

Heerlijk koken op een rafelrandje van de stad

Inge Slothouber kan op vier butagaspitten een heerlijke driegangemaaltijd bereiden voor maximaal dertig gasten met producten uit de moestuin. Tekst Trudy Admiraal Beeld Sodis Vita



Inge Slothouber: 'Je kunt de mooiste dingen doen met plantaardige producten.'

Sinds kort is Inge Slothouber buurtchef bij de *Keuken van Soelen*, een van de activiteiten in het huisje van wandelclub Nemo in het Westerpark. Je kunt hier voor €10 aan tafel schuiven om te genieten van een diner met kakelevse producten uit de eigen moestuin. Tussen de gangen door lezen de bezoekers elkaar gedichten of verhalen voor, soms zelf geschreven, of zingen een lied. Van huis uit is Slothouber tuinontwerper. Ze heeft een nog 'slapend' bedrijfje. Het

Natuurtaent, waarin ze straks natuur en gezonde voeding wil samenbrengen. De creatieve kok is een bekende in de buurt; Slothouber kookte jarenlang bij de Buurtboerderij vlakbij. Ook daar moest een chef kunnen improviseren. Ze zegt lachend: "Het was uiterst primitief. Voor we begonnen, veegden we bij wijze van spreken de muizenkeutels uit de pannen. En op zondag pannenkoeken bakken, dat doen ze nog steeds." Ze heeft iets met rafelrandjes, zegt ze. "Pareltjes in de stad die steeds sporadischer worden. Het stukje land bij wandelclub Nemo is zo'n pareltje. Zij zitten op het terrein van de schooltuinen in het Westerpark en huren de dienstwoning van de vroegere befaamde schooltuinmeester Bert Idema. Hij was de eerste die Amsterdamse bleekneusjes een vierkante meter grond gaf om groenten te verbouwen. Ik vind het een heel magisch landje, in de poel zwemt een schildpad, de ijsvogel broedt er, voor mij is het een soort paradijs. In de achttiende eeuw lag hier het landgoed Soelen. Als ik door de tuin loop, voel ik me een freule."

Naast het huisje ligt een grote moestuin die door vrijwilligers wordt onderhouden. Dat bracht Slothouber op het idee om in het huisje van Nemo te gaan koken met eigen groenten. Het bestuur van Nemo reageerde enthousiast, en zo ontstond de *Keuken van Soelen*. Een vegetarische keuken. Slothouber: "Je kunt de mooiste dingen doen met plantaardige producten. Van het frisse loof van worteltjes kun bijvoorbeeld je een heerlijke pesto maken. De bladeren van de broccoliplant zijn erg smaakvol om te wokken. En wist je dat in de jonge scheuten van de tuinboonplant

dopamine zit? Als je daar sla van eet, word je er ook nog eens blij van!" Ze geeft onmiddellijk toe dat je van een stukje vlees van de grill ook blij kunt worden. "Ik ben een Bourgondiër, ik hou van lekker eten. En ja, een stukje vlees kan erg lekker zijn! Als je op het land woont, en er lopen kippen, dan is er niets op tegen om er af en toe een in de pan te stoppen. Maar een pak kipfilet voor een paar euro, hoe kan dat? Miljarden mensen wonen in de stad, de consumptie is enorm gestegen. Regenwouden worden vernietigd om genetisch gemanipuleerde soja te kunnen verbouwen waarmee wij ons vee voederen. Je kunt met goed fatsoen geen

'Ik vind het een magisch landje'

vlees meer eten, de bio-industrie past niet in een beschaafde wereld. Het gaat ten koste

van dier, milieu en ook de gezondheid van mensen. Op een dag zullen kinderen aan hun opa en oma vragen: maakten wij vroeger dieren dood om op te eten?" De vegetarische keuken is lichtjaren voorbij de kikkererwtpraktijk van voorheen, laat Slothouber zien. Op het menu van de *Keuken van Soelen* staan gerechten als bietenkrul gevuld met venkeltzatziki, geroosterde zoete aardappel met mosterdkers en een schotel van zwarte bonen met schapenkaas en tuinkruiden met een salade van bietenblad en veldsla. De informele sfeer van eten uit de natuur en het open podium kenmerkt de *Keuken van Soelen*, evenals de informele organisatie. "Het is niet elke week. Als ik ga koken, zetten we tussen 18.00 en 18.30 uur het hek van de schooltuinen open. Na het eten kun je mee de moestuin in om groenten te kopen voor thuis. En we stoppen op tijd, dit is een delicate plek."

Via de Facebookpagina *nemolandwesterpark* of het e-mailadres *voetpaden@gmail.com* kun je op de hoogte blijven van de data; de eerstvolgende *Keuken van Soelen* is op vrijdag 18 juli.