



JOLANDE VOS

'Ik heb mezelf tot halverwege 2016 gegeven'

TEKST: RENÉ VAN HEUSDEN FOTOGRAFIE: FRANK DORREN/ILOVEFOODWINE.NL

Je moet maar durven, het nodige eigen geld stoppen in een project waarvan je moet afwachten of het wat gaat opleveren. En waar je ook nog eens 24 uur per dag en 7 dagen per week mee bezig bent. Dat kan alleen wanneer je echt gelooft in wat je begonnen bent.

Jolande Vos lanceerde eind november met veel champagne officieel haar portal I Love Food & Wine. Het bijzondere daaraan is dat dit portal zich niet zoals de meeste blogs en sites beperkt tot ofwel eten, ofwel wijn, maar beide thema's combineert.

Initiatiefneemster Jolande Vos heeft meer dan gemiddeld iets met smaak. Ze is vinoloog en daarnaast ook al jaren bezig met lekker eten en het schrijven daarover. Als culinair journalist heeft ze een ruime ervaring in bladenland – van *AllerHande* tot en met *Lekker* – maar ook online, op haar eigen website. Toch zocht Jolande naar nieuwe mogelijkheden en uitdagingen. Die uitdaging heeft ze gekregen. Misschien wel meer dan haar lief was.

Hoe is het idee voor I Love Food & Wine ontstaan?

Jolande: "Ik werd gepakt door het lezen van *Masterclass ondernemen*, een boek van Annic van Wonderen over het opzetten van een start-up. Ze schreef het aan de hand van haar eigen I Love Fashion News. Ik wist direct: zoiets wil ik ook, inclusief een vergelijkbare naam. De honger en dorst naar informatie over eten en drinken lijken nog niet te stillen. Tegelijk kun je er niet omheen dat printmedia het steeds moeilijker krijgen. Helemaal verdwijnen zullen ze niet, maar je merkt wel dat zeker jongere mensen niet meer lezen. Vandaar de keuze voor een site, en uiteraard voor promotie via social media."

Kun je zo'n project alleen aan?

"Ik besepte al snel dat ik een project als I Love Food & Wine onmogelijk in mijn eentje van de grond zou kunnen krijgen en draaiende houden. Ik had beslist een partner nodig. Daarom heb ik blogger en vinoloog Anne-Wies van Oosten gevraagd of zij belangstelling had voor een samenwerking. Net als ik heeft zij zich jarenlang met niets anders dan smaak beziggehouden. Ze had er aanvankelijk veel zin in, maar jammer genoeg is na een paar maanden intensief samenwerken gebleken dat onze opvattingen over de praktische invulling te ver uiteenlopen. Voor haar was dat de reden er in januari weer mee te stoppen."

(Digitaal) paspoort

Website: ilovefoodwine.nl

Facebook: I Love Food & Wine Community

Twitter: @ILoveFoodWineNL

Instagram: ilovefoodwine

In het glas tijdens het gesprek: hoewel er een grote tas vol flessen wijn naast de tafel staat die later op de dag nog geproefd moeten worden, houden we het vanwege het vroege tijdstip op water, voor bij de koffie in Grand Café Engels in Rotterdam. Daarna moet er immers weer hard gewerkt worden.

Loopt het verder naar wens?

Aan wat voor bezoekers-aantallen mogen we bijvoorbeeld denken?

"Nu, een paar maanden na de lancering van de site, is het aantal gebruikers ruim 3000 en het aantal pageviews meer dan 10.000. Niet slecht, denk ik. En dat aantal groeit gestaag. Het gaat dus de goede kant op."

Wat maakt I Love Food & Wine als concept bijzonder?

"Je vindt op de site eigenlijk alles wat met eten en drinken te maken heeft. Een totaalpakket zoals je dat niet snel zult tegenkomen. Niet alleen in de vorm van bijdragen van Anne-Wies en mijzelf, maar ook van achttien medewerkers uit alle geledingen

van de wereld van eten en wijn. We bieden dus veel expertise en allerlei verschillende invalshoeken."

Kun je iets zeggen over de inhoud?

"Vaste onderdelen zijn een dagelijks recept en een wijn van de dag. Bij de recepten geven we ook suggesties voor bijpassende wijnen. Als lezer kun je dat recept dagelijks in je mailbox krijgen. In de rubriek *Siebfood* van Sieberen Meerema zijn korte filmpjes te zien waarin recepten worden uitgevoerd. Verder besteedt I Love Food & Wine aandacht aan kookboeken, zijn er restaurantbesprekingen en brengt de site nieuws uit de wereld van eten en drinken."

Hoe komen de wijn-spijskoppelingen tot stand?

"Bij alle recepten staat voorop dat ze voor iedereen te doen moeten zijn. Dus met realistische ingrediënten en realistische technieken. Ze worden ook allemaal eerst uitgeprobeerd. Voor de bijbehorende wijnsuggesties, met betaalbare wijnen, geldt precies hetzelfde. Die wijnen vraag ik vooraf op bij leveranciers, met het recept erbij. Best lastig voor ze, want in de praktijk blijken combinaties toch wel eens anders uit te pakken dan je op basis van de theorie verwacht had. Maar dat is ook weer het leuke ervan."

Al dat proeven en produceren van content moet veel tijd en energie vergen?

"Ik heb de eerste maanden letterlijk alles samen met Anne-Wies gedaan. Van financiering tot en met al het dagelijkse werk. Soms denk ik wel eens: waar ben ik aan begonnen? Maar wie a zegt, moet ook b zeggen. Ik heb mezelf tot halverwege 2016 de tijd gegeven om te zien of ik er dan ook nog wat aan kan overhouden, want van enthousiasme alleen kan een mens niet leven. Wat me stimuleert, is de positieve ontvangst bij de doelgroep. Net zo belangrijk is de goede respons die de site krijgt van leveranciers van wijn en delicatessen. Het leuke voor mezelf is ook dat hoe meer ik met de materie bezig ben, hoe meer ik beseft hoeveel er nog te leren is. Zo blijf je telkens op zoek."

Natuurlijk willen we ook weten wat je favoriete wijnen zijn?

"Ik ben gaandeweg steeds meer opgeschoven naar wijnen met meer zuren, zoals Duitse Riesling en Pinot Noir uit de Bourgogne. Mijn Bourgogneliefde is overigens ontstaan tijdens de reis daarheen met de Wijnacademie. Verder hou ik ook van Pinot Noir uit Nieuw-Zeeland, Sauvignon Blanc van Hureau, Sauternes, champagne van de boer, Silvaner van Wagner-Stempel, Collioure van Mas Blanc en nog veel meer."



'Wat me stimuleert, is de positieve ontvangst'