



DE MOOIE MAALTIJD



maaltijden in de zorg
om puur van te smullen

tips, inspiratie en pleidooi

Inhoudsopgave

<i>Voorwoord</i>	<i>pagina 3</i>
<i>Een Mooie Maaltijd in Brabant</i>	<i>pagina 4 & 5</i>
<i>Een Mooie Maaltijd in Zeeland</i>	<i>pagina 6 & 7</i>
<i>Een Mooie Maaltijd in Noord-Holland</i>	<i>pagina 8</i>
<i>Zorg voor BIOverijssel op de kaart</i>	<i>pagina 9</i>
<i>Mooie Maaltijd in St. Maartenskliniek (Nijmegen)</i>	<i>pagina 10 & 11</i>
<i>Op streek en aan de slag</i>	<i>pagina 12 & 13</i>
<i>Wie is wie en wat is wat</i>	<i>pagina 14</i>
<i>Ode aan mijn moeder</i>	<i>pagina 15</i>
<i>Colofon</i>	<i>pagina 15</i>

Let op..... : in het hart van dit magazine vindt u een seizoenskalender.

Haal hem eruit, hang hem op en gebruik hem naar hartenlust!



Geen dag meer zonder... Mooie Maaltijd!

Een met aandacht bereide, smaakrijke maaltijd kan de sleutel zijn tot een prettig, tevreden, zelfs gelukkig gevoel. En als dat ergens geldt, is het wel in de zorg. Voor veel bewoners van zorginstellingen is de maaltijd het hoogtepunt van de dag. Voor ziekenhuispatiënten betekent lekker eten om te beginnen voor een verrassend gesprek met het bezoek:

'En... hoe was het eten...?'

'Heerlijk!'

'...?!'

In 2008 is De Mooie Maaltijd voor het eerst één van de speerpuntprojecten van de landelijke Week van de Smaak. Dit project wil tegenwicht bieden aan de tendens van op steeds grotere schaal geproduceerde maaltijden met ingrediënten waarvan de herkomst ver te zoeken is en die ieder snuffje persoonlijke zorg ontberen. Zorginstellingen en ziekenhuizen worden geprikkeld om weer iets echt moois van de maaltijd te maken. En wat is dan mooi? Mooi is: bereid met verse, seizoensgebonden ingrediënten. Als die dan ook nog puur natuur uit de eigen streek komen, met zorg zijn bereid en aantrekkelijk opgediend, is dat helemaal mooi!

Honderden instellingen doen mee

De Mooie Maaltijd is vanaf het begin een succes, waarbij de provincie Brabant voorop loopt. Het project raakt een snaar en circa honderd instellingen doen mee. Sommige serveren menu's met heerlijke 'vergeten groenten', andere organiseren een 'proef-het-seizoen' maaltijd en in één instelling ziet een waar Smaakplein het licht. Het jaar daarna doen nog meer instellingen mee, die er ieder op hun eigen manier een feest van maken. Bij de ene worden gasten onthaald op een uitgebreid streekbuffet, bij de ander getraakteerd op een kookdemonstratie met biologisch lekkers en bij de derde is er een puur Hollands dessertdefilé.

In Brabant leidt het succes tot het driejarige project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant', omdat ze daar vinden dat de Week van de Smaak prachtig is, maar 51 weken te kort duurt...!

Iedere dag een Mooie Maaltijd...

De Mooie Maaltijd is een blijvertje. Nog steeds is meer aandacht vragen voor de kwaliteit van het eten in zorginstelling en ziekenhuis geen overbodige luxe. Er is nog veel winst in te behalen. Daarbij moeten wel hindernissen worden genomen zoals krappe budgetten, wisselende beschikbaarheid van producten, logistieke knelpunten en verpakkingskwesaties...

Een kwestie van doorbijten, maar: als de drempels zijn geslecht, is het resultaat – beter etende, gezondere en goed gestemde gasten - die moeite meer dan waard.

Met dit magazine willen wij u voeden: met inspirerende voorbeelden, kijkjes in de keuken en praktische tips. Vervolgens aan u, koks, bestuurders, leveranciers en andere betrokkenen de eer én het plezier om iedere dag weer iets écht moois van de maaltijd te maken!

René de Bruin, Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN)

Lasca ten Kate, Stichting Vriendelijke Keukens (SVK)

Projectgroep De Mooie Maaltijd



Een Mooie Maaltijd in Brabant

Meteen al bij de introductie van het project de Mooie Maaltijd in 2008 bruijste het in het Brabantse zorgland van de activiteiten. Drijvende kracht was en is de VKGE (Vereniging voor Keukenmanagement in de Gezondheidszorg, regio Eindhoven), die zich sterk maakt voor een gestage verbetering van de kwaliteit van het voedselaanbod in zorginstellingen. In het eerste jaar al deden 20 van haar leden, samen goed voor tegen de 100 locaties, in Brabant mee aan de Mooie Maaltijd.

De goede ervaringen die ze opdeden met het gebruik van smaakvolle, biologische en streekeigen producten waren inspiratiebron voor de start in september 2009 van het 3-jarige project **Een Mooie Maaltijd in Brabant**. Met dit project worden de verschillende obstakels op weg naar een jaarronde levering van biologische en streekproducten bij de hoorns gevat. Zo zorgt de aparte

inkoop van genoemde producten voor veel extra werk en is er nog onvoldoende aanbod in pakketvorm bij de groothandels. Nog daaraan voorafgaand zorgt de onbekendheid met het aanbod vaak al voor een eerste drempel om over te gaan op 'de mooie keuken'.

Een ander belangrijk punt is dat de focus van het management nu nog vooral is gericht op de kosten van de maaltijdcomponenten, zonder de maaltijd en de kwaliteit daarvan in een breder kader te zetten. Verschillende tekenen wijzen erop dat een gezonde, op basis van biologische en regionale producten en met zorg bereide maaltijd bron is van kostenvermindering aan de verpleegkant. Cliënten gaan vaak beter eten en spenderen meer tijd in het restaurant. Tijd waarin geen beroep wordt gedaan op zorgmedewerkers omdat alle aandacht uit gaat naar het letterlijk en figuurlijk genieten van de maaltijd.

Een Mooie Maaltijd in Brabant

Het projectteam van **Een Mooie Maaltijd in Brabant** hoopt te bereiken dat het aantal zorginstellingen dat jaarrond biologische en/of streekproducten in geserveerde maaltijden gebruikt de komende jaren flink zal groeien. Bovendien streeft het naar de realisatie van meerdere succesvolle samenwerkingsverbanden tussen instellingskeukens, leveranciers en producenten. En natuurlijk moet dit allemaal passen binnen de financiële kaders van de deelnemers.

Van niet te onderschatten belang is tenslotte dat de betrokken instellingen hun deelname aan **Een Mooie Maaltijd in Brabant**, en de meerwaarde van het gebruik van biologische en/of regionale producten uitdragen: naar collega-instellingen, de overheid én natuurlijk potentiële cliënten en gasten. En hoe kan dat beter dan door deelname aan de jaarlijkse Week van de Smaak...!

