

Culinair genieten in de kliniek

Een Nijmeegs ziekenhuis heeft de kant-en-klaarmaaltijden in de ban gedaan. Patiënten krijgen vers eten, dat bovendien niet duur is. Er zijn zelfs complimenten voor de appel.

Door **Anja Slijter**

Er wordt in de meeste zorginstellingen niet gekookt. Er zijn geen koks met stomende pannen in de weer in ziekenhuizen. De enige activiteit die plaatsvindt in de steriele ruimtes met het roestvrijstalen meubilair is het openmaken van de verpakkingen, waarna de inhoud op de borden van de patiënten wordt gerangschikt. De regeneriekast maakt het eten in een uur warm.

Zo ging het tot voor kort ook in de Sint Maartenskliniek in Nijmegen. Want er wordt weer een poging tot kokkerellen gedaan in de kelder van het ziekenhuis. Nog steeds niet met stomende pannen, maar in vier ovens die kunnen stomen, bakken, braden of langzaam garen. 'Dit zijn onze vier koks', demonstreert Jan Willem Dikmans. Hij kiest broccoli op het toetsenbordje en het apparaat zoekt zelf de maatregelen die bij deze groente horen.

Chefkok Dikmans en Hoofd Voeding Jelle Ferwerda hebben samen een pact gesloten. Zij gaan in dit gespecialiseerde ziekenhuis (voor houding en bewegen) het wiel opnieuw uitvinden en een blauwdruk maken voor andere zorginstellingen. De directie vindt het goed. 'Zolang ik binnen het budget blijf, is er niets aan de hand', zegt Ferwerda. Dat betekent creatief zijn. 'Eten we zalm, dan combineren we dat met spinazie en penne, dat maakt het menu goedkoper.'

Stap voor stap schakelen de koks over van kant-en-klaarproducten naar ouderwets koken met groente, fruit, zuivel en vlees uit de streek. Onlangs wonnen ze de landelijk kookwedstrijd *Beste Menu van de Zorg 2010*. Met alleen streekproducten kookten ze een driegangenmenu voor 4 euro. Ze stredden tegen zeventig instellingskoks en kwamen als beste uit de bus met soep van Nijmeegse witlof, gepekeld varkensvlees uit Horssen en fruit van een kweker in Weurt.

Duurzaam

Ferwerda: 'We willen geen plofkop meer of boontjes uit Kenia waarvoor twee liter brandstof per kilo nodig is. Geen aardbeien uit Spanje of kipfilet die goedkoper is dan kattenvoer.'

Het hoeft niet per se biologisch te zijn, maar het kan wel duurzamer en van veel dichterbij. Oregional, een onlangs opgerichte coöperatie van vijftig boeren uit het grensgebied, gaat die streekproducten leveren. Dat scheelt een paar tussenhandelaars en veel brandstof, bovendien krijgt de boer een eerlijkere prijs en hebben de dieren een beter leven.

Tien jaar geleden moest het allemaal groter en goedkoper en verdween de kok uit de keuken van de instellingen. Dat heette 'de ontkoppelde keuken'. Alles werd kant-en-klaar aangeleverd. Dikmans: 'Vooral het vlees is dramatisch van smaak, overal zitten dezelfde kruiden op. Met eiwit en water wordt het gewicht opgekrikt.'

Ferwerda en Dikmans tellen hardop hoe vaak groente wordt verwarmd voordat het op het bord van de patiënt ligt. Ze komen op vier keer: bij de boer geblancheerd, bij de verwerker gegaard en gepasteuriseerd, en

in het ziekenhuis opgewarmd. Dikmans: 'Geen wonder dat het snotgaar is.'

De omwenteling in de Nijmeegse bossen begon met een aanbod van Livar uit Limburg, de producent van scharrelvarkensvlees van de monniken van de Abdij Lilbosch in Echt. 'Zij konden hun kloostervarken niet in zijn geheel vermarkten en vroegen of wij het overblijvende vlees wilden kopen voor een redelijke prijs', vertelt Ferwerda. De koks ontwikkelden 'een gehaktballetje met alleen peper en zout' en proefden de smaak van vroeger.

Vetgemest

Ze ontdekten dat dit vlees niet duurder is. 'Het vlees is beter, omdat de beesten niet worden vetgemest en rustiger zijn voor de slacht. Vlees van

Een driegangenmenu met streekproducten is er al voor 4 euro

intensieve veehouderij loopt direct leeg in de pan', aldus Dikmans.

