



'Het geeft veel plezier om een beetje India te brengen'

leeftijd: 51 jaar
privé: woont in Bergen met vrouw Linda (advocaat) en zoons van 4 en 6 jaar
werk: helpt van de tijd handchirurg bij Kuypers Kliniek in Hoorn, helpt van de tijd medisch directeur bij Dutch Health Clinics
hobby's: koken, zeilen, duiken, jazzgitaar, coaching zorgmedewerkers

Doordeweeks snijdt handchirurg **Zulfi Rahimtoola** in handen en polsen. In weekenden zet hij het mes graag in groenten, kip en vis, als vrijwillig kok die Indiase maaltijden maakt én serveert.

Als kind spendeerde Rahimtoola lange zomers in India, waar hij toekeek hoe zijn oma heerlijke maaltijden in grote schalen bereidde. 'Zo groeide mijn belangstelling voor de Indiase keuken.' Sinds tweeënhalf jaar kookt de arts nu zelf zulke maaltijden in een eetcafé in Bergen. Voor hem komt hier veel samen: zijn internationale achtergrond, zijn wens om iets van India over te dragen, en iets betekenen voor anderen.

Vijf talen

Rahimtoola spreekt vijf talen vloeiend: Engels, Nederlands, Hindi, Frans en Spaans. Het is de oogst van het internationale leven dat hij leidde. Met zijn uit India afkomstige ouders groeide hij, na zijn geboorte in Londen, op in Nederland. Als in Leiden opgeleide chirurg keerde hij na internationale, beroepsmatige verkenningen terug naar Engeland, om na vijftien jaar met zijn daar ontmoete, Letse echtgenote en inmiddels twee kinderen weer neer te strijken in het Noord-Hollandse Bergen van zijn jeugd.

Brasserie

Wat hij miste in Bergen, was 'een goede Indiase maaltijd'. Zijn vrouw had inmiddels ook Indiaas leren koken via haar schoonmoeder. 'Zij is net zo gepassioneerd over de Indiase keuken. Maar boven Amsterdam bestaat goed Indiaas eten niet.' Tijdens een gesprekje met de bevriende eigenaar van brasserie Taverne waar het echtpaar vaak komt, ontstond het spontane idee om die maaltijden dan zelf te maken. En zo startte Rahimtoola in 2021 met 'curry nights' in de brasserie: hij bereidt dan een maaltijd waar gasten voor een daghaprij op kunnen intekenen. De opbrengst wordt gedoneerd aan Oekraïense familieleden van een Oekraïens stel dat Rahimtoola bij zijn huis onderdak biedt.

Wachttijd

'We begonnen met vierentwintig gasten, maar binnen drie maanden waren er vijftig eters. Ik heb inmiddels een langere wachttijd hier dan voor de ok', grinnikt hij. Eerst kookte hij twee keer per maand, maar vanwege werkdrukke plant hij de *curry nights* nu rond verschillende feestdagen, van Pasen tot Divali. De gekozen maaltijden zijn 'echte *home recipes*', gebaseerd op de smaakpaletten van zijn ouders. 'Het is een mix van de noordelijke, meer vegetarische keuken, met linzen en kikkererwten, en de zuidelijke keuken met veel kokos, kip en garnaal.' Die vult hij aan met bijgerechten als naanbrood, papadum en raita met mangochutney.

'Ik serveer het eten in mooie Balti-schalen en Thali-sets. Ik ga zelf de tafels langs om uitleg te geven over ingrediënten en schalen. Dan draag ik een mooi kurtavest, traditionele kleding uit het noordelijke Rajasthan. Het geeft veel plezier om een beetje India in mijn eigen dorp te brengen.' ●

Ilse Kleijne