Een kleine greep uit de vele Brabantse activiteiten tijdens de Week van de Smaak

Het Elkerliek Ziekenhuis (Helmond): maaltijden met meer dan een snuffe passie...



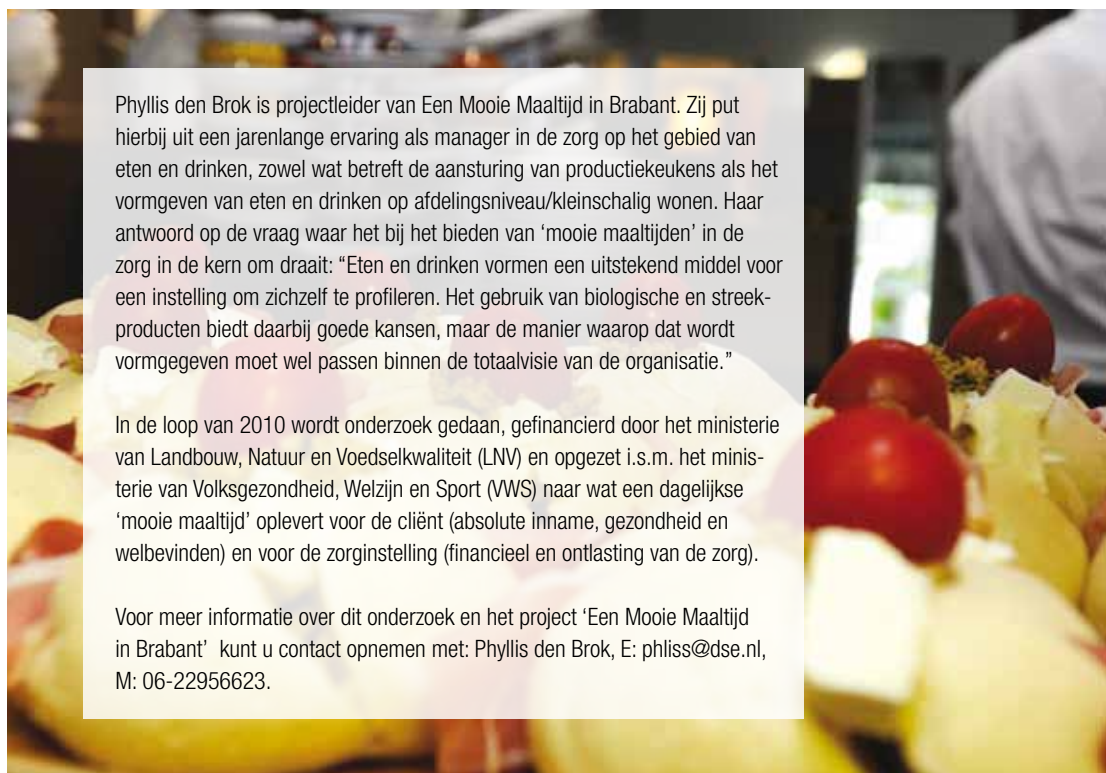
Het Elkerliek Ziekenhuis is een ziekenhuis met een eigen centrale keuken waar nog met passie wordt gekookt op het niveau van een goed middenklasse hotel. Binnen het ziekenhuis wordt gekookt voor de vestigingen Helmond, Deurne, het RGC (regionaal gezondheidscentrum) en de brandweer Helmond. Bovendien is er een personeelsrestaurant. In de Week van de Smaak 2009 werden patiënten en personeel op een heerlijk regionaal streekmenu onthaald. De reacties waren stuk voor stuk positief en Elkerliek blijft meedoen aan de Week van de Smaak!



Elisabeth Ziekenhuis (Tilburg): personeel proeft de smaken van het Brabantse land

Het Elisabeth Ziekenhuis doet al vanaf de eerste keer (2007) mee aan de Week van de Smaak. In 2009 wordt het personeel onthaald op een echte Mooie Maaltijd, bol van de Brabantse ingrediënten: Kempische ham, regionale geitenkaas, een Kempisch stoofpotje met trappistenbier, Rooie Fikkaas, trappistenbier... Het is maar een greep uit het rijke menu.

Wat het keukenteam van het Elisabeth Ziekenhuis betreft: 'zoals de Week van de Smaak nu in de zorg wordt aangepakt, verdient hij het breed te worden opgepakt!'



Phyllis den Brok is projectleider van Een Mooie Maaltijd in Brabant. Zij put hierbij uit een jarenlange ervaring als manager in de zorg op het gebied van eten en drinken, zowel wat betreft de aansturing van productiekeukens als het vormgeven van eten en drinken op afdelingsniveau/kleinschalig wonen. Haar antwoord op de vraag waar het bij het bieden van 'mooie maaltijden' in de zorg in de kern om draait: "Eten en drinken vormen een uitstekend middel voor een instelling om zichzelf te profileren. Het gebruik van biologische en streekproducten biedt daarbij goede kansen, maar de manier waarop dat wordt vormgegeven moet wel passen binnen de totaalvisie van de organisatie."

In de loop van 2010 wordt onderzoek gedaan, gefinancierd door het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) en opgezet i.s.m. het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) naar wat een dagelijkse 'mooie maaltijd' oplevert voor de cliënt (absolute inname, gezondheid en welbevinden) en voor de zorginstelling (financieel en ontlasting van de zorg).

Voor meer informatie over dit onderzoek en het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant' kunt u contact opnemen met: Phyllis den Brok, E: phliss@dse.nl, M: 06-22956623.

'Vergeten' stamppotjes in de Limburgse Peel

Natuurlijk stopt het enthousiasme voor de Mooie Maaltijd niet aan de grens tussen Brabant en Limburg. De Voedingsdienst van de Zorggroep Regio Weert/Helden doet ieder jaar mee aan de Week van de Smaak. Zorgcentra De Wietel in het Limburgse Panningen (een gecombineerd verpleeg- en verzorgingshuis) en ter Borcht in Baarlo worden door de voedingsdienst voorzien van een toepasselijke Mooie Maaltijd. Harry Goumans, teamleider van de voedingsdienst, blijft enthousiast over dit project:

'Wij hebben in de Week van de Smaak al een paar keer gekozen voor 'vergeten groenten' als thema, en dat niet voor niets: we zetten wel vaker een groente als snijbietjes op het menu en net als het voorschotelen van stamppotjes valt dat hier in de Peel in goede aarde!'

Er is hem veel aan gelegen om iets van het plezier in 'het echte koken' in instellingen te bewaken en bewaren. 'Je moet niet alles willen, het gaat om het vinden van



een balans tussen convenience en zelf doen. Wij bereiden hier met gemiddeld 5 man 280 maaltijden per dag. Het vlees kopen we dan bijvoorbeeld al gegaard en al in van onze eigen slager en de soep en sauzen maken we helemaal zelf.'

De reacties op het Week van de Smaak menu zijn elke keer weer superpositief. 'Moeten we vaker doen!' is een regelmatig gehoorde wens en die is bij Goumans niet gericht tot dovemansoren.

Ter Reede + De Grote Verleiding = een prijswinnende, Zeeuwse Mooie Maaltijd!

