant in Culemborg wordt wel met vlees en vis gewerkt, maar als toevoeging aan een gerecht waarin groente ook een hoofdrol speelt. Het vlees en de vis komen van geselecteerde bedrijven waar de dieren een goed leven hebben gehad en dat vertellen wij graag aan onze klanten.’

KEUKENHULP



‘In onze bakkerij gebruiken we allemaal een krabbertje: een plastic, halfmond dingetje waarmee je bekkens en beslagkommen leeg kunt schrapen. Het is een soort spatel zonder steel. Ook met koken is het functioneel, bijvoorbeeld om alle soep uit de pan te krijgen. Kost een euro en als je 'm niet per ongeluk in een hete pan laat vallen, gaat-ie heel lang mee.’

ESSENTIEEL



‘Eieren zijn fantastisch, daar kun je zo veel mee. Eigeel is een bindmiddel voor vetten en vloeistoffen en komt onder meer van pas in mayonaise, taarten, hartige en zoete soufflés en quiches. Als je een gerecht een mooie, fijne luchtige structuur wilt geven, lukt dat veel beter met opgeklopte eieren dan met bakpoeder.’

KOOKBOEKEN



‘Yvette van Boven heeft een mooie, toegankelijke manier van schrijven en haar illustraties vind ik ook geweldig. Als je echt wilt leren koken, moet je *Over eten & koken* van Harold McGee lezen. Daarin wordt uitgelegd hoe koken werkt. Als je dat eenmaal begrijpt, kun je echt zelf aan de slag.’

DRANKJE

‘Ik drink elke dag espresso en ik houd erg van wijn, maar ik begin de dag met een kopje earl grey van Simon Lévelt.’



TIP

‘Als je een keer te veel spaghetti hebt gekookt, kun je er de volgende dag *spaghetti aglio & olio* mee maken: verhit goede olijfolie in een pan, voeg een gehakt rood pepertje toe, pers er een paar knoflooktenen over uit, roer de pasta erdoorheen en breng op smaak met zout en peper. Als je er ook de paddenstoelenfrittata en een groene salade bij geeft, ben je helemaal klaar.’

RECEPT



‘Paddenstoelenfrittata maak je als volgt: bak verschillende soorten paddenstoelen in een grote pan met roomboter of olijfolie. Knijp een teentje knoflook uit over de paddenstoelen en geef een paar draaien aan de peper- en zoutmolen. Kluts een paar eieren met zout en peper en eventueel een scheutje room. Voeg geraspte Parmezaanse kaas en verse peterselie toe - of andere verse kruiden die je hebt liggen - en een lente-ui. Doe de paddenstoelen en het eiermengsel in een met bakpapier beklede ovenschaal en zet deze 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden. Serveer de frittata als beleg op een broodje of als voorgerecht.’

