



## Donna Hay De vrouw van 3 miljoen

Ze is niet *hip* of *glamorous*. Ze heeft *geen kookprogramma* op televisie, waarin je ziet hoe leuk, mooi en aardig ze is. Toch vliegen haar kookboeken de winkel uit. Donna Hay is een *wereldwijd succes*. Vijf bestsellers heeft de Australische op haar naam staan, en sinds afgelopen zomer is haar eigen kooktijdschrift overal te koop. Haar handelsmerk: alles is even *lekker, praktisch* en, vooral, *stijlvol*. Wie is ze toch, die Donna? En wat is *het geheim van haar succes*?

Interview: Karin van Kooten Fotografie: Yvonne Brandwijk

Surrey Hills, Sydney. Een wijk, net buiten de hoogbouw van het centrum, die aan het New Yorkse Greenwich Village doet denken. Met goede koffie- en lunchtentjes van Italiaanse immigranten en hippe boetiekjes. Hier heeft Donna Hay haar nieuwe studio. Als ik haar spreek is ze net de dag ervoor verhuisd, haar medewerkers – stuk voor stuk jonge, hippe meiden – zijn druk bezig de laatste dozen uit te pakken. Er is een kleine, goedkoop ingerichte redactieruimte. En er is een droomkeuken, waar al haar recepten worden gekookt, gestyled en gefotografeerd: een enorme, lichte ruimte met alles wat je in een professionele keuken maar kunt wensen. Drie grote zespiters. Vijf ovens. Acht planken met kookboeken ter inspiratie. En Donna's meterslange stylingkast met serviesgoed, servetten en tafelkleden. Prachtige spullen. Erg effen ook – geen bloemetje of streepje te bekennen. *Very Donna* dus. Consequent? Dwangmatig? *Whatever*. Het werkt.

### Achthonderd koeien

Donna (34) is vriendelijk en Australisch casual. Wereldwijd verkocht ze drie miljoen kookboeken, maar niks sterallures, niks drama. Ze is klein, zo'n 1 meter 60, mollig en, op een zwarte zonnebril maat Jacky O. na, een tijkje tuttig, moederlijk gekleed. Vorig jaar, op de dag na kerst, kreeg ze een zoon. 'Angus heet hij', vertelt ze trots, en ze haalt prompt een foto van een blozende baby uit haar portemonnee. Angus? Bijzondere keuze voor een *foody* en een slager, om je kind naar een rund te vernoemen. 'Het is een Schotse naam', zegt ze zonder een spier te verrekken. 'Het betekent groot en sterk. Het is ook een enorme jongen.' Met haar handen geeft ze aan hoe groot: ruim 80 centimeter. 'Hij heeft van die lange dunne benen. Net als mijn man, die is ruim twee meter.'

Getrouwd zijn ze niet, alleen verloofd, vertelt ze terwijl ze de diamanten ring om haar vinger showt. Maar als ze meer kinderen wil, zal ze eraan moeten geloven, heeft hij al gedreigd. Ze kennen elkaar nu een kleine vijftien jaar. 'Inderdaad, hij was mijn slager. Ik dacht: uitgaan met zo'n *stinky butcher* moet vreselijk zijn. Het enige wat me erger leek, was een visboer *daten*. Maar je weet hoe slagers zijn. Altijd vrolijk, altijd lachen. Ik kwam er meestal 's ochtends vroeg voor mijn werk. Ik was dan nog niet echt wakker en dan stond hij daar al blij te zijn. Afijn, ik ging met hem uit. Eén keer, dacht ik. Wat er gebeurde weet ik niet, maar we gingen nog eens. En nog eens. Een paar maanden later wilde hij niet meer weg.'

Naast slager is hij boer. Geen hobbyboer, maar *'serious business'* benadrukt ze. Hij leidt een farm met vijfhonderd koeien en 8500 schapen. En terwijl zij zelf in Sydney woont, zit hij van dinsdag tot en met donderdag op de boerderij. 'Vanuit de stad is het drieënhalf uur rijden. Ik ga er wel eens heen, alleen niet zo vaak als hij zou willen. Misschien gaan we er wonen als Angus wat groter is.' Maar aan het enthousiasme te horen waarmee ze over de buurt praat waar ze nu woont, wordt verhuizen nog een heikel punt in huize Hay. Ze praat vol liefde over haar man. 'Voor mij is het goed om iemand te hebben met zo'n ander leven, die het heeft over of het gaat regenen of niet. Als ik helemaal hyper thuiskom zegt hij: "Nou, het heeft nog steeds niet geregend." Hij houdt me in balans. En hij steunt me. Altijd.'

### Kentucky Fried Chicken

Donna praat zacht, met een zangerig Australisch accent. Maar het is geen vrouw om mee te spotten. Ze houdt haarfijn in de gaten wat er in haar studio gebeurt. Donna mag de laatste maanden door de komst van Angus wat minder aanwezig zijn geweest, er is hier nog ►

## INTERVIEW

Donna Hay:  
'Mensen denken dat je de beste spullen moet gebruiken. Of dat het misgaat als je niet op die ene manier snijdt. Zonde'

steeds maar één baas. Of we een foto mogen maken van een nieuw recept dat een van haar vier koks aan het uitproberen is? Absoluut niet! Niet voordat Donna het heeft goedgekeurd.

'Het was de hoogste tijd dat we verhuisden', zegt Donna wanneer er even geen medewerkers in de buurt zijn. 'Het was een gekkenhuis, de afgelopen twee jaar. Toen we met *Donna Hay Magazine* begonnen, waren we met zes mensen, nu met ruim twintig. In onze vorige ruimte zaten we boven op elkaar. En het zijn vooral meiden – *they were crying all day*', verzucht ze. 'Voor het evenwicht mogen er wel wat mannen bij.'