In Zeeland is in 2005 door de provincie Zeeland het initiatief genomen om biologische voeding bij zorginstellingen te gaan promoten. Dit initiatief kreeg in de periode 2006 - 2007 de vorm van een pilot bij drie Zeeuwse zorginstellingen, waaronder ook Ter Reede in Vlissingen. Om de pilot te laten slagen, is uiteindelijk het traditionele proces van maaltijdbereiding in de zorginstelling losgelaten.

Gedrevenheid

Gevraagd naar de belangrijkste momenten binnen de succesvolle pilot noemt Fer de Bruin, locatiemanager van Ter Reede, er twee: "In de eerste plaats gaat het om de gedrevenheid van alle betrokkenen om het project tot een goed einde te brengen. Ontbreekt die, dan wordt een goed resultaat erg moeilijk. Die gedrevenheid misten we bij de groothandels die van oudsher de instel-



Alex van Hootegem
van De Grote Verleiding

lingskeukens bevoorraden. Maar we vonden hem weer terug bij de Zeeuwse biologische boeren. Door hun actieve inbreng en hun wil mee te denken, zijn zij de tweede belangrijke factor geweest in het bereiken van het resultaat."

De smaak van vroeger

Onderdeel van de pilot was een hele biologische maand, waarin tussen de 500 en 750 biologische maaltijden per dag werden geserveerd. Om deze maand feestelijk in te luiden, organiseerde de instelling een biologische dag voor bewoners en personeel. Een showkok liet zijn biologische kookkunsten zien, er kon geproefd worden en biologische boeren en winkeliers presenteerden hun

producten. Ook ontvingen de bewoners een speciale 'biologische' placemat. De super-verse producten vielen goed in de smaak. Ter illustratie de uitspraak van een van de klanten van Ter Reede: 'Het eten heeft weer de kleur en de smaak van vroeger!'

Fer de Bruin: "Groot winstpunt voor ons is de gezondheid van de bewoners. Eten en drinken zijn de belangrijkste zaken in hun leven. Biologisch eten is nu eenmaal gezonder en smaakvoller.

De brede ervaring die De Grote Verleiding, onder andere met zijn biologische websitewinkel, al had opgedaan met de distributie van het Zeeuwse biologische aanbod en de (on)mogelijkheden hiervan, werd één van de sleutels voor het succes van de pilot. Anneke van Hootegem van De Grote Verleiding: 'Het is bijvoorbeeld belangrijk in kaart te brengen wat er groeit en bloeit en tegelijkertijd teeltafspraken te maken zodat niet alle boeren op hetzelfde moment knolselderij of snijbonen telen. Het is onze rol vraag en aanbod samen te brengen waarbij we gebruik kunnen maken van ons distributienetwerk in Zeeland.' Ook de onderhandelingen met een groentesnijderij werden door De Grote Verleiding verzorgd. De zorginstellingen organiseerden zelf een slager met een EKO-keurmerk.



René Dingemansse, teler in Biggekerke



Anneke en Alex van Hootegem

Daardoor eten bewoners meer, wat de ondervoeding in de ouderzorg tegen gaat. Hun smaak vervlakt met de jaren, iets wat door de zuivere, vollere smaak van dit voedsel juist teniet gedaan wordt."

Een enquête wijst uit dat de bewoners neutraal tot positief tegenover biologisch staan. Daarbij spreekt biologisch hen het meest aan als het gecommuniceerd wordt als betreffende producten 'met de smaak van vroeger' en 'uit de streek'.

Vervolgtraject:

'Korte keten van land naar klant'

De wens van Ter Reede is dat in 2010 de hele instelling onder het motto 'Van het land op het bord' kookt met biologische AGF producten uit streek. Hiervoor is een vervolgproject geformuleerd onder de naam 'korte keten van land naar klant'. Samen met biologische websitewinkel De Grote Verleiding, een groentensnijderij, de Zeeuwse Milieufederatie en 20 biologische boeren uit Zeeland en West Brabant wordt er een korte keten opgezet om de deelnemende boeren direct groenten, aardappelen en fruit te laten leveren aan instellingskeukens. 'Zo krijgen de instellingen niet alleen superverse producten, maar bovendien producten die de voordelen van biologisch voedsel met zich mee brengen', aldus een woordvoerder van de ZMF.

Doel van het project is een win-win situatie: professionele keukens die goedkope gezonde en verse en smaakvolle maaltijden kunnen koken en boeren die voor hun product, zonder interventie van de tussenhandel, een eerlijke prijs ontvangen. Het streven is om ook andere instellingskeuken

in Zuidwest Nederland te voorzien van dagverse producten uit de streek, om zo aan het eind van het project in 2012 het equivalent van 5000 biologische maaltijden per dag rond te zetten.

Onderscheid

Een belangrijke motivatie vanuit Ter Reede om te kiezen voor biologisch, is zich te kunnen onderscheiden. Fer de Bruin: "De beleving van het eten is erg belangrijk binnen de zorg. Met biologische voeding kunnen we laten zien dat we kwaliteit bieden en voorop lopen in gezonde voeding. Bovendien zijn het lekkere producten. Zorginstellingen kunnen zich er niet alleen mee positioneren richting bewoners, maar ook naar andere doelgroepen zoals overheidsdiensten, scholieren en bedrijven. Drijfveer is dat zij op deze wijze hun instellingskeuken ook in de toekomst kunnen behouden. Door verschuiving in de ouderenzorg van geheel verzorgd wonen in verzorgingshuizen, naar langer zelfstandig wonen in woonzorgcomplexen staan veel instellingskeukens onder druk."

Ook in verzorgingshuis ter Valcke in Goes heeft de Week van de Smaak een enthousiaste deelnemer gevonden. Ter Valcke serveerde een week lang het beste van Zeeuwse bodem. Op maandag genoot men van een Zeeuwse lunch in het restaurant, op dinsdag verrees er een Zeeuws Smaakplein, woensdag stond in het teken van de Zeeuwse bolus, donderdag van de Zeeuwse appeltaart en op vrijdag bood het restaurant een dagschotel gemaakt met streekproducten. Cliënten konden deze dag op het keuzemenu kiezen voor gerechten gemaakt van biologische en/of streekproducten.

Ter inspiratie:

Recept voor een juli-salade met snijbonen op de manier van Anneke van Hootegem

1 uitje, 1 pond snijbonen, 1 theelepel kerriepoeder, 100 gram ontbijtspek en 1 eetlepel olijfolie

Was de snijbonen en snij ze schuin in wiebertjes van ongeveer 1 cm. Snipper het uitje en snij het ontbijtspek in kleine reepjes. Kook de boontjes, met een beetje zout, beetgaar. Bak ondertussen het uitje en de ontbijtspeksnippers goudbruin. Als de boontjes beetgaar zijn, afsijten. Het ui- en spekmengsel erbij doen en op smaak brengen met kerriepoeder. Lekker met nieuwe aardappelen.

Smaakprijs

Ook buiten de muren van Ter Reede zijn de inspanningen om jaarrond een mooie maaltijd te serveren niet onopgemerkt gebleven. De Vlissingse zorginstelling ontving op donderdag 28 mei 2009 uit handen van Minister Gerda Verburg de LNV-smaakprijs. "Ter Reede heeft baanbrekend werk verricht door als eerste in Nederland biologische producten structureel te introduceren in het assortiment", aldus Verburg.

