



REPORTAGE EEN STERRENKOK IN DE GAARKEUKEN



De door de topkok Dick Soek samengestelde maaltijd wordt bereid in het Universitair Medisch Centrum Groningen.

Chef de clinique

Topkok Dick Soek zette voor één keer de ziekenhuispatiënten een sterrenmaaltijd VOOR.

Door Mac van Dinther Foto's Harry Cock

Henk Zwart heeft pech gehad. Een week geleden raakte hij bekneeld tussen een paard en de zijwand van een paardentruiter. Het paard gaf niet mee, de trailer ook niet. Zwarts ribben wel. Hij brak er acht.

Ademen gaat nog een beetje moeilijk, zegt hij in zijn kamer in het Universitair Medisch Centrum Groningen (UMCG). Ook de rest van zijn lichaam is niet ongeschonden gebleven, getuige de blauwe plekken op zijn bleke benen die onder het pyjamahemd uitsteken.

Een geluk bij een ongeluk: dankzij zijn gebroken ribben maakt Zwart vandaag een primeur mee voor Groningen en misschien wel voor heel Nederland: een geheel uit biologische en regionale producten samengestelde ziekenhuismaaltijd. Bereid onder auspiciën van een echte Groninger topkok. Verwachtingsvol prikt Zwart in de stamppot van snijbiet met een biologisch-dynamische rundersaucijs. Het ziet er niet slecht uit.

Denkend aan ziekenhuiseten die je mannen met witte laarzen in gaar-

keukens die voedsel afleveren waar kraak noch smaak aan zit. Voedingstechnisch vast wel verantwoord, maar geen bord waar je eens lekker voor gaat liggen. Als je het al niet wist, dan wordt het hiermee wel ingehamerd: je ligt hier niet voor je lol.

Behalve vandaag dan. Want vandaag kookt in het UMCG Dick Soek, kok van Schathoes Verhilderum in Leens, bekroond met een Michelinster. Het idee kwam van Jan Reijnen, teamleider/kok van het UMCG. Groningen is dit jaar Hoofdstad van de Smaak. Het leek Reijnen leuk daar iets mee te doen en hij benaderde Soek.

Die wilde wel, op één voorwaarde: dat hij het op zijn manier mocht doen. Soek staat erom bekend dat hij werkt met spullen van regionale producenten: Groningse vissers, boeren, jagers. Hij wilde laten zien dat zo iets ook in een ziekenhuis kan. En dat het niet duurder hoeft te zijn. 'Ik denk zelfs dat het goedkoper kan.'

Daarvoor moest wel een uitzondering worden gemaakt. Het UMCG koopt zijn eten normaliter bij een huisleverancier, die alles levert van koekejes tot kipfilet. De order van het

ziekenhuis is zo groot dat hij Europees moet worden aanbesteed, legt Reijnen uit. 'Dan kom je vanzelf terecht bij een grote leverancier.'

Soek doet zijn boodschappen juist bij de kleine producenten. Hij heeft zijn netwerk ingezet om de ingrediënten voor zijn 'Groninger menu' te leveren. Er is dikklipharder uit de Waddenzee, rundersaucijs van boerderij De Oorsprong uit Noordlaren, kaas van Vergeer uit Oldenhove, en biologische kwark van Waddenmax in Hornhuizen.

Voor deze kleine bedrijven zijn het orders van een ongekende omvang;

'Je ziet vaak dat er steeds meer wordt ingekocht en de keuken op het laatst overbodig wordt'

de UMCG-keuken kookt dagelijks 1.400 maaltijden voor patiënten en personeel. Soek was bang dat ze het misschien niet aan zouden kunnen. Maar ze stelden hem niet teleur.

De Oorsprong slachtte een extra koe om 1.600 worsten te leveren. Waddenmax werkte het weekend door om 150 liter kwark te maken. De schippersvrouw van de TS31 leverde hoogstpersoonlijk bakken vol goudbruin gerookte dikklipharder af. 'Hartstikke mooi toch', glundert Reijnen.

Om 8 uur 's morgens houden hij en Soek appèl om het menu door te nemen met de keukenvloeg. Soek laat zien hoe de harder wordt opgediend: op sla en lamsoor met een dressing van mosterd en koolzaadolie. Bij de stamppot moet een lepel Groninger mosterd. 'Geen jus?', vraagt een kok. Nee, zegt Soek, geen jus. Het dessert is kwark met aalbesensiroop en een takje witte aalbesen. Slagroom hoeft er niet bij. 'Die kwark is zo lekker, die heeft verder niks nodig.'

Dan kan iedereen aan de slag. In grote ketels worden aardappelen gekookt voor de stamppot. De braad-

worsten gaan met bakken tegelijk in een grote braadslee. Steeds meer instellingen kopen hun maaltijden geheel of gedeeltelijk kant-en-klaar bij maaltijdabrieken.

Maar in het UMCG wordt nog elke dag gekookt, zegt Reijnen trots. 'Dat wordt tegenwoordig ouderwets gevonden. Er zijn er weinig die het nog zo doen.' Ziekenhuisdirecties rekenen eten niet tot de *core business*. Gek eigenlijk, als je erover nadenkt, zegt Reijnen. 'Gezond leven begint toch bij gezond eten.'

