

## TROEPTRIMMEN | INDO-FOOD | RARITEITEN | EN MEER....



Marieke Schiphorst (rechts): 'De Volkskeuken dient een sociaal doel: elkaar ontmoeten door samen te eten.' | Foto: Casper van Dort

De Volkskeuken streeft naar tien locaties

## 'Samen eten, is voor elkaar zorgen'

Gezamenlijkheid. Dat is het principe van de Volkskeuken, waar je kunt aanschuiven voor een maaltijd én gezelligheid.

Door Hester Heite

**B**en ik te vroeg?", vraagt een buurtbewoonster wanneer ze binnenloopt in de nog lege eetzaal in De Helena, aan het Helena van Doeverenplantsoen in het centrum van de stad. Elke woensdag rond 18.30 uur kunnen op deze locatie van de Volkskeuken zo'n veertig mensen aanschuiven voor een betaalbare en voedzame maaltijd. Veel van de gasten doen dit geregeld, maar ook een aanzienlijk deel komt vanavond voor het eerst. En op tijd. Dat komt goed uit. Want vanaf 16.30 uur wordt er gekookt door vrijwilligers, en alle hulp is welkom. "Je hoeft geen ervaring te hebben, groenten snijden kan iedereen," wordt er geroepen vanuit de keuken, waar de buurtbewoonster al snel precies dat staat te doen.

De 55-jarige Johan is eveneens vroeg, maar kiest ervoor om alvast een plekje uit te zoeken aan een van de tafels. "Ik zit thuis met een burn-out en wilde graag even de deur uit. Ik kan zelf wel koken, daar gaat het me niet om." Hij komt voor het sociale contact. "Ik woon alleen en heb af en toe behoefte aan gezelschap." Dan is hij bij de Volkskeuken aan het goede adres. Gedurende de avond maakt hij een praatje met alle mensen die bij hem aanschuiven: een zieke buurtbewoonster die geen puf heeft om te koken, twee vriendinnen die nieuwe gerechten willen ontdekken, een moeder met kind en beperkt budget en hobbykok Viktor.

### Komijnrijst met pompoencurry

Voordat hij zelf een bord opschept, roept Viktor om wat er te halen valt bij het lopend buffet: komijnrijst, pompoencurry met linzen, spigariello met bimi, cashewnoten en misosaus en een salade van wortel, appel en rozijnen. "Ik kook hier elke week," vertelt de 31-jarige veganist. "Soms help ik met snijden en soms hang ik de chef uit, zoals vanavond. Dan mag ik ook het menu bedenken, superleuk! Ik ben veel met eten bezig, het is een uit de hand gelopen hobby. Hier kan ik losgaan en mensen laten ervaren hoe gezond en lekker vegetarisch eten kan zijn."

"Het eten is altijd biologisch, meestal vegetarisch en soms veganistisch," vertelt medewerker Marieke Schiphorst. "Maar de Volkskeuken dient in de eerste plaats een sociaal doel: elkaar ontmoeten door samen te eten." Zij besloot zich daarvoor in te zetten nadat ze eens toevallig langs de Helena liep na een drukke werkdag en werd uitgenodigd aan te schuiven. "Ik had een superleuk gesprek met iemand van buiten mijn bubbel en ging vol nieuwe energie weer naar huis. Het is bijzonder om je zo welkom te voelen."

### Groeiende gemeenschap

Schiphorst helpt geregeld met de afwas en roert ook weleens in een pan, maar draagt vooral bij als 'community manager'. "We willen een gemeenschap opbouwen. De Volkskeuken is

al jaren actief in De Helena, maar verzorgt sinds een half jaar ook op vrijdag maaltijden, vlakbij in Stadsouse Spinozahof en in Grand Café Utopie in het Zeeheldenkwartier. Iedereen is overal welkom, want dat zorgt alleen maar voor meer uitwisseling. De droom is om de komende vijf jaar door te groeien naar tien locaties, liefst in elke wijk van de stad één."

Om te kunnen groeien, heeft de Volkskeuken een volwaardige productiekeuken nodig. "We zijn geld aan het inzamelen om daarvoor een aparte ruimte te huren in The New Farm aan de Televisiestraat," vertelt Schiphorst. "Want de locaties waar gegeten wordt, zijn allemaal gedeelde ruimtes waar we niets kunnen voorbereiden en laten staan." Nu nog wordt dat gedaan bij de Volksbakkerij, het cateringbedrijf van Liselotte Bredius, de drijvende kracht achter en sponsor van de Volkskeuken. Maar zij wil graag dat het initiatief een eigen leven gaat leiden. "Als je in elke wijk van de stad zo'n plek wilt, dan moeten mensen eigenaarschap krijgen en er hun eigen invulling aan gaan geven."

### Elkaar voeden

"Er zijn veel meer aanschuiftafels in de stad," weet Bredius. "Wat de Volkskeuken anders maakt, is dat wij bijna alle ingrediënten lokaal inkopen en zelf verwerken. Zelfs de tomatenpuree maken we zelf. Daardoor ga je voedsel meer waarderen. En ik durf wel te zeggen dat de kwaliteit van het eten hier hoger is dan bij veel restaurants." Terwijl de rekening

## 'Het is bijzonder om je zo welkom te voelen'

een stuk lager uitvalt. "De richtprijs is 6,50 euro. Maar je bepaalt zelf wat je kan missen, zodat ook echt iedereen bij ons terecht kan. Er zijn mensen die alleen hier één keer per week goed eten, omdat ze geen geld of zin hebben om te koken. Elkaar voeden, is voor elkaar zorgen."

"We doen dit met z'n allen," benadrukt Bredius, als iedereen is uitgegeten en z'n eigen bord heeft afgewassen. "Als we de wereld leuker willen maken, moeten we voor elkaar zorgen. Het is een klein project dat op wereldschaal echt niet het verschil maakt. Maar als heel veel mensen het op heel veel plekken gaan doen, dan misschien wel." Het smaakt Johan in ieder geval naar meer. Hij gaat alle locaties uitproberen, beslist hij na zijn eerste bezoek aan de Volkskeuken. "Het was lekker man, echt genieten!"

De Volkskeuken is op woensdag in De Helena, Helena van Doeverenplantsoen 3, en op vrijdag in Stadsouse Spinozahof, Repelaerstraat 61, en Grand Café Utopie, Waldeck Pyramontkade 116. Meer informatie: [www.volkskeuken.org](http://www.volkskeuken.org)