Voor meer informatie over het project 'Korte keten van land naar klant' kunt u terecht bij: Melissa Ernst (ZMF), coördinator korte keten van land naar klant, www.zmf.nl / tel.: 0113 230075

FOTO'S BIJ DIT ARTIKEL

Anda van Riet, Middelburg



Een kijkje in de keuken van Naarderheem (Naarden, Noord-Holland)

In verpleeghuis Naarderheem, onderdeel van de Vivium zorggroep, was het management toenemend ontevreden over de eigen institutioneel bereide warme maaltijd die op de afdeling geregenereerd moest worden. Een 'niets-mis-mee' maaltijd waar je nooit echt warm van zal worden. In 2008 werd het keukenteam uitgedaagd te gaan dromen over de ideale situatie. Het resultaat: een open, ambachtelijke keuken waar zo'n 60% van de producten biologisch is en bij voorkeur uit de eigen regio komt. Met een restaurant zonder vaste etenstijden, waar je ter plekke kiest wat je wilt eten en niet een dag of een week van te voren. En dat alles voor nog geen 40 eurocent meer.

De directeur... (Marco Wisse)

"Er leven talloze vooroordelen rond koken met biologische en streekproducten: er is onvoldoende aanbod en wat er is, is veel duurder. Nu één jaar later weten we beter. Het concept is nauwelijks duurder maar de kwaliteitsimpuls is onbetaalbaar. We gebruiken minder laxantia, hebben minder huidproblemen en minder ongewenst gewichtsverlies. Bovendien: onze gasten herkennen de smaak en geur van deze pure producten. Smaak en geur zijn de sterkste onderdelen van ons geheugen, zij blijven het langst intact. We doen de gasten veel plezier met onze 'echte keuken'. Het beste bewijs daarvoor levert onze groep van zestig psychogeriatrische patiënten. Zij herkennen helemaal niets van ons 'biologisch concept' of het 'ambachtelijke koken'. Maar zij eten wel de helft meer dan voorheen...

De cliënten die op de afdeling blijven, kunnen daar in alle rust geholpen worden door het verplegend personeel. Ten eerste omdat niet alle maaltijden tegelijk warm zijn en ten tweede omdat een groot deel van de cliënten in het restaurant bediend wordt en dus geen aandacht van de verpleging meer vergt. Het is niet zo zeer een besparing in personeel als wel een verschuiving naar gastvrijheidsmedewerkers (die goedkoper zijn dan verpleegkundigen).

Cijfers

- ✓ Dagelijks aantal bereide maaltijden voor cliënten: 150
- ✓ Dagelijks aantal bereide lunches voor medewerkers: 80 – 100
- ✓ Dagelijks aantal bereide maaltijden voor bezoekers: 20 - 80
- ✓ Van de 150 cliënten zijn er 60 psychogeriatrisch, zij eten op de afdeling.
- ✓ Van de 90 overige gasten eten ± 60% in het restaurant en de overige 40% op de afdeling.
- ✓ De gasten in het restaurant blijven daar tussen de 50 & 90 minuten.
- ✓ Prijs: € 6.40 per maaltijd. Dat is € 0.40 meer dan voor de 'niets-mis-mee' maaltijd.



De kok... (Adrie Oosterlaken)

"We krijgen veel complimenten van de gasten. Ik heb wel ontdekt dat onze oudere gasten nog niet altijd hetzelfde idee als wij in de keuken hebben over wat de ideale bereidingstijd is voor bijvoorbeeld groenten. Wij koken hier wel eens gerechten waar je op een examen een 9 voor zou krijgen, maar krijgen die dan toch terug van de gast met de opmerking 'niet gaar'... Die verandering van smaak gaat minder snel dan ik had gedacht."

Sukadelapje van het rund met een stampotje van aardappel, pastinaak en prei

Ingrediënten voor 4 personen

4 sukadelapjes van 100 gram, 1 winterpeen, 2 uien, 1 prei, 300 dl rode wijn, 1 liter runderbouillon, 2 laurierbladjes, 1 kruidnagel, verse tijm, zout, peperkorrels, boter

Haal het vlees door de bloem en braad het aan. Aangebraden vlees in een ovenschaal doen. Bak de fijngesneden winterpeen, ui en prei in en pan en blus het af met rode wijn voeg dan de bouillon, laurier, tijm, kruidnagel en peperkorrels toe, giet dit over het vlees en afdekken met vetvrij papier. In voorverwarmde oven 175° ongeveer 3 uur laten sudderen. Haal het vlees uit het vocht en kook dit in tot ongeveer 1 liter. De saus fijn maken met de blender en zeven, op smaak brengen met zout en peper. Vlees terug in de saus en warm houden.

Stampotje

1 prei, 3 pastinaken, 300 gram aardappel, 2 el crème fraîche, 150 gram boter, zout en peper

Pastinaak en aardappel schillen en prei fijn snijden. Kook de aardappel en pastinaak en maak er met crème fraîche en boter puree van. Vlak voor het serveren de fijn gesneden prei (iets prei achterhouden) toevoegen aan de puree. Achter gehouden prei goudbruin frituren en serveren over het vlees.

Zorg voor **BIO**verijssel op de kaart!

Het aantal Overijsselse instellingen dat in de eerste jaren van de Week van de Smaak heeft meegedaan met de Mooie Maaltijd is bescheiden. Té bescheiden in het licht van het rijke aanbod aan mooie Overijsselse ingrediënten dat er om vraagt om als basis voor de lekkerste maaltijden te mogen dienen!

Verbinden

Het project **Zorg voor BIOverijssel op de kaart!** – mogelijk gemaakt door de provincie Overijssel en uitgevoerd door de stichtingen Vriendelijke Keukens en Van Eigen Erf – is uit op het leggen van vruchtbare verbindingen tussen biologische boeren en tuinders aan de ene - en zorginstellingen en ziekenhuizen aan de andere kant. Waar het rechtstreekse levering betreft, richt het project zich in eerste instantie op kleine(re) en middelgrote zorginstellingen in Overijssel, met een eigen keuken. Daarnaast worden de mogelijkheden beproefd van samenwerking tussen een paar grote, ontkoppelde keukens en grootleveranciers met een regionaal aanbod.

In alle gevallen is het beoogde resultaat: veel meer geserveerde Mooie Maaltijden met een hoog **BIO**verijssels gehalte!

