

naschrift

door Rob Velthuis

In Naschrift beschrijft Trouw het leven van onlangs overleden bekende en minder bekende mensen.

Een tip voor Naschrift? Mail naar naschrift@trouw.nl
Of per post naar Trouw/Naschrift, postbus 859, 1000 AW Amsterdam

Vlnr: Lotte met druiven. Bessen plukken bij 'opa van de kippen'. Kamperen in IJsland. Druiven stampen in Swartland. Op de helling van een vulkaan in Nieuw-Zeeland. Lotte als wine director bij Bridges.

Pijn achter de façade van een sprookje

Lotte Wolf 1985-2018

Dwars door alle conventies heen baant ze zich een weg naar de top in de culinaire mannenwereld, en wordt daarmee een inspiratiebron voor velen.

Het begint met een dood-zonde. Platzak en zonder horeca-ervaring heeft de achttienjarige backpacker zich in Marlborough Sounds binnengebluft bij viersterrenhotel Portage. Bij het openen van een champagnefles spuit ze de inhoud over de eregast, de bondscoach van het Nieuw-Zeelandse rugbyteam. Ze komt er met een kwinkslag mee weg, werkt zich op tot maitre en maakt kennis met biologische wijnboeren die haar infecteren met hun hartstocht.

Het avontuur 'op de mooiste plek op aarde' typeert de krankzinnige loopbaan van Lotte Wolf. Nadat ze tijdens die reis van tien maanden in wijn haar passie heeft gevonden, breekt ze dwars door alle conventies van de culinaire mannenwereld heen naar de top. Razendsnel, alsof ze wist dat ze weinig tijd had. Door het compromisloos najagen van haar dromen wordt ze een voorbeeld voor veel jonge vrouwelijke collega's.

Ze heeft lak aan regels, doet alles op kennis en gevoel. Niets is goed genoeg, altijd kan het beter: "Je moet niet voor goed gaan als het fantastisch kan zijn." Ze werkt keihard, heeft een onovertroffen smaakgevoel, is geliefd bij gasten en collega's. Jong, knap, creatief, vol

inlevingsvermogen. Waar ze verschijnt is ze het stralende middelpunt en krijgt ze voor elkaar wat anderen niet lukt.

Zo vanzelfsprekend als het sprookje lijkt, is het niet. Achter haar optimistische, expressieve verschijning ligt pijn verborgen. Veel pijn, die haar wilskracht en doorzettingsvermogen alleen maar aanwakkert, ook als dat eigenlijk niet meer kan. Maar niemand kon de stopknop vinden, concludeert haar vader.

Het non-conformisme dat Lotte zoveel brengt, is een optelsom van twee kanten. Haar vader Sjors Wolf, oud-wethouder voor GroenLinks in Hilversum, en haar moeder Bea Rigter, dramadocente, zijn niet van de gebaande paden. Lotte wordt geboren in een Hilversums kraakpand binnen een woongroep van zes personen, die altijd nauw contact onderhouden. Ze zijn er bij haar geboorte, en binnen enkele uren nadat ze is overleden.

Op het zuidelijkste puntje van Nieuw-Zeeland begint tiener Lotte eenzaam aan een vierdaagse trekking door de ruige natuur. Ze heeft het gebied niet betreden, als achter haar het toegangshek wordt gesloten vanwege slechte weersvooruitzichten. Vier dagen regen, baggeren door de modder. Hemels: "Ruik de aarde, voel de varens, zie hoe mooi het is."

"Bij de geur van natte varens denk ik aan een onbezorgde jeugd", zei ze eens. In de natuur ontwikkelt Lotte het reukvermogen dat haar als vinoloog en sommelier tot de beste maakt. Ze is als kind een vlinderachtige verschijning die huppelend door de natuur de bijzondere geuren opmerkt terwijl ze dieren en planten observeert, paddestoelen en beukenootjes zoekt of in de tuin van 'opa van de kippen' bessen plukt. Die bessen worden druiven, die druiven haar eigen wijn.

