



## Geen blik in de keuken van Lembas, maar alles vers...

Jola Meijer

*Veel lezers van Dynamisch Perspectief zullen ooit wel eens bij Lembas gegeten hebben. Trouwe gasten van het restaurant in Driebergen kennen de kwaliteit van de gerechten die hier worden geserveerd. De sfeer die keuken, bediening en ruimte de gasten bieden is oorspronkelijk. Meer dan 22 jaar heeft eigenaar en kok Leo Verdell zich met hart en ziel ingezet om de biologisch-dynamische en biologische producten goed en mooi op tafel te zetten. Leo en de andere medewerkers maakten Lembas tot pionier van de BD in horeca en voeding. Belangrijke drijfveer van het restaurant is het sociale werkveld, met aandacht voor mensen en samenwerking. Het huidige concept 'Lembas' zal, met het vertrek van Leo op tweede kerstdag 2002, verdwijnen. Een periode wordt afgesloten "maar het is ook tijd voor iets nieuws" zegt Leo in dit interview.*

### Ontstaan

Het initiatief Lembas is begin jaren 1980, als stichting 'Artasjok', vanuit Arta (Antroposofisch centrum voor verslavingszorg) ontstaan. Het was destijds niet makkelijk voor ex-drugsverslaafden om aan het werk te komen. Daarom werden een aantal kleine bedrijfjes opgericht: kaarsentrekkerij Dipam, houtwerkplaats De Ark, een keramiekwerkplaats en ook restaurant Lembas.

Deze cluster van bedrijven die onderling sterk bij elkaar betrokken waren hadden gemeenschappelijk één vernieuwende gedachte: creëer je eigen werkplek, laat werkgelegenheid niet van de maatschappij afhangen. In die tijd was er ook behoefte aan kleinschalige bedrijven, met grote sociale betrokkenheid en met aandacht voor mens en milieu. Al vrij gauw na oprichting trok het restaurant de aandacht en vormde zich een kring van vaste gasten die de kwaliteit van de vegetarische maaltijden konden waarderen.

Leo kwam er voorjaar 1981 bij. Hij was een geschoold kok, die ook net de opleiding aan de bd-land- en tuinbouwschool Warmonderhof had afgesloten.

### Motivatie

Leo: "Mijn motivatie voor bd heb ik vanuit de impuls van Warmonderhof meegekregen. Die plek maakte mij heel erg bewust van de aarde waarop we leven; je omgeving, je medemens en de dieren waarvoor je moet zorgen. Al deze elementen zijn belangrijk geweest en daarmee verbonden de geweldige stimulans van de antroposofie, die een drijvende kracht was in die tijd op Warmonderhof. Voor mij was het daarom logisch in een keuken biologisch-dynamische producten te verwerken. Alleen liet de handel toen nog te wensen over. De kwaliteit was erg wisselend en het was moeilijk om aan horecabehoeften te voldoen. Want ook toen al waren er zo'n zestig gasten op een avond en bijvoorbeeld emmers kwark en hele kazen daar kwam je niet makkelijk aan. Naast BD kwamen ook biologische producten op tafel, die in die tijd een grotere vlucht namen en breder verkrijgbaar waren."

### Stichting

Leo: "Tot 1983 hebben we met de medewerkers die er waren veel geëxperimenteerd. Lembas was een stichting met vrijwilligerstatus. Studenten van De Horst, de Vrije Hogeschool, de IVA en bewoners van Arta en Nieuw Rijsenburg werkten mee. Er hing een leuke sfeer maar er werd niet heel erg efficiënt gewerkt. Commercieel zijn mocht nog niet in die tijd, dat was fout.

De verantwoordelijkheid voor keuken en bediening hadden Alexander van Gerwen en ik op ons genomen. Het was toen vrij eenvoudig want de gast kon kiezen uit een dagschotel, een ovenschotel of uiensoep. We schepten in de keuken een bord vol en brachten dat zelf naar een tafeltje.

De coördinatie van alle vrijwillers en de administratie deden andere vrijwilligers en Artamedewerkers zagen er op toe dat wij geen al te gekke dingen deden.

Er werd 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> salaris uitbetaald aan drie van de ca. tien mensen die er toen rond liepen want dat bracht de zaak op. Financieel ging het niet goed. We moesten er zakelijker, commerciëler en reëler in gaan staan”.

### 1983-84

Leo: “In 1983-84 werd het moeilijker om de idee van – we rommelen maar wat aan – vast te houden. Er volgde een periode van veel gesprekken met alle betrokkenen waarbij gekeken werd vanuit o.a. de sociale driegeliding. Ook werd vanuit de vraagstelling ‘wie heeft het hardste geld nodig’, een systeem van inkomen naar behoefte uitgetest. Uiteindelijk waren het allemaal experimenten.