Voor meer informatie over dit project: Lasca ten Kate (Stichting Vriendelijke Keukens, E: lasca@vriendelijkekeukens.nl M: 0628 464403)

Een kleine indruk van Overijsselse boeren en tuinders en een enkele groothandel, die graag hun aandeel voor de Overijsselse Mooie Maaltijd zouden leveren:

IJsseldal

Willy en Brigitte Gooiker uit Wilp en Herman Menkveld uit Olst zijn de initiatiefnemers van het merk IJsseldal. Ze besloten samen te gaan werken vanuit hun ambitie om meer nieuwe afzetmogelijkheden voor hun biologische granen te vinden. Van het meel van de oude graanrassen - emmertarwe, ommelander, spelt, eenkoorn, zwarte haver en boekweit - is een aantal basismixen verkrijgbaar (pannenkoeken, brood en appeltaart). Kijk voor meer informatie op: www.ijsseldalpuurlekkerder.nl

VechtdalProducten

Of het nu gaat om vlees, groente, fruit of wijn, alle producenten van VechtdalProducten leggen veel liefde voor hun vak aan de dag. De belangstelling voor gezonde en verantwoorde voeding, maar ook het behoud van een uniek stukje Nederland, het Overijssels Vechtdal, is een belangrijke reden voor de consument, en straks wie weet ook voor zorginstellingen, om voor VechtdalProducten te kiezen. Kijk op: www.vechtdalproducten.nl



André en Tonny Mulder

't Ecoloar (Wijthmen)

't Ecoloar is een modern, kleinschalig biologisch bedrijf met melk- en vleeskoeien. De melkkoeien zijn van het bijzondere, Zwitserse Braunvieh ras. Gemiddeld staan er zo'n 40 koeien en hun kalveren. Daarnaast scharrelen er ook een aantal ossen, stieren, varkens en kippen rond. In zijn boerderijwinkel verkoopt 't Ecoloar rund- en varkensvlees afkomstig van dieren van het eigen bedrijf. Daarnaast verkoopt de winkel ook kip en lamsvlees. www.ecoloar.nl



Overesch (Raalte)

Het biologische familiebedrijf Overesch bestaat uit akkerbouw, groenteteelt en een varkenshouderij met 110 zeugen en 660 vleesvarkens. Het bedrijf brengt een aantal producten voort zoals tarwe en gerst, spelt, aardappelen, broccoli, spitskool, suikermais, zeugen en vleesvarkens. De aardappelen gaan voor een deel naar de groothandel en voor een deel weg als de Sallandse Pieper. De groenten worden afgezet via diverse biologische groothandels (Udea, www.udea.nl en De Zaaister www.zaaister.nl). www.overesch.nl

De Haverkamp (Deventer) / Biologische Producenten Vereniging Achterhoek (BPA)

Op het landgoed 'De Bannink' in Colmschate ligt het biologische bedrijf De Haverkamp. Het bedrijf bestrijkt 20 hectare waarvan een klein deel voor groenteteelt en de rest voor akkerbouw is bestemd. De Haverkamp is lid van de BPA, de Biologische Producenten Vereniging Achterhoek. Doel van deze vereniging is om samen te werken aan verbetering van de regionale afzet van een breed assortiment aan biologische producten (aardappels, groenten, fruit, zuivel en vlees) www.achtereke.nl / www.distreko.nl



BioZorg (Haaksbergen)

BioZorg produceert biologische koelverse maaltijden en maaltijdcomponenten. Het bedrijf heeft een eigen slagerij, groente- en cateringafdeling die elke dag verse grondstoffen tot eindproducten verwerken. www.biozorg.nl





Sint Maartenskliniek in Nijmegen kiest voor vers uit de streek

In 2008 deed de St. Maartenskliniek in Nijmegen mee aan de Week van de Smaak met een bijzonder streekmenu. In de hoofdrol: Leurse Angus, Livar Varken, Eco Field kalfsvlees, kersverse groenten en zuivel, allemaal uit de eigen streek. Het bijzondere menu maakte niet alleen de tongen los maar zette Hoofd Voeding Jelle Ferwerda aan het denken: hier zat meer in dan een eenmalige activiteit. Inmiddels hebben de regionale producten definitief de keuken van de St. Maartenskliniek veroverd.

Het nieuwe streekproducten-assortiment bestaat uit onder andere zuivelproducten, sappen, scharreleieren, appels, peren, sperziebonen, broccoli, witlof en prei. Maar het hospitaal serveert ook biologisch vlees, zoals Ecofields kalfsvlees en black angusvlees. Smaak, versheid en duurzaamheid staan centraal. In veel gevallen zijn de producten binnen 24 uur na productie of oogst in de keuken van de kliniek. Ferwerda vertelt:

“Elke dag krijgen patiënten streekproducten voorgeschoteld. Producten als appels en peren, zuivelproducten en witlof zijn er het hele jaar. Waterkers uit Ubbergen is er tot half december. En dadelijk in het voorjaar zijn er weer asperges.” De cliënten vinden de streekproducten duidelijk smakelijker en het keukenpersoneel schept extra plezier in het werken met deze producten uit de eigen regio.

Supervers, boordevol vitamines en smaak

Jelle Ferwerda: “Eten en drinken is meer dan het binnen krijgen van voedingsstoffen. Mensen beleven plezier aan een lekkere maaltijd. Daarnaast is het een sociale activiteit. In het kader van onze gastvrijheidsfilosofie willen wij patiënten een gezonde en lekkere maaltijd voorzetten. Dit bevordert immers ook hun herstel. Streekproducten sluiten hier perfect bij aan. Door de korte route van veld naar bord is het product

supervers, zit het boordevol vitamines en behoudt het zijn smaak. Bovendien stimuleren we zo de regionale economie en dragen we bij aan het terugdringen van de CO2 uitstoot door het vermijden van lange productroutes.”

De prijs voor E-nummers

Een vaak genoemd bezwaar is het hogere kostenplaatje dat aan deze aanpak zou hangen.

Maar daar heeft Ferwerda zo zijn eigen, genuanceerdere ideeën over: “Wat is meer geld? Boeren willen hun vlees vierkant verwaarden. De mooie technische delen kunnen ze kwijt aan de horeca, maar ze blijven vaak zitten met incurante delen, zoals halskarbonade, en dat is interessant voor ons. Als je kijkt naar de verhouding prijs – kwaliteit dan zijn streekproducten een stuk goedkoper. Bovendien kiezen wij voor eerlijke ingrediënten zonder toevoeging van hulpstoffen om het product langer



houdbaar te maken of op gewicht te houden. Van deze hulpstoffen (E-nummers) is niet bekend wat ze met je gezondheid doen op langere termijn. Oftewel, pas dan betaal je de prijs!”

Met liefde

Het vlees dat patiënten geserveerd krijgen, is voor 60 tot 70% biologisch. Zo komt het varkens-vlees van het Limburgse kloostervarken. “Dat bedrijf heeft heel veel mooi vlees wat door de horeca niet wordt afgenomen. Boutjes, ruggetjes: veel toprestaurants gebruiken alleen de filet.” Over het bedrijf dat kalfsvlees levert vertelt Ferwerda enthousiast: “Daar doen ze alles onder hetzelfde dak: van vetmesten tot het maken van kalfsgehakt. Er hangen overal webcams, zodat je kunt volgen wat er met het vlees gebeurt. Het is een bedrijf waar met liefde wordt gewerkt: zowel voor het product als voor het kalf.”

Verantwoord

“Steeds vaker willen mensen weten waar hun eten vandaan komt,” stelt Ferwerda. “Dat is een trend die zich heel snel ontwikkelt. En wie kritisch is, pakt liever het sperzieboontje van 25 km verderop dan het sperzieboontje uit Kenia. Dat scheelt een enorme uitstoot aan CO2. Bovendien zijn de producten zo vers mogelijk: 24 uur na de oogst ligt de groente op het bord.”