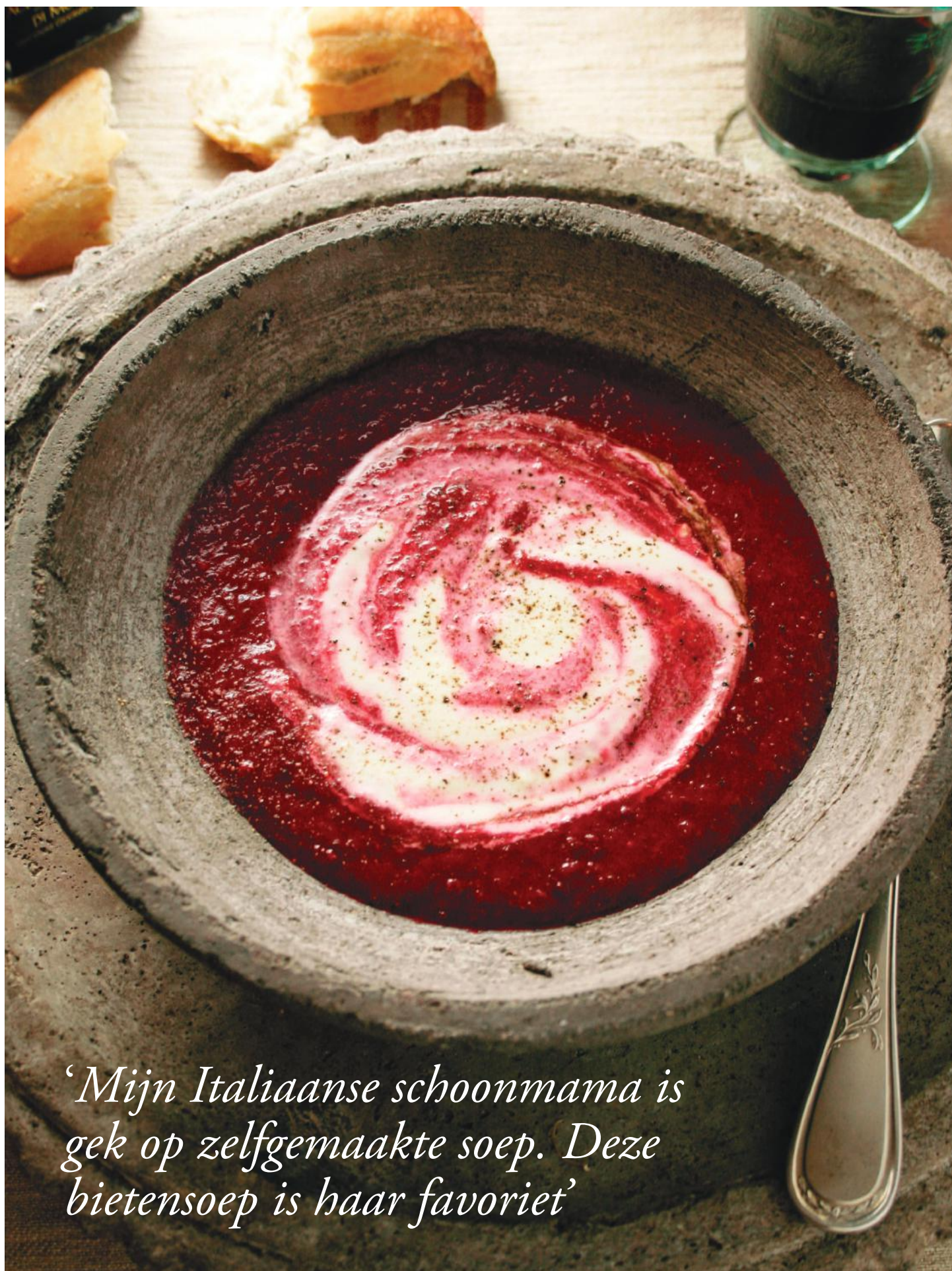
Soep & Co



Deze tijd van het jaar smeekt om fluweelzachte, hartverwarmende soep, bij voorkeur gemaakt van biologische groenten uit eigen moestuin. Natascha Boudewijn geeft het goede voorbeeld in haar nieuwe boek *Greendelicious*. Het boek is een compleet eigen werk: Natascha zaait en oogst, bedenkt recepten, kookt, stylet en fotografeert. In deze Naturelle soep en chili uit dit ultieme doe-het-zelf boek over moestuinieren én koken met groenten.

*Natascha Boudewijn:
'Vroeger stond mijn
piepkleine balkon vol
potten met lekkers.
Nu heb ik een 'jardin
potager' in onze stads-
tuin. Dat is een Franse
vondst, waarbij eetbare
bloemen worden gecom-
bineerd met groenten,
kruiden en fruit'*





‘Mijn Italiaanse schoonmama is gek op zelfgemaakte soep. Deze bietensoep is haar favoriet’

Bietensoep

met appel & balsamicoazijn

Natascha: 'Mijn Italiaanse schoonmama van 85 is gek op zelfgemaakte soep. Altijd als ze komt maak ik wat extra voor haar, zodat ze dat mee naar huis kan nemen om er de volgende dag nog eens van te genieten. Deze bijzondere bietensoep is haar favoriet.'

