Veel meer dan alleen maar een maaltijd

Marinka Hengeveld: „Toen ik las over Thuisafgehaald, dacht ik 'Wow, wat een gaaf initiatief!', het was precies waarop ik had zitten wachten."

FOTO'S STUDIO KASTERMANS

'Het is zó'n leuk en lekker begin van het weekend'

Op het krijtbordje in de keuken staan twintig namen van afhalers, met een totaal van 37 bestelde maaltijden. Voor iemand die zelf zelden kookt, zijn het indrukwekkende aantallen.

Aan de andere kant van de keuken staat op het vuur een enorme pan met Thaise rode curry met 7,5 kilo in stukjes gesneden rundvlees met mango en kokosmelk (Keng Ped Neua). Links op het aanrecht een horecaformaat rijstkookpan met jasmijnrijst, ernaast een XXL-kom met rauwkost. In de bijkeuken staan de maaltijden voor drie of meer personen al in bakjes te wachten. Want Marinka Hengeveld (52) weet inmiddels uit eigen ervaring: het loopt straks storm als alle afhalers zich melden.

De Hilversumse marketing professional (interim) ziet er in haar witte koksbuis professioneel en representatief uit. Sinds vijf jaar is ze als thuiskok ('Kaatje Kookt') verbonden aan Thuisafgehaald.nl. „Koken is mijn hobby", vertelt ze, „ik kook bijvoorbeeld ook wel eens voor 't Melkhuisje, de tennisvereniging hier om de hoek waar we lid van zijn. Ik las toen een artikel over oprichter Marieke Hart van Thuisafgehaald.nl en dacht meteen 'Wow, wat een gaaf initiatief!' Het was precies waarop ik had zitten te wachten."

In het begin bood ze vijf maaltijden aan, maar al gauw werden dat er twintig, vijfentwintig. „Toen kocht ik mijn eerste rijstkookpan. Al snel voorspelde iemand: daar ben je dus zo uitgegroeid." Ze lacht. „Nou, dat bleek dus ook." Van echtgenoot Mark Eising - die tijdens het afhalen tussen half zes en zeven uur optreedt als onderhoudend gastheer - kreeg ze vervolgens een exemplaar waarin veertig tot vijftig porties kunnen worden klaargemaakt. „Die pan is mijn beste vriend", lacht ze. Om het wat serieuzer aan te pakken, volgde ze in de avonduren de kookopleiding. „Vooral om de dertig, vijfendertig basistechnieken te leren, zoals de basis van sauzen. Het was pittig, maar ongelooflijk leuk."

Hengeveld kookt hoofdzakelijk Aziatisch, met een voorliefde voor Thais. Ze volgde 'cooking classes' in Thailand, op Bali en in Japan. „Ik zou dit niet meer willen missen. Het is zó'n leuk en lekker begin van het weekend, een soort 'happy hour', met een biertje of wijntje erbij. Het is gewoon een gezellige boel, sommigen blijven wel twee uur zitten. En ze komen overal vandaan, hier uit Trompenberg, maar ook uit andere delen van Hilversum en uit Bussum. Ik heb zelfs een keer een hoogzwangere vrouw uit Utrecht gehad. Het is echt mijn lol dit, vind het ook belangrijk dat het voor iedereen toegankelijk is. En ik vind het heel belangrijk dat mensen elkaar op deze manier kunnen ontmoeten, vooral oudere en alleenstaande mensen."

Ze vervolgt: „Ik weet ook dat Thuisafgehaald.nl voor subsidie aan het lobbyen is bij de gemeente Hilversum, dit is voor hun een speerpunt om te zorgen dat mensen zo lang mogelijk zelfstandig thuis kunnen blijven wonen. Daarin zie ik voor mezelf - als thuiskok 'met een sterretje' - ook een rol weggelegd."

