

‘Noaberschap’

Voor sommigen een weet, voor anderen een nieuwtje, maar de horeca-afdeling van het Vierbeek College biedt 1x/week op donderdags hun kookkunsten aan wijkbewoners aan. Nadat ik er twee keer bovenmatig lekker van heb kunnen genieten vond ik dat voldoende aanleiding om eens in gesprek te gaan met Bram Steneker, kookdocent en mede-initiatiefnemer. Als ik op het afgesproken tijdstip de keuken binnenloop is ook zijn collega Arnouldt Sanders aanwezig. Hij begeleidt de leerlingen in de horeca op gebied van detailhandel en alles wat daarmee te maken heeft. Om en om, elkaar aanvullend, geven Bram en Arnouldt antwoorden op mijn vragen.

- Kun je iets vertellen over hoe het initiatief ontstaan is?

“Deze school verzorgt onderwijs aan kinderen met allerlei gedragsproblemen en/of een licht verstandelijke beperking. Wat we hier willen is de samenleving ‘nabootsen’, zoveel mogelijk het echte leven binnenhalen en dus in onze horeca-afdeling producten maken voor verkoop, en die aanbieden zoals dat in de echte horeca ook gaat. Voor de dagelijkse lunch op school (o.a. soep op het menu met minimaal 100gr. groente per portie) kunnen kinderen en personeel op bestellijsten aangeven of ze mee willen eten, en dan wordt het rondgebracht en ter plekke afgerekend in de klassen. Omgaan met geld en een boekhouding bijhouden hoort daar dus ook bij! De warme maaltijden op donderdag deden we voorheen ook voor omliggende scholen en voor mensen uit de wijk. Ook deden we wel eens de catering voor feesten bij de mensen thuis. Door de maatschappelijke perikelen rondom corona heeft het bijna een heel jaar stil gelegen maar sinds kort hebben we het weer opgepakt. Sinds we ook zijn gaan flyeren loopt het echt goed: er zijn nu al meer dan 50 deelnemers uit de buurt! Voorheen deden we ook wel eens de catering mee met grotere evenementen zoals het Rode Kruis Gala bijvoorbeeld. (H.T.: 2-jaarlijks evenement in de Eusebiuskerk) Dit is echt wel serieus werk, en dan zie je de kinderen hier opbloeien, vooral als ze er waardering en complimenten voor krijgen, dan zie je ze bij wijze van spreken groeien! Ze zien ook dat het zin heeft als je bijvoorbeeld een folder maakt en flyert: er kwamen meteen een heleboel aanmeldingen binnen. Dat het zo praktisch is en meteen zichtbaar, ja dat vinden ze super! “

- Hou je met het koken ook rekening met eetgewoonten van kinderen met niet westerse achtergrond of met bepaalde voedingsdiëten?

“Ja Zoveel mogelijk. Als we bijvoorbeeld ham gebruiken doen we dat met kalkoen-ham, en ook de kip die we gebruiken is halal geslacht. Ook het vlees voor de gehaktballetjes laatst bij de nasi was halal. Als er iets niet halal is schrijf ik het er altijd bij zodat ze kunnen kiezen of ze het wel of niet nemen. Ik kan echter geen rekening houden met bijvoorbeeld 20 verschillende soorten diëten, dan schiet ik qua niveau mijn doel hier echt voorbij.”

- Hoe leeft duurzaamheid bij jullie? Gebruiken jullie biologische producten? “

“We leren hier de basis van voedselbereidingen en wat daar allemaal bij komt kijken, en inderdaad zijn alle groenten die hier binnenkomen alleen maar biologisch. Binnen de school hebben we een zgn. *greenteam* dat zich met zaken rondom duurzaamheid bezighoudt., Zo gebruiken we geen plastic bekertjes meer, kopen we -als het kan- dingen zo veel mogelijk lokaal en dichtbij, hebben we de koffie van Peeze en proberen we zoveel mogelijk Fairtrade-producten in te kopen. Ook scheiden we heel erg goed het afval, en hebben we een eigen compostbak. Ik heb jammer genoeg zelf de tijd er niet voor om me echt goed te verdiepen in lokaal inkopen doen, maar als zich dat voordoet of ik krijg tips dan ga ik daar zeker op in! Verder zijn we bezig met het opzetten van een eigen tuin om zo zelf wat groenten en kruiden te gaan produceren, natuurlijk onbespoten en zonder kunstmest.”

- En vegetarisch koken?

“Ja als er hier op school veel animo voor is dan koken we wel eens een mooie vegetarische pasta bijvoorbeeld, maar neem nou de erwtensoep van komende donderdag daar moet

gewoon vlees in, schouderkarbonade en krabbetjes hahaha, en worst natuurlijk, en katenspek op het roggebrood! En dat is natuurlijk iets wat past bij het seizoen en het weer van deze tijd, dan is dit het mooiste menu wat je kunt bedenken toch? Ja, want daar houden we ook altijd rekening mee! Maar goed dat vegetarisch koken, daar willen we wel wat meer op gaan letten inderdaad, komt goed. Zo komt er binnenkort een mooie bloemkoolcurry op het menu!”

“Weet je, het allerbelangrijkste wat wij de jongeren hier proberen mee te geven is dat je de moeite waard bent, je bent iemand en je mag er zijn. Je kunt iets maken wat gewaardeerd wordt. En misschien dat dat ook nog eens cateren wordt op een buurtfeestje, dat zou mooi zijn, hahaha! In de nabije toekomst gaan we in elk geval 1x per maand een soort van restaurantfunctie hier opzetten, volledig gerund door de kinderen, inclusief het uitserveren van de maaltijden. Prachtig toch?”

- Een school waar de docenten met zoveel enthousiasme en liefde kunnen vertellen over hun vak en over de kinderen die hun zijn toevertrouwd, die wil je toch steunen door wekelijks mee te eten met wat de pot schaft?!

Als je mee wilt eten, (een maaltijd kost €3,50!) stuur dan een mailtje naar Bram en vraag of je de wekelijkse aankondiging van het menu kunt krijgen:

B.Steneker@vierbeekcollege.nl

Daar staat tevens in dat je moet bestellen vóór dinsdags, en hoe laat de maaltijden opgehaald kunnen worden.

Eet smakelijk!

Hugo Tijssen, 12 februari 2021