Lunch- of licht hoofdgerecht voor 4 personen

500 g bieten • 350 g aardappels • 1 rode ui • 1 appel (Goudreinet) • 3 el olijfolie • 1 tl gemalen komijn • 1 laurierblad • verse tijmblaadjes • 600 ml groentebouillon balsamicoazijn • room of crème fraîche



Kook de bieten gaar, laat afkoelen en verwijder de schil. Schil de aardappels en snijd in partjes. Snipper de ui, schil de appel en snijd in partjes.

Verhit in een soeppan met dikke bodem de olijfolie en fruit de ui glazig in ca. 10 minuten. Voeg de aardappel en komijn toe en bak kort mee. Meng er de bieten en appel doorheen en giet de groentebouillon erbij. Voeg het laurierblad toe en naar smaak tijmblaadjes.

Laat de soep 20 minuten op laag vuur koken. Verwijder het laurierblad en pureer met een staafmixer tot een gladde soep. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Druppel er voor het opdienen wat balsamicoazijn over en roer er room doorheen.

Romige pastinaaksoep

met knoflookcroutons

Natascha: ‘Zet in de herfst stokken op de plekken waar je pastinaken staan. Zo weet je waar je moet scheppen als er sneeuw ligt. Pastinaken oogsten doe je pas op het laatste moment, want hoe langer ze in de grond zitten, hoe zoeter ze worden. Dat treft, want zo kun je na een lange, frisse wandeling lekker opwarmen met deze kostelijke soep.’

Maaltijdsoep voor 4 personen

800 g pastinaak • 2 eetlepels roomboter • 1 flinke ui • paar takjes tijm • 1 teen knoflook • 750 ml groentebouillon • 100 ml room

Voor de knoflookcroutons: 4 boterhammen • 1 flinke teen knoflook • paar takjes tijm • olijfolie



Schil de pastinaak en snijd hem in blokjes. Verhit de room- boter in een soeppan en fruit de gesnipperde ui glazig. Knijp er de teen knoflook in uit, voeg de tijmblaadjes toe en bak even mee. Doe er de pastinaak bij en laat een paar minuten op laag vuur meebakken. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Kook tot de pastinaak gaar is, na ongeveer 15 minuten. Laat de soep afkoelen.

Maak intussen de knoflookcroutons. Verwijder de korsten en snijd het brood in blokjes van circa 1 bij 1 cm. Verhit in een koekenpan enkele eetlepels olijfolie en bak op middelhoog vuur de brood-dobbelsteentjes. Knijp er halverwege de teen knoflook boven uit, schud de pan en breng op smaak met zout, peper en tijm. De croutons zijn klaar als ze goudbruin en krokant zijn. Laat ze afkoelen op keukenpapier.