Uiteindelijk draait het streven naar kwaliteit voor Jelle Ferwerda maar om één ding: goed eten voor de patiënt. “Het is leuk om met verse producten te werken en ik ben er trots op dat we als één van de eerste ziekenhuizen al zover zijn. Maar uiteindelijk wil je vooral dat patiënten hier gezond en met smaak eten.”

Regionale samenwerking de sleutel tot succes

De introductie van genoemde producten kwam tot stand door samenwerking met agrarische ondernemers uit de regio Nijmegen - Kleve, de Taskforce Multifunctionele Landbouw en stichting Landwaard (voorheen stichting Streekgala). Deze stichting werkt aan een verbeterde relatie tussen stad en platteland, boer en burger. Het vermarkten van streekproducten aan instellingen vloeit hier uit voort. Vanuit de filosofie dat het welzijn van de cliënt ook bepaald wordt door de voeding, wilde de Sint Maartenskliniek graag als pilot dienen. Projectleider Huub Hubregtse: “Nu benadert de kliniek ons als ze producten nodig heeft. Wij leggen contact met de leveranciers en zorgen ervoor dat op vaste dagen de producten geleverd worden. Een dergelijk samenwerkingsverband is nodig, wil het goed werken. Daarom adviseer ik andere zorginstellingen niet zelf het wiel uit te vinden. Zoek naar aanwezige samenwerkingsverbanden in de regio.”

Oregional
Eerlijk uit eigen regio

De structurele levering van een breed assortiment aan verse producten, direct aan de Sint Maartenskliniek, is een primeur in Nederland. Uitgangspunt is dat er wordt gewerkt in zo kort mogelijke ketens. Dit komt de versheid van de producten ten goede. Ook vermijden boeren en tuinders een aantal tussenschakels waardoor ze een eerlijker prijs voor hun producten kunnen krijgen. De levering is voor de stichting Landwaard een stap in het kader van de opstart van de Gebiedscoöperatie Oregional. Oregional staat voor oorspronkelijke, lekkere, verse producten rechtstreeks afkomstig van boeren uit de directe omgeving.

Kijk voor actuele ontwikkelingen van Oregional op: www.landwaard.eu



websites:
www.maartenskliniek.nl
www.multifunctionelelandbouw.nl

Op streek en aan de slag

Aan de slag met 'mooie maaltijden'..? Dat vraagt om een nieuwe instelling...

Dit magazine laat zien dat het verstrekken van een Mooie Maaltijd in zorginstellingen en ziekenhuizen een haalbare kaart is. Maar... zomaar uit de mouw geschud wordt hij niet. Hij vraagt om een nieuwe instelling van de instelling... De uitgangspunten op een rij:

- Het begint met een (nieuwe) visie: maak de maaltijd tot een integrerend onderdeel van de zorg die u verleent in plaats van haar te 'ontkoppelen'... Dat leidt ook tot een nieuwe kijk op de kosten (zie wat Marco Wisse, directeur van zorglocatie Naarderheem op basis van zijn ervaring met de Mooie Maaltijd hierover zegt, pag. 8)
- Het past bij deze nieuwe visie dat de beleving en het genot die de maaltijd kan bieden weer centraal komen te staan. Ofwel: eten en drinken is veel meer dan 'een verzameling voedingsstoffen'; kies voor ingrediënten met een 'smaakverhaal'.
- De mooiste smaakverhalen vertelt u met biologische en (liefst erkende) streekproducten. Verhalen over hun bijzondere productiewijze, hun herkomst, hun smaak karakter... .
- Laat u bij uw menusamenstelling leiden door wat het seizoen en uw streek te bieden hebben. Timmer de menucyclus niet al een jaar van tevoren dicht. Wees daarin zo flexibel mogelijk.
- Zoek samenwerking met regionale leveranciers, daar kunt u allebei profijt van hebben...
- Kies voor een stap-voor-stap aanpak. Begin met een aantal productgroepen waar snel resultaat mee is te behalen.
- Vergeet de interne communicatie over de Mooie Maaltijd niet: betrek uw verplegend personeel erbij en vertel erover aan bewoners, patiënten en bezoekers.
- Gebruik de Week van de Smaak als startpunt, als doel om naartoe te werken én als uithangbord. Deze landelijke Week zorgt voor veel publiciteit waar u op mee kunt liften! Bovendien heeft elke provincie zijn Week van de Smaak- regiocoördinator, die u kan helpen bij het opzetten van feestelijke activiteiten.
- Last but not least: doe uw voordeel met alle kennis die er al is en die blijft groeien, plus de ervaringen die doorlopend, verspreid door het land worden opgedaan!
U vindt ze, net als alle overige relevante informatie over De Mooie Maaltijd, op de speciale website: www.mooiemaaltijd.nl

Potentiële partners...

Het vinden van goede partners speelt een essentiële rol bij de realisatie van mooie maaltijden. Partners die er voor kunnen zorgen dat die, als het even kan biologische, seizoens- en streekgebonden producten langs de kortste weg van het land in de institutionele keukens terecht komen.

Die partner kan een groothandel zijn - bijvoorbeeld als het gaat om het leveren van flinke volumes aan een centrale keuken - maar, zeker voor (wat) kleinere, gekoppelde keukens ook een regionale boerencoöperatie. Op deze pagina's een kleine greep uit die mogelijke partners, in aanvulling op de verschillende eerder in dit magazine langs gekomen leveranciers. Bedoeld als inspiratiebron, niet als uitputtend overzicht! In overleg met hen wordt snel duidelijk of er uitzicht is op een 'huwelijk' tussen uw wensen en hun mogelijkheden.

Hofwebwinkel (Flevoland)



Een samenwerkingsverband van een aantal collega-telers uit Flevoland die via hun biologische webwinkel een compleet assortiment aan biologische producten, voor het

grootste deel afkomstig uit de eigen regio, afzetten.

Hoewel in eerste instantie gericht op de consument, zijn er ook volop mogelijkheden voor levering aan zorginstellingen. www.hofwebwinkel.nl

Haiboerhai (Brabant, Limburg)

Haiboerhai is, net als de Hofwebwinkel en Biologisch Goed, aangesloten bij Stichting Van Eigen Erf, een garantie dat u hier



zaken doet met écht biologische bedrijven. Haiboerhai levert vooral producten van boeren uit Brabant en Limburg. Het brede aanbod van producenten vers van het land wordt aangevuld met een uitgebreid assortiment van bijvoorbeeld zuivel, kruidenierswaren en schoonmaakartikelen.
Website: www.haiboerhai.nl

Biologisch Goed (Zuid-Holland)

Het bedrijf van Helma en Ronald Vader is onderdeel van de coöperatie 'Biologisch Goed', waarin het met vijf biologische boeren rondom Rotterdam is verenigd. Met deze



coöperatie exploiteren zij de webwinkel www.biologischgoed.nl en leveren groente en fruit aan een groot aantal winkels, restaurants, cateraars en andere 'keukens'. Voor dit laatste doeleinde zijn er contacten gelegd met vrijwel alle biologische boeren en tuinders in Zuid-Holland, West-Brabant en Zeeland. Dit zorgt voor een mooi assortiment groente en fruit, gegarandeerd biologisch geteeld op bij de coöperatie goed bekende bedrijven en... uit de eigen regio.
www.biologischgoed.nl

Udea BV (Veghel, Brabant)

Udea, gevestigd in Veghel, is een BRC gecertificeerde groothandel in biologische producten. Samen met haar dochterbedrijven (Ice Cream Factory van Scheijndel en de Snijderij New Organic World) en een intern distributiecentrum, is Udea specialist op het gebied van productie, verwerking en logistiek. Genoemde bedrijven zijn al jaren actief en marktleidende leverancier voor vrijwel alle natuurvoedingswinkels in Nederland.

