



Het vet is nog niet van de soep

Er heerst een gezellige drukte wanneer we aankloppen bij de keuken van het soepcafé. Aardappelen worden geschild, uien gesneden en groenten gekuist. Sommigen kijken vanop een afstandje naar de geleverde producten en denken na over welk gerecht ze er tevoorschijn mee gaan toveren.

Elke tweede en laatste woensdag van de maand opent het soepcafé zijn deuren en kan iedereen komen genieten van heerlijke vegetarische gerechten. Bezielster van dit alles is Darie Van Oudenhove. Wij spraken met haar en haar team over voedselverspilling, betaalbare maaltijden en menselijke warmte.



Darie, wat moeten we ons precies voorstellen bij een soepcafé?

“Twee woensdagavonden per maand maken we een vegetarisch buffet klaar met voedseloverschotten. Iedereen kan dan mee aan tafel schuiven. In de hoek van het lokaal staat een mandje, een beetje afgeschermd zodat je wat privacy hebt. Daar kan iedereen een vrije bijdrage inleggen, al naargelang zijn of haar financiële mogelijkheden. Ook wanneer je niets geeft, is dat dus geen probleem.”

Vanwaar het idee om met een soepcafé van start te gaan?

“Het idee is eigenlijk afkomstig uit Gent, waar mijn nichtje in 2013 een soepcafé inrichtte om in de eerste plaats aandacht te creëren voor voedselverspilling en plantaardig eten. Door met voedseloverschotten een vegetarisch buffet te koken tegen een vrije bijdrage, kon iedereen zich in principe welkom voelen. We geraakten geïnspireerd door het concept en in 2016 organiseerden we hier in Ninove het eerste soepcafé.”

Jullie werken met voedseloverschotten, zeg je?

“Juist. Met het soepcafé willen we in de eerste plaats voedselverspilling tegengaan. Dat doen we door te koken met producten die men in de supermarkt zou weggooien omdat ze gezegd niet vers genoeg meer zijn om te verkopen. We hebben een goede samenwerking met een supermarkt in Ninove en Denderleeuw. Alle producten die zij niet meer kunnen verkopen schenken ze aan ons. Maar dat wil natuurlijk niet zeggen dat die producten daarom minderwaardig of ongezond zouden zijn. We kijken steeds na of alle producten nog goed zijn. Maar we weten dus nooit op voorhand wat we gaan krijgen. Dat maakt het ook altijd erg leuk, omdat we telkens moeten improviseren met de beschikbare ingrediënten. De ene keer hebben we ook al wat meer dan de andere keer. Doorgaans hebben we wel te veel. We werken daarom ook samen met ‘Zonder Honger naar Bed – Ninove’, die de overschotten komen ophalen en op hun beurt weer verdelen. Zo gaat er niets verloren.”

Kopen jullie dan geen ingrediënten zelf?

“Sommige basisingrediënten kopen we wel zelf in. Dat zijn dan doorgaans zaken met een langere houdbaarheid, zoals rijst, pasta en aardappels. Maar we proberen dit toch tot een minimum te beperken.”

Naast een ecologische overtuiging speelt ook de sociale insteek een belangrijke rol?

“Dat is zeker zo. Met het project willen we ook mensen die het financieel wat moeilijker hebben een hart onder de riem steken. Dat er nog steeds veel armoede is, zien we elke dag. We merken wel dat het niet eenvoudig is om deze mensen te bereiken. Doorgaans ontvangen we tijdens een soepcafé zo’n 45 gasten aan tafel, maar dit zijn doorgaans mensen die het project een warm hart toedragen en willen steunen door te komen eten. Vaak ook vrienden en familie. Maar we streven naar een betere sociale mix. We begrijpen wel dat het niet altijd makkelijk is om het soepcafé binnen te stappen. Daarom proberen we de drempels ook zoveel mogelijk te verlagen. Sinds de samenwerking met ‘Zonder Honger naar Bed – Ninove’ hebben er nog meer mensen de weg naar ons soepcafé gevonden.”

Je kan ook rekenen op een goed geroedeerd team van vrijwilligers?

“Absoluut. Zonder hen zou er van het soepcafé geen sprake zijn. We zijn een hecht team van een tiental vrijwilligers die zich allemaal voor de volle 100 percent inzetten. Om vlot te kunnen functioneren, hebben we telkens zo’n acht vrijwilligers nodig voor de voorbereiding. Een vijftal personen in de keuken en een drietal personen om de groenten te kuisen en te versnijden. Het buffet wordt steeds bemand door twee vrijwilligers en na het eten is er natuurlijk nog de afwas.”

Heeft elke vrijwilliger zijn specialiteit, of wisselen jullie een beetje af?

“Er worden steeds twee ketels soep gemaakt, een pasta-, lasagne-, of couscousschotel, een aardappelschotel, risotto, een gevarieerde rauwkostschotel, wok en dessert. Iedereen springt bij waar nodig, maar doorheen de jaren heeft iedereen een beetje zijn of haar specialiteit ontwikkeld. Zeker gezien de onvoorspelbaarheid van de ingrediënten werkt dat ook wel makkelijk. Zo moeten we niet elke keer het warm water uitvinden en zien we sneller de mogelijkheden om binnen onze specialiteit een gerecht te maken met de beschikbare ingrediënten.”

En jullie dragen de boodschap van het soepcafé ook verder uit?

“Wij steunen vooral voedsel-gerelateerde projecten. Zo hebben we onlangs soep gemaakt voor de leerlingen van het Sint Jorisschooltje voor hun boswandeling en ook tijdens hun kerstmarkt hadden we een standje opgezet, om zo het soepcafé wat meer naamsbekendheid te geven. We herinvesteren de opbrengsten van de vrije giften o.a. in wekelijks appels voor de sociale kruidenier en het schooltje. We voorzien voor de leerlingen geregeld een gezonde snack, zoals een potje yoghurt of een appel. We hebben in de loop der jaren ook studenten mogen ontvangen o.a. van Odisee Hogeschool Aalst die in ons soepcafé hun maatschappelijke opdracht uitvoerden. We proberen dus met het soepcafé ook iets te betekenen in het leven van onze jeugd.”

Wil jij ook mee aanschuiven aan het buffet van het soepcafé, of heb je interesse om de werking te ondersteunen? Spring dan zeker eens binnen.

■ **Wanneer?** elke tweede en laatste woensdag van de maand vanaf 18.30 uur.

■ **Waar?** In de lokalen van Teledienst, Oude Kaai 11, Ninove.