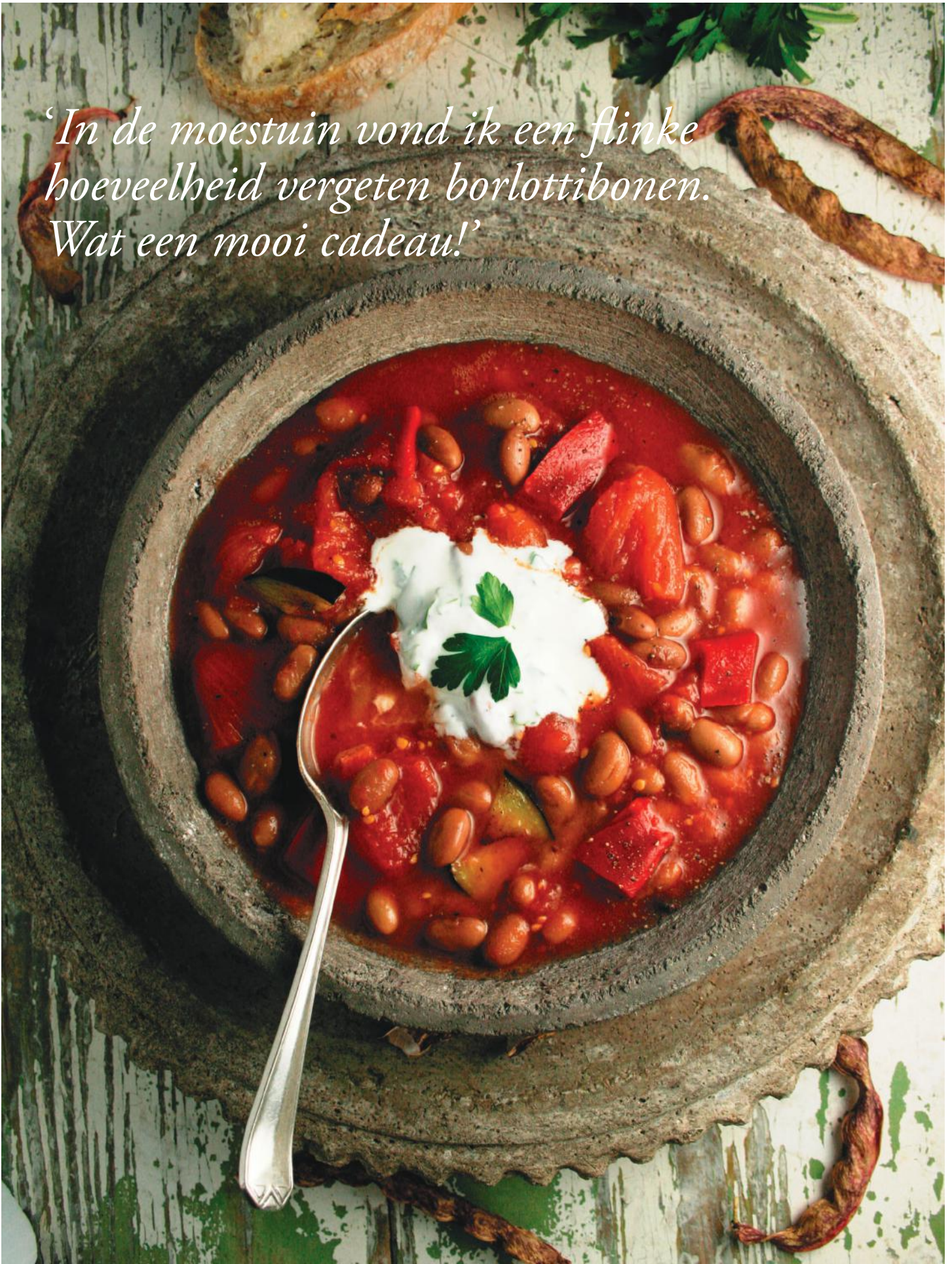
Pureer met een blender de soep en voeg er de room aan toe. Proef en breng eventueel met zout en peper of tijm verder op smaak.

Dien op met de croutons op de soep.

*‘Hoe langer pastinaken in de grond
zitten, hoe zoeter ze worden’*



*‘In de moestuin vond ik een flinke
hoeveelheid vergeten borlottibonen.
Wat een mooi cadeau!’*



Chili con borlotti

Natascha: 'Afgelopen herfst vond ik in de moestuin een flinke hoeveelheid vergeten borlottibonen. Ik heb later een deel gebruikt om er deze verwarmende chili mee te maken en er een paar bewaard om in het voorjaar weer in de grond te stoppen. Wat een mooi cadeau!'

Hoofdgerecht voor 4-6 personen

250 g gedroogde borlottibonen, 1 nacht geweekt • 2 uien • 2 paprika's • 2 aubergines • olijfolie • 2 tenen knoflook • 4 tl chilipoeder • 4 tl paprikapoeder • 2 tl kurkuma • 2 tl komijnpoeder • 2 blikken (à 400 g) tomatenblokjes

Serveer de chili met nachochips of rijst.



