

**inzake**door **Yvonne van Sebille****Een culinaire ontdekkingsreis**

**D**e liefde voor lekker eten en koken heeft Luus van Diggelen (51) van zijn oma. Als klein jochie aanschouwde hij vol bewondering hoe zij in haar koffiehuis de heerlijkste maaltijden bereidde. Niet verwonderlijk dus, dat hij sinds zijn achttiende als all-round kok in de horeca werkzaam is. Al jaren koesterde Luus de wens een eigen cateringbedrijf te beginnen. In januari werd zijn droom werkelijkheid.

**Waarom catering?**

„Ik vind het heerlijk om het mensen naar de zin te maken. Als traiteur heb ik een scala aan mogelijkheden. Catering, fingerfood, front cooking, buffetten, workshops, koken aan huis, complete aankleding van feesten en partijen. Het nieuwste is walk-in diner. Geen gedekte tafels meer, maar rondlopen en netwerken. Ter plekke bereid ik kleine hapjes die de gasten uit de hand kunnen

eten. De mensen hebben nergens omkijken naar. Ik kook en zij genieten van originele, smakelijke en stijlvol gepresenteerde gerechten. Binnenkort start ik met wijn- en spijsproeverijen.”

**Vanwaar de naam Lekker Werelds?**

„Ik hou van reizen en leg graag contact. Inmiddels heb ik verschillende continenten bezocht. Na een paar dagen strand, stap ik een inheems restaurantje binnen en vraag of ik mee mag helpen in de keuken. Zo doe ik inspiratie op. Mijn grote passie is het combineren van wereldse ingrediënten. Ik experimenteer met geuren, kleuren en smaken. Zo creëer ik op ambachtelijke wijze verassende gerechten.”

**Waar geloof je in?**

„Op het juiste moment de juiste mensen tegengekomen. Bij toeval ontmoette ik Roland en Esmeralda. Van hen kon ik de volledig ingerichte bedrijfskeuken huren in hun voormalige restaurant Soulfood aan de Schootsestraat 67. Voor workshops of etentjes kan ik altijd terecht bij biologische boerderij De Blijje Big – waar ik mijn vlees haal – en de showroom van MRKeuken op het Sint Trudoplein mag ik ook gebruiken.”

➔ [www.lekkerwerelds.nl](http://www.lekkerwerelds.nl)

**Chef-kok Luus van Diggelen bezig met wereldse hapjes tijdens de open dag van MRKeuken aan het Sint Trudoplein. foto Irene Wouters**



Powered by TECNAVIA

Copyright (c)2011 Eindhovens Dagblad 02/03/2011