

KIJK EENS OM JE HEEN..,

Petra Sevinga

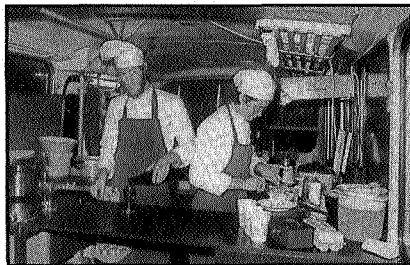


Vorig jaar mei zijn Rik Schuts en Caroline Lemmens gestart met hun ekologische eetbus 'Kobus'. Daarvoor hadden ze beide bij restaurant de 'Eenhoorn' gewerkt. Dit is een ekologisch restaurant: een coöperatie met een arbeiderszelfbestuur. Toen 'de Eenhoorn' vijf jaar geleden openging was het nog een echt eethuisje met niet altijd even lekker eten. Gaandeweg is het een specialiteitenrestaurant geworden. In 'Kobus' willen Rik en Caroline gewoon lekker eten maken maar wel biologisch en vegetarisch. Caroline: 'We willen de mensen geen drie bruine klonten voorzetten maar een lekkere maaltijd die ze herkennen en die toch bij onze ekologische bus past.' De vaste standplaats van de bus is in Beijum in Groningen: elke donderdagmiddag en -avond in het nieuwe winkelcentrum voor Albert Heijn. Een impressie van Noorderbreedte-lekkerbek Petra Sevinga.

Als je in de gele bus wilt komen moet je eerst even op het raam kloppen boven het menubord. 'Hutspot' stond erop, echte winterkost. Door de beslagen ramen kun je wat kaarsvlammetjes zien. Binnenin houten tafeltjes voor twee of vier personen aan beide kanten. In de hoek staat een ouderwetse stookkachel en achterin de bus is de keuken die van de zitplaatsen gescheiden is door een bar. Ondanks de kachel is het niet echt warm in de bus, vooral de vloer is onaangenaam koud. Rik: 'Dit is ons eerste winterseizoen en we moeten daarom nog veel maatregelen nemen om ons aan het seizoen aan te kunnen passen. We hebben ontdekt dat er vloerisolatie moet komen ed. Nu

doet de bus er drie kwartier over om een beetje warm te worden. We hebben gemerkt dat ons busrestaurant nogal seizoengebonden is. 's Zomers stonden de ramen en deuren open, er hing lufeluis uit: de bus trok daardoor publiek aan. 's Zomers waren er ook openluchtactiviteiten waar we heengingen, zoals in het Sterrebos waar we trouwens een vreselijk hoge standplaatsuur moesten betalen: 90% van de winst! Voor de winter hebben we onze formule veranderd: geen losse snacks en pizza's meer, maar echte wintermenu's.' Rik had het idee voor de bus al toen hij nog bij 'de Eenhoorn' werkte. Hij heeft daar alles geleerd want hij had nog geen enkele ervaring op dit gebied. Wat hem na zo'n vier jaar in 'de Eenhoorn' ging hinderen waren de steeds nieuwe medewerkers die ingewerkt moesten worden. 'Er is dan geen konstante kwaliteit van het eten, bovendien wilde ik niet steeds de meester zijn, ik wilde zelf iets geleerd krijgen.' Hij heeft de bus gekocht en in zijn vrije tijd verbouwd. In het begin nog met medewerking van 'de Eenhoorn'. Nadat dit restaurant een moeilijke zomer had gehad en gesloopt was geweest is Rik eruit gestapt. Hij wilde niet weer opnieuw beginnen. 'Ik ben met de bus begonnen als een aardigheidje. Het was geen grote geldinvestering en ik had er veel vrije tijd voor. Gaandeweg is de bus een zelfstandig leven gaan

De keuken met Rik en Caroline



RIJDEND RESTAURANT KOBUS

leiden. Nu zijn er voortdurend verbouwingen noodzakelijk. Onlangs moesten we naar Drachten. Die mensen hadden ingetekend voor een menu. Op weg kregen we een lekke radiator, we waren wel gedwongen af te bellen. Zoiets kan natuurlijk bij ieder bedrijf gebeuren maar wij zijn snel erg kwetsbaar.'

Braderieën, trouwerijen en exposities

'Nadat we een tijdje met de bus op gang waren kregen we al doende in de gaten hoe het zit met vergunningen van gemeenten en overheid. We leerden wat de mensen willen hebben en waar ze erg enthousiast zijn. In de Veenkoloniën bijvoorbeeld reageren de mensen heel positief maar in Noord-Groningen daarentegen staat men er raar tegenover. We belden naar braderieën en exposities. Op den duur draaiden de zaken echter om: als je bekend wordt komen de mensen naar jou toe in plaats van andersom. Nu krijgen we regelmatig telefoontjes of we willen komen op trouwerijen, of we krijgen een uitnodiging van een biologische winkel voor een heel avondmenu. Al vanaf de zomer staan we hier in Beijum op onze vaste standplaats. We willen zelf een markt creëren. Natuurlijk een mooie doelstelling maar niet altijd rendabel wat de opbrengst betreft. Van de week zochten we een aardappelstamper in Beijum: nergens te krijgen. Bij Albert Heijn dachten ze dat we een wonderstampot van Maggie moesten hebben. Maar dat komt allemaal weer terug!' De ekologische eetbus van Rik en Caroline is tot nu toe de enige in Nederland. Rik had het liefste een dubbeldekker gehad maar kon die jammer genoeg niet betalen.