Verwijder na de nacht weken de drijvende bonen en gooi het weekwater weg. Kook de bonen, zonder zout toe te voegen, in een pan met ruim schoon water in 1 tot 1,5 uur beetgaar. Een vlamverdelers is handig als je op gas kookt. Giet af en zet apart.

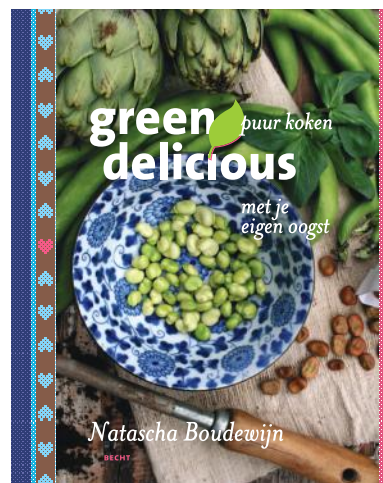
Snijd de uien fijn, de paprika's in de lengte in dunne repen en de aubergines in dobbelsteentjes.

Verhit in een koekenpan een flinke scheut olijfolie en bak de aubergineblokjes goudbruin. Zet apart. Verhit in een stoofpan een scheut olijfolie, voeg de uien toe met de uitgeperste knoflooktenen, chilipoeder, paprikapoeder, kurkuma en komijnpoeder en bak alles op een laag vuur. Doe er de paprika bij en bak even mee. Tot slot voeg je de tomatenblokjes en bonen toe en breng je het op smaak met peper, zout en een snuf suiker. Stoof alles nog circa 15 minuten, zodat de smaken goed mengen.

Serveer de chili con borlotti met een yoghurtsaus gemaakt van 200 ml yoghurt gemengd met 2 uitgeperste tenen knoflook, 2 el fijngesneden platte peterselie en op smaak gebracht met peper en zout.



Greendelicious laat zien wat je per seizoen in je moestuin en in je keuken kunt doen, met veel recepten en nuttige tips. Naturelle mag drie exemplaren van *Greendelicious* weggeven! Klik hier om een kansje te wagen.



CITROENROZEMARIJNCAKE

Annemique: 'Sinds mijn vriendin Ruth Maas ooit deze cake voor me bakte, bedel ik elke keer als ik haar zie om een *encore*. Haar onweerstaanbare citroenrozemarijncake maakt ze naar een recept van Marjoleine de Vos uit *De thuiskok*, die het weer heeft van Diana Henry, die het weer heeft van Sofie Grigson. Vergeet al je vastgeroeste ideeën over blonde, mierzoete suiker-boter-roomcakes; deze is gemaakt van oud brood, olijfolie, citroen en rozemarijn. Een waar fenomeen!'

Voor 8 personen

55 g oud brood • 100 g amandelen • 2 el rozemarijnnaaldjes • 200 g suiker • 2 el bakpoeder • citroenrasp van 1 biologische citroen • 200 ml olijfolie • 4 scharreleieren

Voor de siroop: sap van 2 biologische citroenen • 125 ml water • 60 g suiker • paar takjes rozemarijn

Maal brood, rozemarijn en amandelen in de keukenmachine zo fijn mogelijk. Doe in een schaal en voeg de suiker, het bakpoeder, de citroenrasp, de olijfolie en de geklopte eieren toe. Roer goed door elkaar.

Vet een kleine (22 cm) springvorm in, giet het beslag erin, zet het in de oven en verwarm die tot 175°C. Laat ongeveer drie kwartier à een uur bakken, controleer met een breinaald of iets anders wat dun is of het baksel gaar is.

Verwarm de ingrediënten voor de siroop, roer om de suiker op te lossen en laat nog een paar minuten sudderen. Laat de rozemarijntakjes in de siroop liggen.