De koks zitten nu in een overgangsfase. Het aanbod van Oregional moet worden afgestemd op de menu's die een andere omlooptijd krijgen, om beter in te spelen op de seizoenen. Maar nu al komen de sperzieboontjes, broccoli, tomaten, komkommers, zuivel en het vlees uit de regio.

De meeste complimenten krijgen ze voor de appel, een Jonagold. Ferwerda: 'Geen koelhuisding, maar een rijp geplukt eerlijk product.'

Er is tijdelijk een leerling-kok aangesteld, die de aangeleverde groenten snijdt, maar het is niet de bedoeling dat de koks weer zelf de aardappels gaan schillen en ontpitten. Als meer zorginstellingen zich aansluiten, kunnen de boeren samen een bedrijf opzetten, waar de groenten worden verwerkt en op maat gesneden.



De maaltijd wordt geserveerd in de Sint Maartenskliniek in Nijmegen.

Foto's Marcel van den Bergh / de Volkskrant

Al deze veranderingen in de keuken staan niet los van het beleid van de kliniek. Want de Sint Maartenskliniek heeft hotel-allures. De omschikking naar gezond en lekker eten hoort daarbij. Toen Ferwerda als voormalig restaurant-kok solliciteerde op zijn functie, was de kliniek net op het idee gekomen. 'Eten is voor de patiënten die hier liggen een belangrijke bezigheid. Ze mankeren iets aan hun bewegingsapparaat en zijn niet zwak, ziek of misselijk.'

Er is al roomservice. Patiënten kunnen 's avonds nog een 'bitterballetje' bestellen. En 's morgens en 's middags komt er een broodkar, als een heus hotel-buffet, voorbij.

Dikmans: 'Dat scheelt geld. Als je de patiënt zijn ontbijt laat invullen op een formulier, weet je niet hoeveel producten je dagelijks terugkrijgt.'

Ook zijn er steeds meer patiënten 'comfort' verzekerd. Zij krijgen een eenpersoonskamer, een senseo-apparaat, badjas, slippers, een krant en kunnen met hun partner een luxer menu kiezen. Voor hen is er 'een landhoender met

vleugeltje' in plaats van het ordinairdere 'kipfilet met champignons'.

Ferwerda wil dat alle patiënten steeds meer zelf kunnen kiezen wat ze willen eten. Binnenkort kunnen zij dagelijks op hun tv-scherm aanklikken wat, waar, wanneer, en met wie ze willen eten. Ze krijgen een voucher mee als zij die avond in het restaurant de Rondeel willen eten.

Verder moet het eten in de kliniek meer en meer 'een beleving' worden. Op hetzelfde tv-scherm gaat Ferwerda daarom de relatie met de inhoud en herkomst van het product herstellen.

Met een paar muisklikken komen er filmpjes van de leveranciers en kunnen patiënten een kijkje nemen in de boerderij van Winnemuller uit Weurt (fruit en sappen), of van het Scharelnest uit Wijchen (eieren), Speetenhof uit Kranenburg (zuivel) en Van Raaij uit Nijmegen (witlof).

De patiënt waardeert het eten in de kliniek nu al met een 8,5 tot 8,7. 'Petje af', zegt Nelly Doggen (78) en steek haar duim omhoog. Ze ligt al voor de zesde keer in de kliniek. 'Het eten is altijd heel goed verzorgd en lekker.'

Frida Dollekens (65), die naast haar ligt, vindt het grote voordeel dat ze kan kiezen. 'Ik ben geen aardappellater, maar kan hier elke dag rijst krijgen.'

Zo eens in de twee maanden komt er een klacht binnen. Ferwerda of Dikman spurten dan naar die patiënt en vragen hem wat hij het liefst zou willen eten. 'Wil zo iemand gebakken aardappels, dan krijgt hij gebakken aardappels.'

Het meest nieuwsgierig zijn de koks of dit gezonder eten op den duur ook medicijnen scheelt. Ferwerda: 'Dat kan haast niet anders.'

DE WINNAAR

Het Beste Menu van de Zorg 2010.

Voorgerecht
Schuimige soep van Nijmeegs witlof met kalfsrookworst van Ecofields en een topping van appelstroop uit Horssen.

Hoofdgerecht
Licht gepekeld streekvarken van Joep Bles met een jus van appel, puree van pastinaak, groentemengeling van pompoen, knolselderij en spitskool.

Nagerecht
Hangop van echte boerenyoghurt van Speetenhofner met heldere karamel en gepocheerde peer van Winnemuller uit Weurt.