Punker

Maar eerst ontpopt ze zich als punker die met haar vriendinnen de goedkoopste bessenjenever naar binnen giet om dronken te worden. Of tijdens een concert op het podium klimt

Lotte heeft lak aan regels, doet alles op kennis en gevoel. Niets is goed genoeg, altijd kan het beter.

om een idool te kussen, of er zelfs mee naar een stripclub gaat. Niemand kon bevroeden dat ze de fijnproever in driedelig pak zou worden.

Haar eigenzinnigheid, creativiteit en inlevingsvermogen komen snel aan de oppervlakte. Als Lotte als vijfjarige bij balletles wordt gevraagd een plant uit te beelden, is ze met uitgestoken armen en priemende vingers een cactus. Als kleuter zegt ze tegen haar juf: "Er is iets aan de hand met dat jongetje." Een jongetje dat verdwijnt naar speciaal onderwijs. In groep vier of vijf wordt een onpopulair klasgenootje in een tehuis geplaatst. Ze maakt spontaan een kaart en verzamelt handtekeningen.

Lotte is geen briljant leerling, later blijkt ze licht dyslectisch. Van vwo stapt ze terug naar havo. Met een studie media- en informatie-management stopt ze na enkele maanden. Dan eerst maar die lange, verre reis om onbekende natuurgebieden te verkennen. Vanwege de kosten gaat ze als gastvrouw werken op de gesloten afdeling genatrie van verzorgings-tehuis Gooizicht in Hilversum.

Ze komt binnen, en alles verandert. Met verkleedpartijen amuseert ze de bewoners. Van fantasieloze drieboterhammenlunches maakt ze iets moois waardoor beter wordt gegeten. De latere passie schemert erin door: werken als sommelier beschouwt ze met haar gevoel voor stijl en drama als theater, met als doel de gasten een onvergetelijke ervaring te

bezorgen. Na tien maanden reizen is Lotte gegrepen door alle facetten van wijn. Ze weet precies wat ze wil, dat zien anderen ook. Als ze solliciteert, kan ze kiezen uit drie toprestaurants. Wat een ster betekent, moet ze googelen. De keuze valt op Fifteen van Jamie Oliver.

Daar ontmoet ze zijn sommelier Matt Skinner, eenzelfde vrijgevochten type als Oliver, in wie ze haar eigen rock-'n-roll herkent. Wat hij kan, kan ik ook, is haar overtuiging. En net als voor een goede rock-'n-roll is voor Lotte de 'sky the limit'. Als jongste ooit, en ook nog als vrouw, voltooit ze de vinologieopleiding. En is haar wens: "Ik wil de Jamie Oliver van de wijn worden".

Ze is 23 als topkok Sergio Herman haar in zijn driesterrenrestaurant Oud Sluis als sommelier binnenhaalt. Ze dacht dat het een baan was voor oude mannen en ervaart dat veel mannen dat graag zo zien. Lastige gasten hebben lastige vragen voor dat blonde meisje. "Sommeliertje pesten", dat motiveerde haar juist.

Mensenkennis noemt ze het belangrijkste in haar vak, aanvoelen wat de gasten willen. Verder is het zestien uur per dag buffelen en vertrouwen op je smaak en gevoel: "Wijn maak je met het hart. Ik ben autodidact, ik heb niets met regels." Omdat ze graag de uitzondering op de regel serveert, kent ze die regels juist als de beste.

Tegendraads

Toprestaurant volgt op toprestaurant tot ze in Amsterdam terechtkomt bij Bridges, waar ze als wine director carte blanche krijgt bij het samenstellen van de wijnkaart. Haar reputatie is zo groot en Lotte zo tegendraads, dat een traditie sneuvelt. Niet alleen zoekt ze de juiste wijn bij de juiste gang, ook stuurt ze koks terug naar de keuken om het gerecht aan te passen aan haar wijnkeuze. Of ze combineert gangen met een wijbier of whisky.