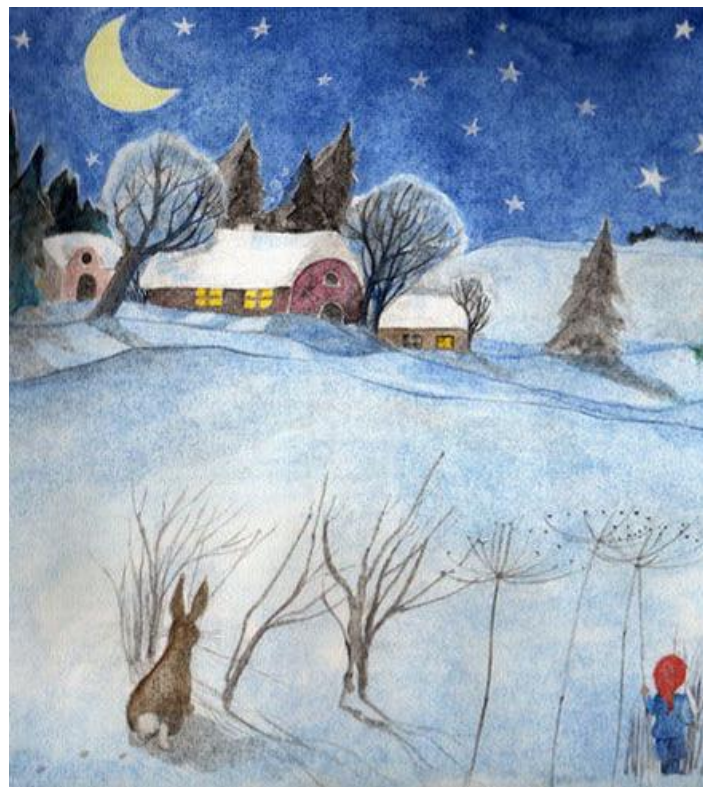
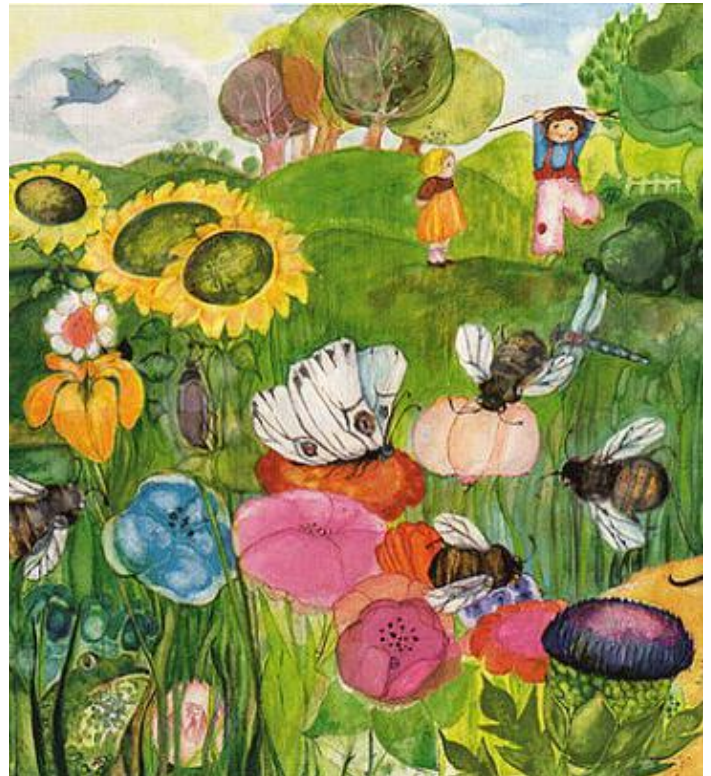
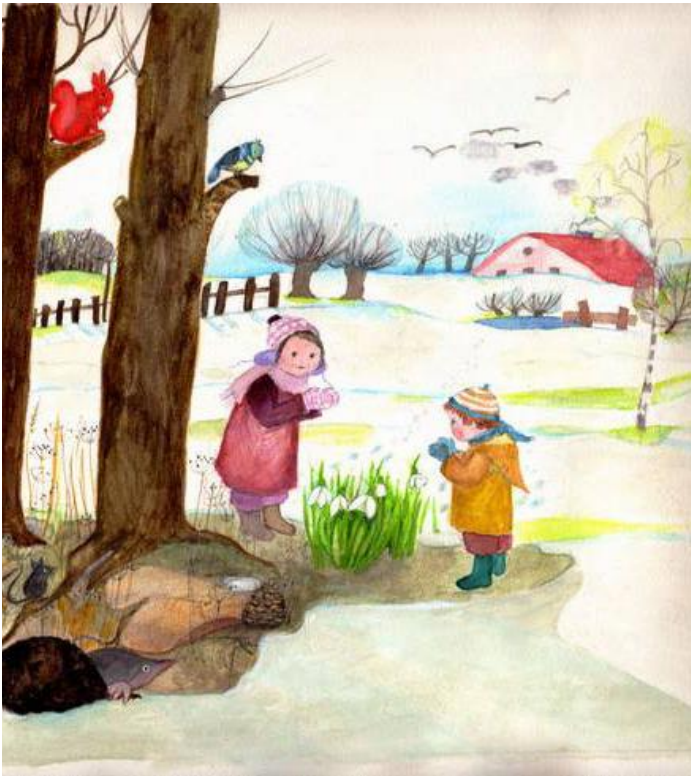
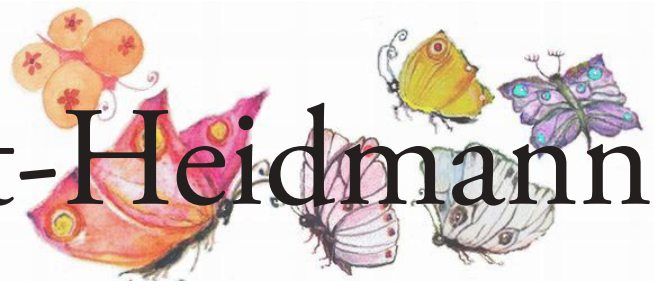
Prik met een vork gaatjes in de taart als hij uit de oven komt en giet er de siroop overheen. Laat afkoelen. Garneer met de rozemarijntakjes. •••