De baas zijn vindt ze moeilijk. 'Je moet én creatief werken én met het management dealen én mensen kunnen ontslaan. Dat is lastig.' Zo'n officiële baan als nu heeft ze niet eerder gehad, lacht ze. Op haar negentiende begon ze als freelance assistent foodstyling. 'De ene dag werkten we voor een tv-reclame van Kentucky Fried Chicken, de volgende dag voor een glossy magazine. Een heel goede leer-school.' De Australische *Marie Claire* 'ontdekte' haar toen ze 24 was. Het tijdschrift gaf haar als freelancer de kans haar eerste boeken te schrijven. Toch ging ze er weg. 'Als je creatief bent, moet je op een gegeven moment verder.' Al snel stonden uitgeverij voor haar deur. Of ze niet nog een boek kon maken. Of een tijdschrift misschien? 'Ik dacht: het is geen hersenchirurgie. Als ik boeken kan schrijven, lukt een tijdschrift vast ook.'

### Oma's groentetuin

Waarom dankt ze haar succes? 'Ik heb natuurlijk geluk gehad. En eh... ja, ik ben ambitieus. Toch ben ik meer een perfectionist dan een vreselijk harde zakenvrouw. Toen ik tien jaar geleden begon, werd in kooktijdschriften en kookboeken al jarenlang hetzelfde gedaan. In Australië was ik zo halverwege de jaren negentig de eerste met een nieuwe stijl: niet te ingewikkelde recepten, die niet te veel tijd kosten. Dat sloeg aan.'

Jammer dat sommigen zo bang kunnen worden van koken, vindt ze. 'De manier waarop bepaalde chefs dingen uitleggen... Veel mensen denken dat je de aller-allerbeste spullen moet gebruiken. Of dat je op één bepaalde manier moet snijden en het anders misgaat. Zonde!' Niet dat ze nou zo veel zelfvertrouwen had toen ze begon. 'Integendeel, dat is het rare. Ik wist ook niet dat mijn boeken zo fenomenaal zouden verkopen. Ik dacht aan achtduizend exemplaren, tienduizend misschien.' Maar drie miljoen? Nee. Toch is dat wat gebeurde. Het heel gewone Australische meisje werd een begrip, een merk.

Haar passie voor koken heeft ze van haar grootmoeder. 'Ik groeide op met mijn ouders en twee zussen in Cronulla, een arbeiderswijk in Zuid-Sydney met prachtige witte zandstranden. Mijn vader was tuin-

man, mijn moeder verpleegster. Mijn grootouders woonden in de buurt, en oma had een flinke groentetuin. Je weet hoe dat gaat: als er te veel aardbeien zijn, moet je er iets van maken voor ze verrotten. Oma was altijd aan het koken. Ik vond het geweldig, zoals andere kinderen vingerverven geweldig vinden. Ze liet me als klein meisje op een stoel staan. Naast het fornuis. En dan maar roeren. Mijn moeder zei: als jij kookt, ruim ik de troep op. Zij haatte koken, en ik schoonmaken. Dus vanaf mijn achtste, negende jaar maakte ik altijd het eten.' Zichtbaar trots voegt ze toe dat ze al op haar twaalfde in haar eentje het kerstdiner verzorgde. 'Met allemaal recepten van mijn oma.'

### Nuchter & degelijk

Het geheim van een goed recept? 'Het moet op alle vlakken kloppen. Het moet haalbaar zijn, niet supermakkelijk, maar zeker niet te moeilijk. De smaak moet geweldig zijn. En het moet er mooi uitzien. Wanneer je een recept schrijft, moet je iemand motiveren het te koken zonder dat je het ze kan laten proeven of ruiken.' Recepten beginnen vaak als idee. 'Dan vind ik een geweldige locatie, een prachtig strandhuisje bijvoorbeeld. En denk ik: wat zou ik willen koken als ik hier met vakantie was?'

Ze is reuze tevreden, antwoordt Donna op de vraag of al haar dromen zijn uitgekomen. 'Maar', vervolgt ze nuchter, 'op het moment dat mensen zeggen: o nee, niet weer een nieuw boek, dan zit mijn werk erop.'

Serieus: 'Weet je wat voor mij de beloning is? Dat mijn lezers mijn recepten ook echt maken. Dat merk ik door e-mails die ik krijg, of als ik in Australië op food-beurzen sta. Wat helpt, is dat ik "Donna Hay" als een merk zie. Wanneer ik mijn naam hoor noemen, betrek ik dat niet meer op mij persoonlijk. *That's how I keep my sanity*. Ik ben ik, het merk is iets anders. Dat is een collectief van al die mensen hier. Een fantastisch team.'

Een televisieprogramma met Donna zit er daarom ook niet in. Maar dat is niet alleen omdat ze camera's haat en niet in de belangstelling wil staan – Donna liet contractueel vastleggen dat ze voor haar boeken en tijdschriften zo min mogelijk op de foto hoeft. Het is vooral een slimme, zakelijke houding. Door haar naam los te maken van haar persoon, gaat het werk gewoon door als zij er niet is. Zie je wel. Donna mag dan wat mutserig zijn, een praktische en nuchtere muts. En ja, ze mist die glamour zoals we die van Nigella Lawson kennen. Maar La Donna weet precies wat ze wil en waarom. En regelt haar zaken zoals alleen zij dat wil. Nuchter en degelijk. Op weg naar de zes miljoen.

Met dank aan Qantas Airways, Barron Travel en het Kirketon Hotel in Sydney ([www.kirketon.com.au](http://www.kirketon.com.au)).