Gewone appeltaart

Terwijl Rik en Caroline bezig zijn voor een, net binnengekomen, klant kijk ik even op de menukaart. Onder de verschillende sappen, koffie (wereldwinkel) en kruidenthee (Midgard) staat 'Leeuw-pils'. Rik: 'Leeuw-bier is ambachtelijk bier, in Limburg gebrouwen. Zo oud als de weg naar Rome. Het bier is van hoge kwaliteit, de rijp wordt niet kunstmatig versneld. Bovendien wordt dit bier geëxporteerd naar Duitsland en dat betekent dat het alleen mag bestaan uit water, gist, hop en gerst. Er zit zuiver bronwater in. De sappen zijn gemaakt uit vruchten van oude boomgaarden in Midden-Nederland. Daar zit ook een landschappelijk aspect aan: tegenwoordig worden vruchtenbomen niet meer aangepland, er is alleen nog maar laagplant voor het gemak.' De klant gaat weg met een stuk appeltaart. Caroline: 'De appeltaart die ik maak is een gewone appeltaart. Alleen ik weet dat er biologische en biologisch-dynamische ingrediënten in zitten.' Rik: 'We proberen zo principieel mogelijk te zijn. We hebben geen wegwerpbestek. We proberen producten uit de streek te krijgen, we nemen bijvoorbeeld eerder gerst dan rijst. We letten erop waar onze producten vandaan komen, welke landbouw erachter zit.'

Zelf pannetjes meenemen

Een nieuwe klant vraagt om een klein hapje, 'want ik moet nog sporten'. De jongen van een jaar of twintig heet Gerben: 'Ik eet hier omdat ik maar een klein beetje wil hebben en geen tijd heb om zelf te koken. Ik sta sympathiek tegenover deze ekologische bus maar ik heb de kracht niet zelf iedere dag alleen maar onbespoten groenten ed. te eten.' Hij krijgt een beetje hutspot met iets erbij dat verdacht veel op vlees lijkt: 'Het smaakt naar brood met vleesjus.' Rik: 'Dit is gemaakt van tarwe, op smaak gebracht met verschillende ingrediënten als gember. Ik



heb altijd het idee dat er bij hutspot een soort klapstuk moet, dit is een soort alternatief voor rookworst.' Een man met een klein kindje aan de éne hand en een stapeltje pannetjes in de andere hand komt binnen: Idso Weiersma zit in het milieuwerk. Hij is voor het eerst in de bus: 'Mijn vrouw heeft de bus wel eens zien staan en gezegd dat we er eens heen moeten of wat ophalen. Nu haal ik dus wat op. We eten zelf thuis weinig vlees en we eten af en toe eens bij 'de Eenhoorn'. Hier verwacht ik eigenlijk ook zoiets.' Caroline: 'Dat vind ik nou leuk, dat die man zelf z'n pannetjes meenam.' Rik: 'Er komen allerlei soorten mensen in de bus maar wel diegenen die wat makkelijker in het leven staan. We komen wel mensen tegen die denken: leuk zo'n bus, alternatief enzo. Als het dan geld blijkt te kosten schrikken ze zich dood.'

Koorkursussen

Het afgelopen jaar was voor Rik en Caroline het startjaar. Rik: 'Het startjaar was vooral een leerjaar en dat kost geld. Volgend jaar willen we echt gaan verdienen. We zullen niet meer de fouten maken die we dit jaar hebben gemaakt. Als je er nu mee ophoudt heb je jezelf ermee maar je ontleent ook mensen de kans hier te komen. ' Werkt op de lange termijn door: de mensen lopen een paar keer om de bus heen.

Later komen ze pas binnen. We willen begin 1983 met ekologische kookkursussen beginnen. Bijvoorbeeld vijf lessen steeds koken en daarna alles opeten. We nemen dan steeds een stel mensen die bijelkaar in de buurt wonen, zodat we onze bus in die wijk kunnen zetten. Verder hopen we op veel intekeningen. We doen alles: bij iemand thuis in de keuken koken en serveren of met de bus in een grote hal gaan staan want zo'n bus is toch aparter'.

Onwil gemeente Groningen

Rik en Caroline zijn niet te spreken over de meewerking van de gemeente Groningen. Rik: 'We wilden een standplaats op de markt maar daar hebben we geen toestemming voor gekregen. De argumenten van de gemeente snijden absoluut geen hout: er staan al voedselkraampjes op de markt (poffertjes en haring), de markt is vol (op woensdag niet) en de bus vindt men niet in het marktbeeld passen (bussen met schoenen zijn wel toegestaan)'. Rik wil graag eens een gesprek met de gemeente om goeie argumenten te noemen. Rik: 'Ik hoor bij Groningen, het past hier. Ik hoef geen subsidie, geen omscholing ofzo. Alleen geen tegenwerking. Ze kunnen toch beter één toezegging doen dan een sociale uitkering betalen? Groningen is aantrekkelijk omdat er al een markt voor ons is en bovendien kost het geen kilometers. We staan al op de wachtlijst voor de vrijdagavondmarkt in Haren. Ik ben trouwens heel blij met de Rijkskeurdiens voor biologische producten die er pas doorgekomen is. Als er op een krop sla een bepaald merk staat moet het ook kloppen! Deze keuring is opgezet door de biologisch-dynamisch-ekologische beweging'.

Dynamisch Restaurant Kobus, korrespondentieadres: Graspad 19, 9713 NG Groningen. telefoon: 050-181658.