Tegen zessen is het inderdaad een drukte van jewelste, de een na de ander komt al dan niet met een grote boodschappentas met lege bakjes de woning aan de Verdilaan binnen. Hengeveld en Eising worden als oude vrienden hartelijk begroet en ook afhalers blijken elkaar veelal te kennen. Rond de tafel is het al gauw een en al gezelligheid, met heerlijke Thaise viskoekjes (Tod Man Pla) met een dipsaus en Eising die de wijnglazen gastvrij vol schenkt. Sommige thuisblijvers die op het eten zitten te wachten moeten deze avond geduld hebben, want het spontane 'happy hour' is om half negen nog niet afgelopen.

Simone Stevens

Achtergrond

Je leert meteen iemand uit de buurt kennen

Thuisafgehaald laat buurtgenoten elkaar ontmoeten door het delen van eten. Niet iedereen vindt het leuk om te koken en soms lukt het gewoon niet om (iedere dag) een lekkere, verse en vooral gezonde maaltijd voor jezelf te maken. Sommige mensen koken juist heel graag en maken met plezier ook maaltijden voor anderen. Thuisafgehaald brengt deze mensen bij elkaar. Wie niet kan of wil koken kan zo een maaltijd bij een buurtgenoot afhalen en leert meteen iemand uit de buurt kennen.
www.thuisafgehaald.nl

'Een smile aan het einde van de dag vinden'

Renate van Dalen (51) was 3,5 jaar thuiskok ('Renate's Slowfood') in Weesp. Precies vandaag verhuist ze naar de Randweg in Bussum, waar ze - verwacht ze - in januari maaltijden kan gaan aanbieden.

Thuisafgehaald ontdekte ze via sociale media. „Het leek mij heel leuk, al vond ik het in het begin ook wel een beetje eng, al die andere mensen over de vloer", zegt de kersverse Bussumse, die in het dagelijks leven een baan heeft als reclasseringsambtenaar. Dat werk heeft indirect ook te maken met haar hobby als thuiskok. „Ik werk met veroordeelden, dus ik heb niet heel veel blije clienten. Ik merk dat ik - naarmate ik wat ouder word - ook wel eens een smile op iemands gezicht wil vinden aan het einde van de dag."

Van Dalen tovert uiteenlopende stoofgerechten uit haar slow cooker ('crock-pot'), met vlees of vis, of vegetarisch. „Ik werk fulltime, dus ik kan niet de hele dag in de keuken staan. Alles gaat er 's ochtends in en is aan het einde van de dag klaar."

Ze vervolgt: „Alles puur natuur, geen pakjes of zakjes, geen verkeerde E-nummers, en liefst met lokale producten. Alles is vers en biologisch." Ze vertelt enthousiast over haar ervaringen. „Het leuke is dat je korte ontmoetingen hebt in de keuken, dat schept een soort van verbinding. Terwijl je het eten staat op te scheppen en zorgt dat het er lekker uitziet, maak je even een babbeltje, zo van: hoe was jouw dag? Soms staan er drie of vier mensen tegelijk in de keuken en die kennen elkaar naar verloop van tijd ook. Dat contact dat je met elkaar hebt, is ook zo grappig. En op een gegeven moment weet je: die wil het wat minder pittig en die wil het wat pittiger hebben."

Renate van Dalen: „Terwijl je het eten opschept, maak je even een babbeltje."

Ze verwacht in Bussum twee keer per week maaltijden te gaan aanbieden. „Hopelijk ook aan mensen die hulpbehoevend zijn of die alleen wonen. En misschien hebben de ouderen in het complex De Antonius Hof aan de Lange Heul hier verderop ook wel interesse, dat zou ik heel leuk vinden." Een vaste klant uit Weesp houdt ze waarschijnlijk. Ze lacht: „Ik kreeg gisteren een appje van een dame: 'Ik mis je eten, wanneer kan ik weer afhalen?' Die komt denk ik wel hierheen, want ach, zo groot is de afstand tussen Weesp en Bussum niet."