DE WERELD VOLGENS

Eva-Maria Ott-Heidmann





BLIJE KINDEREN EN FLONKERENDE STERREN

Eva-Maria Ott-Heidmann (1938, Berlijn) tekent en schildert al bijna haar hele leven. 'Laatst vond ik in de kelder een boekje terug dat ik heb gemaakt toen ik een jaar of zes, zeven was. Het ging over de seizoenen, met korte teksten en kleurige tekeningen. Het schijnt dat ik tegen mijn moeder heb gezegd, dat dit was wat ik later wilde doen, ook al wist ik toen nog niet precies wat ik daarmee bedoelde.' In de wereld van Ott-Heidmann worden de seizoenen nog steeds intens beleefd. De jaargetijden zijn zelfs het onderwerp geworden van een vierdelige boekenserie van haar hand: *Frühling, Sommer, Herbst, Winter* (overigens ook leuk als je geen Duits leest: het zijn prentenboekjes met maar weinig tekst).

Het decor voor Ott-Heidmanns illustraties is het platteland dat wordt bevolkt door blije kinderen, vrolijke bloemen, dartelende dieren en flonkerende sterren. Plaatjes om in weg te zinken... Zelf zegt ze: 'Ik schilder de kinderwereld die we allemaal in ons dragen en waar we naar verlangen. Maar we kunnen nu eenmaal niet altijd kind blijven. Als ik in een weiland sta, denk ik aan de boer die onlangs is overleden. Een kind heeft die associaties en herinneringen niet; dat staat midden in dat weiland en kijkt vol overgave en aandacht naar de vlinders die voorbij fladderen. Ik schilder een wereld waarin je je kunt terugtrekken, zolang je dat wilt, nodig hebt of daarnaar verlangt.' www.ott-heidmann.de

Naturelle verschijnt 4 tot 6 keer per jaar. Wil je het volgende nummer niet missen? Stuur dan een e-mail naar info@naturellemagazine.nl of volg Naturelle op Facebook of Twitter.

www.naturellemagazine.nl