Zelf koken werpt zijn vruchten af, want de patiënten van het UMCG zijn best tevreden over het eten, aldus Chef Keuken Aat Wartena. Hij laat enquêteformulieren zien. Daarop staan af en toe klachten als 'te droog', 'te pittig' en een keer zelfs 'smakeloos'. Maar de complimenten overheersen. 'Prima verzorgd', 'geweldig', 'lekker'. 'Het gemiddelde cijfer dat patiënten ons geven is 7,9.'

Maar de keuken van het UMCG staat onder druk. Wartena moet bezuinigen. Op het eten wil hij niet bezuinigen. Op het eten wil hij niet bezuinigen. Op het eten wil hij niet bezuinigen. Op het eten wil hij niet bezuinigen.

aan Wartena ligt wordt er efficiënter gewerkt. Meer kant-en-klaarinkopen en niet meer elke dag koken, maar in vijf dagen vooruit koken voor de hele week. Dat kan met minder mensen en is dus goedkoper. En het kan net zo goed zijn, aldus Wartena.

Dat kan, beaamt Soek. 'Maar het is ook vaak het begin van het einde. Je ziet vaak dat er steeds meer wordt ingekocht en de keuken op het laatst overbodig wordt.' Als er bezuinigd moet worden, heeft hij nog wel een andere tip. 'Je wil niet weten wat er hier wordt weggegooid. Ze hebben meer keuze dan ik in mijn restaurant.'

Hij heeft nog iets ontdekt, namelijk dat het UMCG voor biologische kipfilet twee keer zo veel kwijt is als hij betaalt aan zijn regionale leverancier. Groot inkopen is dus niet altijd goedkoper. 'Als je één leverancier hebt, heeft die in feite de macht.'

Terwijl het Groninger menu wordt bereid, houdt Soek een oogje in het zeil. Het is nodig, want de mores in een ziekenhuiskeuken zijn heel anders dan in zijn eigen keuken. Als je de zoekraal op de vis legt in plaats van eronder, ziet het er meteen een

'Gelukkig hoeven we dit niet elke dag te maken', zegt de vaste kok. 'Veel te veel werk'

stuk leuker uit, zegt hij tegen de koks die het voorgerecht maken. Ze mopperen. 'Gelukkig hoeven we dit niet elke dag. Veel te veel werk.' En hun gasten lopen toch niet weg.

De braadworsten leveren discussie op. Normaal garen ze die in de stoomoven, zegt een ziekenhuiskok. Dat gaat nooit mis. Dat zal wel, zegt Soek. 'Maar dan ben je alle smaak kwijt.' Vandaag worden ze gebakken: sappig en goudbruin. En vooral niet te lang, want de worsten zijn nog een uur onderweg in warmhoudkasten. 'Als je ze daar gaar in doet, zijn ze kurkdroog tegen de tijd dat ze bij de patiënt op het bord liggen.'

Hij proeft de stamppot. 'Meer

kaas.' Dan is alles klaar en kan de band worden gestart om de borden te vullen. Drie- tot vierhonderd patiënten hebben het Groninger menu besteld. Wartena kijkt goedkeurend toe. Als het goed gaat, wil hij het vaker gaan doen.

'Misschien dat we het in de herfst in onze vaste cyclus kunnen opnemen.' Dan moeten er nog wel wat schoonheidsfoutjes worden weggepoetst. De biologische aardappels waren een ratjetoe. En de snijbiet was veel te grof gehakt. Dat zijn zaken waar het in een ziekenhuis op aan komt.

Wat de patiënten betreft is de proef geslaagd. 'Lekker', zegt Helmut Nitziger, een Duitser, die neerstortte met zijn vliegtuigje en dat wonderbaarlijk overleefde. Niet zonder kleerscheuren. Alles wat onder de lakens ligt is gebroken. Nitziger noemt zichzelf een 'Feinschmecker', een lekkerbek. 'Maar ik ben blij verrast dat je zo iets te eten krijgt.' Henk Zwart zou er bijna van lachen als dat niet zo'n pijn deed aan zijn gebroken ribben. Van hem mag Soek terugkomen. 'Al hoop ik dat niet meer mee te maken.'

Op de regionale toer

In restaurants is het al een tijdje mode, maar ook zorginstellingen gaan met hun eten steeds vaker op de regionale toer. Gebiedscoöperatie Oregional levert aan drie zorginstellingen in de regio Arnhem-Nijmegen. De producten zijn afkomstig van boeren in een cirkel van 50 kilometer rond Nijmegen. 'Instellingen geloven vaak niet dat ze hun eten ook regionaal kunnen betrekken', zegt manager Engelle Beenen. 'Maar het kan wel. En de kwaliteit is vaak beter.'

Kalorama in Beek-Ubbergen is een van de zorginstellingen die inkopen doet bij Oregional. 'We hebben fruit en sinds kort ook rund- en varkensvlees van hen', zegt Chef keuken Ivan Keijzers, die dagelijks vierhonderd maaltijden verzorgt voor bewoners. 'Het is duurzaam, dat vinden we belangrijk.' En het is niet duurder dan wat we doorgaans bestellen bij een gewone groothandel. 'Dat had ik niet verwacht.' Wat ook leuk is: 'Veel bewoners kennen de boeren van wie we de spullen betrekken. Dat levert gesprekstof op aan tafel.'