Sinds 2009 richt Udea zich ook op het Out of Home-kanaal. De groothandel levert een totaalassortiment aan biologische producten, dat bestaat uit alle productgroepen vers, diepvries en droge kruidenierswaren. Udea vervult daarbij de rol van intermediair tussen producenten, leveranciers van een compleet Out of Home-assortiment en eindgebruikers. Doordat de logistiek onder eigen beheer valt, is Udea zeer flexibel en kan zes dagen per week leveren door heel Nederland aan horeca, catering bedrijven en instellingen.

Alle producten zijn gecertificeerd biologisch, hetzij door Skal - de wettelijk houd-

ster van het Nederlandse EKO-keurmerk - of verwante internationale toezichthouders.

Samenwerking met boeren en producenten

Udea werkt nauw samen met boeren en producenten uit de verschillende regio's in Nederland. Met deze boeren, telers en producenten is een gezamenlijk merk gebouwd: Proef. Op de website www.proef.nu wordt transparant gemaakt waar producten vandaan komen en met welke producenten Udea een duurzame relatie onderhoudt. Op deze site krijgen klanten in de vorm van achtergrondverhalen en korte filmpjes een blik achter de schermen van producenten, die zelf vertellen wat hun biologische producten zo speciaal maakt. In samenwerking met de biologische topkok Eric van Veluwen en een aantal biologische producenten ontwikkelt Udea eigen soep- en maaltijdlijnen, gericht op het foodservice en retailkanaal.

Meer informatie vindt u op www.udea.nl. Ook kunt u contact opnemen met Joan Maassen, supply chain manager: jmaassen@udea.nl



Willem&Drees

Willem Treep en Drees Peter van den Bosch verdienden hun sporen in de voedingswereld voordat zij in 2009 samen verder gingen als Willem&Drees. Om dingen van de grond te tillen waar ze heilig in geloven... Willem&Drees is een vernieuwend initiatief in duurzaamheid en lokale voeding. Winkels, zorginstellingen en ziekenhuizen worden rechtstreeks beleverd met aardappels, groenten en fruit van boeren en telers uit de buurt. De oogst van het seizoen komt in korte tijd en met minder kilometers op de plek van bestemming. Willem&Drees hanteren een hoge kwaliteitsstandaard, voor zichzelf en dus ook voor de boeren met wie ze samenwerken. De producten zijn zo vers als het maar kan. En ze zijn beter! Beter dan het gangbare aanbod. Meetbaar. Zichtbaar. En... je kunt het proeven! www.willemendrees.nl



Daily Fresh (Limburg)

Daily Fresh Food in Geleen is totaalleverancier vers en convenience voor zowel de Horeca als de zorgsector in Limburg en Brabant. Sinds 2008 ondersteunt en promoot Daily Fresh het initiatief van de Mooie Maaltijd / de Week van de Smaak met de "Smaak van Vroeger". Een kleine zoektocht naar de groenten van weleer leidde naar Jac Nijskens van de Historische Groentenhof en Stichting Vergeten Groenten in Beesel. Het resultaat: een zeer geslaagd menu met een hoofdrol voor gele bietensoep en een hutspot van pastinaak. In 2009 kwam Daily Fresh zelfs met twee menu's als vehikel om bewoners van Brabantse en Limburgse zorginstellingen opnieuw mee te nemen op een culinaire reis naar het verleden en de bijbehorende smaakherinneringen nieuw leven in te blazen. Daily Fresh is blijvend supporter van de Mooie Maaltijd. www.dailyfreshfood.nl



Kijk ook eens hier:

www.bdtotaal.nl
www.delixl.nl
www.odin.nl
www.marfo.com

Tip van een kok die het weten kan:

Eric van Veluwen (Landgoed Rhederoord, De Steeg, maaltijdontwikkelaar voor Udea) over het dichten van de kloof tussen convenience en ambachtelijke bereiding: 'Het is heel goed mogelijk een balans te vinden tussen emotie en budget. Er lijken maar twee smaken te bestaan in de zorg, zuur of zoetzuur, daar wordt niemand gelukkig van. Instellingskoks kunnen minder neutraal gaan koken. En gaan vertellen! Mensen willen weten waar producten vandaan komen. Laat het maar zien. Ga terug naar de emotie van het product. Zet je stempel op het gerecht: dat is een Mooie Maaltijd.'

Wie is wie, en wat is wat...

Stel: u bent door dit magazine geïnspireerd en wilt nu zelf in de keuken van uw instelling aan de slag met biologische en streekproducten. Hoe weet u dan of u wel het juiste, biologische of streekgebonden vlees in de kuip heeft... Onderstaand wat algemene richtlijnen en een paar organisaties die u graag van dienst zijn met verder advies op uw weg naar een Mooie Maaltijd in uw instelling.

Waar staat 'biologisch' eigenlijk precies voor..?

Biologisch voedsel is onder zo natuurlijk mogelijke omstandigheden geproduceerd. Dat betekent: zonder gebruik van kunstmest, chemische bestrijdingsmiddelen of gentechnologie. De dieren worden door rust, ruimte en respect voor hun aard een goed bestaan gegund. Bij de verdere verwerking van de landbouwproducten worden geen kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen gebruikt. Voor al deze middelen heeft de natuur immers prima alternatieven. Het resultaat: goede voeding.

Is biologisch gezonder?

Biologische landbouw is milieuvriendelijk, dus daar profiteert iedereen van mee, ook wie zelf geen biologische producten eet. Het ontbreken van resten van bestrijdingsmiddelen, kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen of conserveermiddelen vinden veel mensen een prettig idee. Vee krijgt nooit preventief antibiotica door het voer. Sommige soorten fruit en groenten bevatten bewezen

meer vitamines of andere goede eigenschappen. Een ander voorbeeld: biologische melk bevat van nature meer meervoudig onverzadigde vetzuren.

En hoe weet je zeker dat het om 'echt biologisch' gaat?

De aanduiding biologisch (of bio of eko of organic) is wettelijk beschermd. Dat is anders dan bij bijvoorbeeld scharrel, ambachtelijk of van de boer. Alleen gecontroleerde producten die aan alle eisen voldoen, mogen biologisch genoemd worden. Voor de controle zijn er door de overheid onafhankelijke organisaties aangesteld.