In 1984 werd besloten de zaak te verzelfstandigen want daarmee zou tevens de persoonlijke betrokkenheid vergroot worden. Omdat Alexander en ik er als natuurlijke autoriteit in zaten, lag het voor de hand dat wij dat zouden doen. Wij waren het meest aanwezig en stonden er het minst vrijblijvend in. Zo werd het onze zaak en het eerste jaar was direct zwaar verliesgevend, maar ook reuze spannend want we konden onze uitkeringen bij de sociale dienst opzeggen. Nooit gedacht aan starter-subsidies, maar gewoon hard aan de slag gegaan en het lukte. We konden ons eigen salaris en dat van steeds meer medewerkers er uithalen. Daarbij werd ook de professionaliteit van het restaurant meteen zichtbaar. Er werd een werkverdeling gemaakt en er werden andere eisen gesteld zoals niet meer bedienen in spijkerbroek met scheuren, geen zwarte nagels, enz.”

### Grote investeringen

Leo: “In 1987 kwam de noodzaak om te investeren. De Keuringsdienst van Waren had regelmatig kritiek, de werkomstandigheden lieten te wensen over. Tot dan toe kwamen de koelkasten ook allemaal van de kringloop, er was geen afzuiginstallatie, enz. Dit proces van verbouwen en uitbreiding is behoorlijk uitgegroeid. Het begon met de wens voor een afzuigkap, maar de plannen werden steeds groter; de keuken op een andere plek en de tweede helft van het pand erbij. Zo ontstond een totale verbouwing

die in 1989 werd voltooid. Opnieuw nam de professionalisering toe. Het ideaal is daarin overeind gebleven; BD en biologisch. Ook de tafels en thonetstoelen zijn gebleven. Voor die stoelen is nu opeens weer grote belangstelling!”

### Sociale kant

Behalve restaurant had het ‘initiatief Lembas’ ook een sterke sociale kant, met een nazorgproject. Tot op de dag van vandaag worden stageplekken aangeboden aan mensen van Arta. Na het doorlopen van het programma op Arta kunnen zij bij Lembas een aantal dingen onderzoeken. Bijvoorbeeld: kan ik nog mee in het arbeidsproces, ben ik in staat mij aan te passen, op tijd te komen, aan taken te houden, de structuur van een bedrijf te respecteren. Het gaat daarbij niet zozeer om de horeca, maar primair als opstap naar het ‘normale’ leven. “Dit is een van de dingen waar ik zelf veel baat bij heb gehad om erbij te doen”, zegt Leo. “Het is zwaar of kan zwaar zijn maar het is ook goed om je steeds uiteen te zetten met vaak jonge mensen die uit een probleemsituatie gekropen zijn. Als ik die mensen zie knokken voor hun bestaan geeft mij dat zelf ook kracht. Binnen het bedrijf is een sfeer gecreëerd waarin altijd met elkaar rekening wordt gehouden.

Alexander van Gerwen en Leo Verdel in de keuken van vòòr 1987.



Vaak zeggen mensen uit de gangbare horeca, dat Lembas een soft bedrijf is. In de gangbare horeca wordt veel gescholden. Het horecawerk is laagdrempelig en bepaald niet sociaal; je werkt in weekenden, met feestdagen en altijd 's avonds. Het gevolg is dat er een bepaald type volk op af komt die dit werk leuk vindt. Het feit dat wij elke avond om 10 uur of half 11 klaar kunnen zijn, biedt ons een betere grip op dit horecaprobleem dan bij bedrijven waar tot 1 of 2 uur 's nachts gewerkt moet worden.

Er is hier een hechte samenwerking in het medewerkersteam, maar met de professionalisering is ook een hiërarchie ontstaan. De bediening en de keuken hebben een duidelijke leiding gekregen. Daarmee is echter ook afstand gecreëerd en is onderling meer 'vliegen afvangen' gekomen. Er is een jongere en een oudere garde hier. Het 'nazitten' zoals vroeger karakteristiek was voor de sfeer van samenwerking, is er niet meer bij. Jongeren zoeken iets anders op.

Waarom zij hier toch graag werken komt omdat er naast het verdienen van geld ook een leuke en alternatieve samenwerkings sfeer is".

### Werk en vakmanschap

Leo: "Bij Lembas ligt het accent op groenten. Dat waarderen mensen hier ook zo en daar komen velen voor. Het allereerste concept van een dagschotel met groenten en granen is niet veranderd. Tot 1993 werd uitsluitend vegetarisch gekookt. Vegetarisch is nog steeds de hoofdzaak want wat we aan vlees en vis erbij doen is om het restaurant laagdrempelig te maken en kan tegenwoordig omdat de producten er zijn. In het begin was dit moeilijk te verkopen aan de gasten, want die maakten zich zorgen of wij dat wel gescheiden konden houden. Dit houden wij ook ge-

Restaurant Lembas aan de Hoofdstraat in Driebergen.



scheiden, voor vlees en vis hebben wij speciale pannen en werkplekken. In tegenstelling tot vroeger, toen de pannen op het vuur stonden waaruit we opschepten, wordt nu alles zoveel mogelijk à la minute en vers bereid.

Daarnaast doen we ook catering. Dat bijt elkaar wel want catering brengt veel onrust in de keuken. Op één moment moet zo'n hoeveelheid eruit, warm, ingepakt en dat terwijl we helemaal zijn ingesteld op werken per tafeltje. Aan de andere kant is het een goede bron van inkomsten".

