

# ‘Een sterrenrestaurant op wielen’



De Franse chef-kok Nicolas Belot leert kinderen hoe ze een 'tartelette aux fraises' maken. ▶ Foto: Mylène Siegers

Sinds een half jaar rijdt de Culibus door het land. De bus, van waaruit lekkere en gezonde maaltijden gratis aan jongeren worden verstrekt, is een initiatief van de vereniging Les Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) Nederland. Patrick van Zuiden, voorzitter van JRE Nederland en initiatiefnemer van de Culibus, legt uit waarom het belangrijk is dat kinderen gezond maar vooral lekker leren eten.

## Door Floor de Booy

Vandaag staat de Culibus op het Spuiplein. Daar worden voor leerlingen van diverse scholen voetbalwedstrijden gehouden door de Johan Cruyff Foundation. Terwijl hun klasgenootjes zich op het plein in het zweet werken, zitten Amber (9), Zhaleh (13), Ingrid (11) in de Culibus. De leerlingen van de Godfried Bomansschool maken een 'tartelette aux fraises'.

De Franse chef-kok Nicolas Belot, van restaurant Savarin, doet in de smalle maar goed geoutilleerde keuken voor hoe het moet. Eerst dient het werkblad te worden bestoven met bloem. Dat zorgt voor de nodige stofwolken in de Culibus. Daarna begint het echte werk. Elke leerling heeft een eigen bakje met benodigdheden. Het deeg voor het aardbeientaartje is al kant-en-klaar, het hoeft alleen nog maar met een deegroller te worden bewerkt voordat het in de bakvorm kan worden gedrapeerd. Veel ervaring in de keukens hebben de

meeste kinderen duidelijk niet. Zhaleh kookt af en toe wel eens een eitje of bakt pannenkoeken. Maar verder heeft ze eigenlijk weinig benul van de bereiding van het eten dat dagelijks op haar bord verschijnt. "Mijn moeder kookt meestal en als zij geen zin heeft, dan halen we wat".

Patrick van Zuiden – oprichter van de Culibus en eigenaar van restaurant Savarin – vindt het meer dan jammer dat kinderen van huis uit niet meer bij het bereiden van de maaltijd worden betrokken. "Samen met kinderen koken is niet alleen leuk en gezellig, maar ook heel goed voor de algemene ontwikkeling. Het is belangrijk dat kinderen leren wat er allemaal bij komt kijken voordat er 's avonds een maaltijd op hun bord ligt". De kennis die kinderen hebben van eten, is volgens Van Zuiden vaak bedroevend slecht. "Ze denken dat melk in de fabriek wordt gemaakt en dat spinazie altijd uit de diepvries komt. Als je zo weinig van de herkomst van eten weet, is de stap naar ongezond eten nog maar heel klein. Wij willen ze hier in de Culibus meer liefde en kennis bijbrengen voor eten. Als je meer weet kun je ook gemakkelijker de keuze maken voor gezond eten".

## Erfgoed

De Culibus is een initiatief van de vereniging Les Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) Nederland. "In Nederland zijn 34 restaurateurs onder de 45 jaar aangesloten. In heel Europa zijn dat er 350. Wat we met elkaar delen is de passie voor het vak en het door wil-

len geven van het culinaire erfgoed", vertelt Van Zuiden. Het idee voor de Culibus is ontstaan omdat in de horeca ondernemers worden platgegooid met verzoeken om te sponsoren, vrijwilligerswerk te doen of ruimtes en materialen ter beschikking te stellen voor goede doelen. "Van de lokale Rotary-club tot Ronald McDonald en van het Leger des Heils tot de Leverstichting. Het gaat vaak om prachtige organisaties met al even fraaie doelstellingen, maar het verband met de horeca is soms ver te zoeken. Daarom wilde JRE met haar leden een bijdrage leveren die wél bij de bedrijfstak horeca past".