Ze houdt zich moeiteloos staande. In het

In de natuur ontwikkelt ze het reukvermogen dat haar als vinoloog en sommelier tot de beste maakt

meer verborgen deel van haar leven kost dat meer moeite. Ze licht in 2015 een tipje van de sluier op in een interview in *De Gooi en Eemlander*, zonder diep op de ware ernst in te gaan. Haar ouders spreken van "een opeenstapeling van ongelukken".

Als negenjarige krijgt ze een hete theepot over zich heen en brengt met derdegraads brandwonden negen weken door in het brandwondencentrum van Beverwijk. Daar manifesteert zich haar rebelse karakter als ze de cliclowns met krachttermen haar kamer uit bonjourt.

Ook haar volharding komt boven in wat een lijdensweg is. Omdat ze in de groei is, scheuren constant de littekens op haar benen. Van de uiterlijke schade trekt ze zich niets aan. Korte rok aan, hup naar school. Rond haar zestiende krijgt ze ontstekingsremmers vanwege heupvliebsverkleving. De kwaal is pijnlijk bij lang staan, stress en vermoeidheid.

In januari 2015 wordt ze door een auto van haar fiets gelanceerd, omstanders vrezen dat ze niet meer opstaat. Ze heeft net een reis geboekt naar Zuid-Afrika, waar ze in Swartland een wijngaard heeft geleast om haar eigen wijn te maken. Ondanks helse hoofdpijnen reist Lotte toch af.

Daar, met blote voeten druiven persend tussen jonge 'cowboys' die op ambachtelijke wijze biologische wijnen maken, voelt ze zich net zo thuis als in driedelig pak in een sterren-

restaurant. Ze is er in de leer bij Johan Meyer die haar de vloeren laat dweilen alvorens hij haar de fijne kneepjes van het vak leert. Hij herkent een zeldzame combinatie van passie, leergierigheid en werklust in haar.

Nadat in juli 2016 haar nek is gekraakt door een chiropractor kan ze de volgende dag niet lopen of praten. Drie halsvaten blijken ernstig beschadigd. Ze heeft meerdere herseninfecties gehad.

Vooral op eigen wilskracht komt ze terug, al wordt ze deels arbeidsongeschikt verklaard. Er zitten gaten in haar eens onfeilbare geheugen, praten gaat moeizaam. Na drie maanden, veel te snel, gaat ze weer aan het werk. Ze wil zichzelf bewijzen dat ze leeft en haar passie voor wijn blijven doorgeven aan anderen.

De lange werkdagen kan ze eigenlijk niet aan, maar eerder weggaan voelt als het in de steek laten van haar collega's. Ze blijft de lat hoog leggen, in haar werk en weekend aan herstel. Dagelijks op de sportschool, hardlopend. Daar gaat de hoofdpijn van over, zegt ze.

Touch of Dutch

Haar grote trots. De eerste wijnen voor haar eigen label 'Touch of Dutch' zijn gebotteld. In Die Bastaard voegt ze druivenrassen samen die 'niet bij elkaar horen'. Zo heeft ze dat eigen recalcitrante in de fles gestopt. Nieuw na te jagen dromen zijn er te over. Een eigen restaurant op een eigen wijngaard, dat zou wat zijn.

Ze voelt zich sterker dan ooit, mede door haar ontlopen liefde voor Bjorn van Aalst, maitre bij het Amsterdamse sterrestaurant Vermeer. Voor het eerst zou ze haar geliefde die andere grote liefde tonen, Swartland. Bjorn is vooruitgerisid, Lotte zal zich op 11 september bij hem voegen. Ze komt nooit aan. Ze is die ochtend tijdens het aankleden een natuurlijke dood gestorven.

Lotte Wolf werd op 12 december 1985 geboren in Hilversum en overleed op 11 september 2018 in Amsterdam