Biologische producten uit Nederland zijn te herkennen aan het EKO-keurmerk.

Bron: www.jeproeftdeaanacht.nl

Meer informatie over biologisch: www.biologica.nl



Een écht streekproduct, hoe herken je dat...?

In Nederland werken sinds begin jaren '90 diverse regionale organisaties aan de verankering van streekproducten in het consumptiepatroon van de consument. Het ontbrak vooralsnog aan een duidelijk kader voor de erkenning van streekproducten. Om hierin te voorzien hebben zes regionale streekproductenorganisaties het initiatief genomen tot de ontwikkeling van een landelijk keurmerk voor streekeigen producten, het 'erkend streekproduct'. Om dit keurmerk te beheren is de Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) opgericht. Deze stichting hanteert de volgende criteria:

- er is een duidelijk omschreven productiegebied: de streek
 - de grondstoffen zijn afkomstig uit de streek
 - de be- en verwerking tot eindproduct vindt plaats in de streek
 - producten en grondstoffen worden op een verantwoorde, duurzame wijze geproduceerd
- SPN certificeert de producten en werkt nauw samen met een aantal regionale keurmerken die dezelfde criteria hanteren. SPN waarborgt de naleving van de gestelde eisen. Hiertoe wordt onafhankelijke controle georganiseerd. Voor meer informatie over SPN en het keurmerk: www.erkendstreekproduct.nl Alle door SPN erkende streekproducten en hun leveranciers zijn te vinden op www.doedestreekproef.nl
Doe de Streekproef en bezoek onze website
www.doedestreekproef.nl

Van Eigen Erf: Gegarandeerd rechtstreeks van de biologische boer

Stichting Biologisch Goed Van Eigen Erf bestaat uit een landelijk netwerk van 80 biologische boeren en tuinders die hun producten via korte lijnen rechtstreeks aan de eindgebruiker verkopen. Producenten 'door en voor' de regio is een belangrijk uitgangspunt. Naast verkoop via traditionele boerderijwinkels biedt Van Eigen Erf een landelijk netwerk van zeven regionale boerenwebwinkels waarbij klanten via internet rechtstreeks kunnen bestellen. 'Van Eigen Erf' boeren bieden

de meest uiteenlopende groenten, kruiden, fruit, eieren, zuivel, vlees en ambachtelijke producten zoals boerenkazen, vruchtensappen, jams, stropen en notenpasta's. De boerenwebwinkels bieden bovendien een volledig assortiment biologische kruidenierswaren. Elke boer die aangesloten is bij Van Eigen Erf voert een 100% biologisch assortiment dat bovendien zoveel mogelijk afkomstig is uit eigen regio. U vindt hem op: www.vaneigenerf.nl



Stichting Vriendelijke Keukens

Stichting Vriendelijke Keukens is in 2006 opgericht met als hoofddoel professionele keukens (restaurants, cateraars, instellingskeukens en bedrijfskantines) te stimuleren vaker te kiezen voor 'biologische producten van dichtbij'. Dier-, milieu- en dus gastvriendelijkheid zijn de kernbegrippen waar de stichting door bewogen wordt. Koken met 'biologische producten van dichtbij' de werkwijze die daar het best bij past. SVK ondersteunt de genoemde 'professionele keukens' graag met op maat gesneden informatie, advies en het tot stand brengen van vruchtbare samenwerkingsverbanden tussen producent, verwerker, (toe-)leverancier en eindgebruiker. www.vriendelijkekeukens.nl



Ode aan mijn moeder



Willempje-Gerritje van den Brand-Sluismer (1918 – 2005) heeft mij de Kunst van het Koken bij gebracht. Snijbiet, nu een vergeten groente, stond bij ons op de boerderij regelmatig op tafel. Vóór het opdienen een klontje boter erdoor – maakt het net even iets smeùiger. Zwarte bessensap, gekookt met echte kaneelstokjes, met griesmeelpudding van gries en eigen volle melk. Wél op het laatst een vers eitje erdoorheen klutsen. Peultjes móeten met verse worteltjes en verse kabeljauw met roombotersaus. Margarine was sowieso taboe. 'Weet je wat échte zonde is? Boter op je hoofd hebben en zelf margarine eten', was een geveugelde uitdrukking in ons traditionele boerengezin.

Biest, met grove kristalsuiker, uit de koelkast. Geweld, tot de eiwitten net niet schiften. Tijdens het roeren op laag vuur steeds controleren op de achterkant van de lepel of er geen klontjes komen. Dan onmiddellijk de pan in een bak koud water zetten om schiften tegen te gaan. Niets zo erg (bij onze buurvrouw... brrr) als biest met klontjes. Biest moet glad zijn als yoghurt. En ijskoud. Moeder kon dat. En zo was er ook haar onnavolgbare advocaat. Goede brandewijn nemen en eieren, zó onder de kip vandaan. De dagen ervoor de melk afromen voor de slagroom. Met de glaasjes framboosjes - zeg maar frambozen (hier ode aan mijn vader!) - op brandewijn kon de verjaardag niet meer stuk.

De geur van paasbrood, geel van saffraan, maakt me nog steeds weemoedig. De krentenbroden met kerst, het bittere witlof uit de kuil.

De smaak, de geur, de beet van suikerperen, oomskinderen, klapsen en tonneboers in augustus zijn méér dan historische indrukken. Het zijn de constanten, de verbindinglijnen tussen de verschillende fasen in een mensenleven.



De laatste jaren bracht mijn moeder in een bejaardenhuis, en daarna in een verpleegtehuis door. Toen rijpte mijn pleidooi voor de kwaliteit van voeding voor zwakken, zieken en bejaarden.

De magnetrondoos met de warme maaltijd is voedingstechnisch vast compleet verantwoord. Maar het is voedsel zonder ziel, zonder smaak, zonder verhaal. Zonder passie en compassie. Zonder respect voor het belang van de beleving van voedsel en voeding.

Mijn moeder stelde ons aan het eind van de maaltijd altijd de vraag: 'En, was het lekker?' en dan sloot ze af met de open deur: 'En daar moeten jullie het maar mee doen...'

Moeder bedankt voor een leven lang kookles. U bent postuum mijn Heldin van de Smaak.

Arie van den Brand
Voorzitter Week van de Smaak



Colofon

Deze brochure is een uitgave van het projectteam De Mooie Maaltijd. De Mooie Maaltijd is een initiatief van de Week van de Smaak®. De productie is mede mogelijk gemaakt door de Task Force Multifunctionele Landbouw en Udea BV.



De Week van de Smaak® is een initiatief van Stichting Biologica, Stichting Streekeigen Producten Nederland, Vereniging Eurotoques en Pierre Wind.

Met dank aan Anda van Riet (Middelburg) voor de foto's van De Grote Verleiding (pag. 6, 7) en Ter Reede (achterkant magazine).

Voor meer informatie over het project De Mooie Maaltijd en aanmelding om mee te doen: www.mooiemaaltijd.nl

Eindredactie:
Lasca ten Kate

Vormgeving:
Yung Grafische Producties



'De Mooie Maaltijd' is een initiatief van De Week van de Smaak®

www.mooiemaaltijd.nl