Met de Culibus – 'een sterrenrestaurant op wielen' – richt Les Jeunes Restaurateurs d'Europe zich op kinderen uit achterstandswijken en andere mensen die we anders niet bereiken, maar die we toch kennis willen laten maken met goed eten. Het mes snijdt daarmee aan twee kanten. "We vestigen met de Culibus de aandacht op het koksvak. Daarom werken we ook samen met ROC Mondriaan. Het zou mooi zijn als de jongeren die we nu lekker eten geven zó enthousiast worden, dat ze straks zelf in de keukens willen staan".

## Beweging

Het doel van de Culibus is vooral om kinderen die niet elke dag met gezond eten in aanraking komen de kans te geven een keer te proeven van het werk van een professionele brigade. "Maar we doen ook projecten met ouderen en gehandicapten". Om de

kinderen in de achterstandswijken te kunnen bereiken, werkt de Culibus samen met de Johan Cruyff Foundation. Die organisatie is vooral bekend van de sportvelden die ze aanleggen in de 'prachtwijken', maar ze doet ook veel voor bijvoorbeeld de gehandicapten-sport. Van Zuiden: "We koken regelmatig bij de opening van een veldje of bij een sportevenement als vandaag op het Spuiplein. Dat is een heel sterke formule. Normaal gesproken staat Piet Patat of Henk Poffertje er met z'n kraam, maar het is juist de bedoeling om kinderen in beweging te krijgen en gezond te houden. Daar passen wij eigenlijk veel beter bij met lekkere en gezonde voeding".

De koks van JRE zijn inventief genoeg om dingen te maken die de kinderen heerlijk vinden zoals een gezonde hamburger met lekker mager rundvlees, een knapperig, gezond broodje en zelfgemaakte ketchup. "Zo kunnen we laten zien dat gezond eten heel erg lekker kan zijn. En bovendien: wij komen gratis langs. Dan kan de Johan Cruyff Foundation het geld gebruiken waar dat het hardst nodig is".

## Systeem

Het systeem van de Culibus is heel eenvoudig. Ieder JRE-lid is verplicht om per jaar 35 uur arbeid beschikbaar te stellen aan de stichting. Daarnaast moeten de restaurants tien 'Vrienden van de Culibus' aanbrengen die elk € 250 bijdragen en voor drie jaar vriend zijn. Daarnaast kunnen bedrijven de Culibus ook inhuren voor

een eigen evenement. Van Zuiden hoopt nog heel lang door te kunnen rijden met de Culibus, maar dan moet hij wel meer steun krijgen. "Het zijn economisch zware tijden en dat merken wij ook. Wij hadden gerekend nu zo'n duizend vrienden te hebben die ons financieel steunen, maar de teller is stil blijven staan op 350 vrienden. De koks doen hun werk in de bus gratis, maar de exploitatie kost geld. We moeten tanken, eten inkopen en een chauffeur inhuren. Ik heb liever geen drankreclame op een bus waar kinderen leren over gezond eten, maar als we op die manier door kunnen blijven rijden, overweeg ik het toch".

De Culibus heeft zijn leven verrijkt. "Ik ben laatst met tien leerlingen van het ROC Mondriaan naar een verzorgingshuis geweest waar ouden van dagen met psychische problemen opgevangen worden. Daar hebben we een geweldige dag gehad. In het begin waren de leerlingen onwennig, het is toch wat anders dan een 'gewone' dag in de keuken. Maar aan het einde bleek iedereen heel erg enthousiast. Het is een voorrecht om een steentje bij te kunnen dragen aan de maatschappij. En laat ons dat maar doen op de manier waar wij goed in zijn: mensen verwennen en verzorgen. Ons werk met de Culibus plaatst zaken weer even in perspectief. En datervaar ik zelf als heel gezond".

Meer informatie over de Culibus, vriend worden of de Culibus inhuren voor een eigen evenement? Kijk op [www.jreculibus.nl](http://www.jreculibus.nl).