'Mensen in verbinding met elkaar brengen'

Oud-huisarts Jan de Swart (78) is al zo'n vijf jaar klant bij Thuisafgehaald. „Ik kwam er via internet achter dat het bestond. Zo ben ik met wel meer dingen in aanraking gekomen, zoals SnappCar (auto huren in je buurt, red.). Ik vind het leuk om dingen te doen die mensen onderling met elkaar verbinden en om contact te hebben met anderen. Daarom doe ik ook vrijwilligerswerk."

„Ik woon nu tijdelijk in Muiden en daar is helaas niemand die die bij Thuisafgehaald is aangesloten. Ik hoop weer in Hilversum te gaan wonen en dan kan ik weer maaltijden bij iemand afhalen."

Want zelf is hij niet zo'n kok, verklaart hij desgevraagd, dus kookt hij niet altijd. „Gemiddeld zo'n één of twee keer per week haalde ik wel een maaltijd bij iemand af in Hilversum. Voor niet al te veel geld heb je een goede, smakelijke en gezonde maaltijd."

Het was even wennen in het begin. „Eten is een heel persoonlijk gebeuren, heel privé. En dat geef je dan in handen van een onbekende, dat is dan best even een stapje. Maar het is een heel sociaal gebeuren, dat is ook het hele idee achter Thuisafgehaald, het vergroot de binding met je buurt. Het is dus niet een kwestie van snel je bakjes met die handel laten vullen en wegwezen."

Jan de Swart: „Het vergroot de binding met je buurt."

Zelf is De Swart op dat vlak ook actief geweest. „Ik ben actief geweest in de buurtvereniging Trompenberg-Zuid en ik heb daar ook de buurtapp Nextdoor opgestart. Ik vind het belangrijk dat er initiatieven worden ontplooid om mogelijke vereenzaming van mensen tegen te gaan. Dat geldt ook voor mezelf hoor, om niet te vereenzamen. Ik vind het heel zinvol om deel te blijven nemen aan je leefomgeving."

'Graag voor iemand in de buurt koken'

Mirjam Eden (40) maakt in haar keuken aan de Gasthuisstraat in Hilversum wekelijks vier maaltijden voor Thuisafgehaald. „Ik kook dan voor vijf, één maaltijd is voor mezelf. Dat doe ik in principe op maandag. Tenzij ik een sapkuur doe, dan kook ik een paar weken niet."

De Hilversumse voedingsdeskundige ('De plantaardige buurtkeuken') kwam in maart van dit jaar bij Thuisafgehaald terecht. „Het was precies wat ik voor ogen had, ik speelde toen al een tijdje met de gedachte om te gaan koken voor mensen in de buurt."

Eden noemt zichzelf niet veganistisch, maar is wel een voorstander van plantaardig eten, dus komen er in haar keuken geen dierlijke producten aan te pas. „Bijvoorbeeld taco's met daarover-heen plantaardige kaas gestrooid. Je proeft geen verschil."

Ook voor haar geldt: geen zakjes en pakjes. „Ik kook alles 'from scratch'." Zoals chili sin carne, een groenteschotel en biryani.

De Hilversumse neemt de tijd voor de afhalers. „Iedereen komt altijd op een bepaald tijdstip, dus dan heb ik ook echt even de tijd om met de ander te praten. Mijn afhalers zijn heus geen eenzame types of zo, maar ik wil ze wel extra aandacht geven als ze hun eten komen ophalen."

Mirjam Eden: „Dit was precies wat ik voor ogen had, koken voor iemand in de buurt."

Een 'signature dish' van haar is avocado naan met curry. „En ik heb zelf een lupine burger ontwikkeld. Daar heb ik een groot compliment voor gekregen, toen iemand zei dat het de lekkerste burger was die ze ooit had gegeten."

Eden maakt eigenlijk nooit een maaltijd nog een keer. „Dus wel weer een avocado naan, maar dan met een andere curry."