### Een zevenjaars ritme

Leo: "Er zijn perioden geweest dat het slecht ging met Lembas en overwogen werd de zaak op te heffen voordat het tot een faillissement zou komen. Zeven jaar na de verbouwing, in 1996, was zo'n moment. Enerzijds was dit een moeilijke periode in de ontwikkeling van Lembas, er was duidelijk behoefte aan iets nieuws. Anderzijds was ik zelf gedemotiveerd en was mijn sociale leven chaotisch. Alexander was er in 1992 uitgegaan. Daarmee was mijn compagnon verdwenen en heb ik onvolgende opgepakt dat toen ook de zaak om iets nieuws vroeg. Er werden bovendien kosten gemaakt die niet gecontroleerd werden. Het liep uit de hand...

Toen ging wonderwel het volgende jaar hartstikke goed. Onverwachts kwam er een vraag of ik wilde meewerken aan een aantal tv-programma's. De hele spin-off daarvan werkte heel goed. Ik moest ontzettend veel recepten bedenken en kwam met allerlei mensen in aanraking waardoor mijn motivatie ook weer te voorschijn kwam.

Er kwamen nieuwe medewerkers bij en Karin Jansen kwam als partner in de zaak.

Nu, zeven jaar later, moet hier weer iets nieuws gebeuren, maar dat laat ik aan iemand anders over. Die mag de zaak restylen, vertaald naar deze tijd en de vraag van nu.

Op een gegeven moment ben je helemaal vast gegroeid met het geheel. De gasten verwachten iets bepaalds van je. Als je het anders doet worden ze boos. Ik kan niet zomaar de tafels scheef zetten, bij wijze van spreken.

Nu na 22 jaar heb ik de vraag: waarom wil ik dat biologische, ik doe het gewoon, maar kom ik er met mijn gevoel nog wel bij? Dat is ook een van de redenen waarom ik er nu mee stop. Ik heb er behoefte aan mijzelf opnieuw op te laden zodat je weer voelt waarom je het doet. Dat is toch een basic vraag: 'waarom doe ik dit eigenlijk?' Ik kan wel rationeel zeggen 't is goed voor de aarde, voor de mensen, het milieu maar in wezen is dat gevoel dat ik op Warmonderhof had in de loop van de jaren opgedroogd.

Aan de andere kant vind ik het commercieel nog wel steeds een uitdaging. Ik vind het een spannend beroep, leuk om te doen, ook het mooi maken van het eten en om mensen tevreden te stellen".



### **Restaurant Lembas**

Hoofdstraat 153  
3971 KJ Driebergen.  
Tel. 0343-518637

Bedrijfstype: Vof van Leo Verdel en Karin Jansen  
Personeel: gemiddeld 6 medewerkers  
Bezetting: 20 tafels, 70 stoelen, verdeeld over twee ruimtes. Tuin terras met 45 zitplaatsen. Door het jaar heen gemiddeld 55 gasten per avond.  
Prijzen van de hoofdgerechten: varieert tussen € 15 en € 20,50

#### Ook BD in de toekomst?

Leo: "Omdat er nu zoveel goede biologische spullen verkrijgbaar zijn ben je in wezen een gewoon restaurant aan het worden, met als enig verschil dat de inkoop biologisch is. Enerzijds is dat jammer, maar het hoort anderzijds ook bij deze tijd.

Het biologische is erg algemeen geworden. Het is overal verkrijgbaar en elk restaurant wil zich vandaag de dag wel met een groen randje sieren. Elk initiatief heeft wel iets met milieu. In de vervlakking die is opgetreden, voel ik me één van de vele en dat ervaar ik als benauwend. Ik heb behoefte aan een nieuwe uitdaging.

Tot en met tweede kerstdag heerst hier nog de oude sfeer. Dan gaat Lembas dicht voor verbouwing en heropening.

De unieke samenwerkings sfeer zal wel iets gaan veranderen want het bedrijfsplan van de toekomst is een concept dat bewaakt en gepatenteerd is in een BV. Dit zal een nieuwe aanpak worden die ook aan het personeel andere eisen zal stellen. Gelukkig is wel het werken met biologische en biologisch-dynamische producten in dit concept opgenomen.

Ik kan dan eindelijk zelf ook eens hier als klant komen eten!

Wat mijzelf betreft? Alles ligt nog open. Zowel biologisch, als BD en verzorging zitten in mijn bloed. Ik ben ambachtelijk ingesteld en graag zelfstandig ondernemer. Ik vind het heerlijk om met mensen samen aan het werk te zijn en al doende een hele hoop te ontdekken.

Je vraagt mij naar een hele leuke tijd hier? Dat was de periode dat we een bandje in de kelder hadden. Dit was de voorraadkelder, maar na de verbouwing werd die overbodig. Toen zijn we in die kelder met een band aan de slag gegaan: gitaren, toetsen en drum. Soms was de laatste gast nog niet verdwenen of je hoorde boven de eerst gitaarklanken al. Na sluitingstijd gingen meteen de lichten uit en met z'n allen doken we de kelder in om muziek te maken. Dat was rock en rolltijd" ■