



In de Keuken van Limburg (KvL) wordt gekookt voor de zorg. Links manager Cees Hoefs, die bijspringt als het nodig is.

© Loraine Bodewes

Eten met een geweten

De Keuken van Limburg kookt maaltijden voor zorg-instellingen. De warme hap, veelal gepureerd, vindt gretig aftrek. „Dit is eten met een geweten.”

DOOR HENNIE JEUKEN

HEERLEN

Het tiende gerecht is in de maak en dat wordt friet zuurvlees. Gepureerd. Huh?

„Je kunt je er misschien niet veel bij voorstellen maar dit gemalen eten is echt lekker.” Cees Hoefs lacht smakelijk als hij de verbaasde blik ziet. Om zijn woorden kracht bij te zetten, schuift hij een plastic bakje de oven in. Met daarin een gepureerde maaltijd van zalm met witte wijnsaus, broccoli en aardappelpuree. In laagjes. Om het twintig

minuten later – omgekeerd – op te dienen. En verdomd: het ziet er niet alleen mooi uit, je proeft ook echt de smaak van de zalm, al is die dan gemalen.

Koelvers

Natuurlijk, zo zegt Hoefs – verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van de Keuken van Limburg – moet je hier zo lang mogelijk van weg blijven. „Mijn moeder is 89 en kookt iedere dag zelf. Dat is het mooiste. Maar soms haalt het leven je in en dan is dit een goed alternatief.”

De Keuken van Limburg, gevestigd in Heerlen, kookt dagelijks zo'n 4.500 'gewone' maaltijden voor de zorgsector. Dat is de bulk. Deze koelverse lijn – bestaande uit tal van verschillende soorten vlees, vis of vegaproducten en diverse groenten – is bestemd voor mensen in zorginstellingen en de thuiszorg. Daarbij wordt wekelijks 1800 keer een zogeheten Duchesse-maaltijd geleverd. Dat is gepureerde, gladde voeding voor mensen met kauw- en slikproblemen, opgebouwd uit laagjes waardoor het eten er appetijtelijk uitziet en de geur en smaak niet onderdoen voor die van een 'gewone hap'. De laagjes zijn het grote verschil met de normale gemalen voeding waarbij vlees, groenten en aardappels door elkaar gepureerd worden. „Dat ziet er vaak niet zo lekker uit.”

Laagjes

Bij de Duchesse-maaltijden proeven mensen met kauw- en slikproblemen weer de authentieke smaken, legt Hoefs uit. Of dat nu gepureerde spaghetti bolognese, hutspot met hachee of babi pangang is. „Uit onderzoek blijkt dat deze maaltijden 13 procent beter worden gegeten dan de gangbare gemalen voeding. De laagjes moedigen mensen aan alles afzonderlijk te proeven, daardoor krijgen ze de noodzakelijke voedingsstoffen binnen.”

Vanuit de zorgwereld is er veel interesse in de Duchesse-lijn, die ongeveer een jaar bestaat en waarop de Keuken van Limburg (KvL) patent heeft. „De verwachtingen zijn enorm. Een groei van drie- tot vierduizend maaltijden per dag is niet uitgesloten.” Bij het

ontwikkelen van de lijn is de Zuyd Hogeschool betrokken, evenals logopedisten en (dieet)koks. Om de kwaliteit te waarborgen gaan er maandelijks monsters naar voedingslaboratoria.

Keuken

De KvL is een initiatief van de Zuid-Limburgse zorgkoepels Envida en Meander, dat vijf jaar geleden van de grond kwam. Beide koepels moesten hun keukens renoveren en besloten de handen ineen te slaan. Ze koken in de eerste plaats voor hun eigen instellingen, maar ook voor andere zorgcentra in Limburg – ‘we leveren tot in Reuver’ – en de thuiszorg. De maaltijden kosten ongeveer vijf euro per stuk. Insteek is goed en gezond eten te leveren voor mensen die niet in staat zijn daar zelf voor te zorgen.

„Kijk, in deze sector moet niet alleen de zorg, maar ook de voeding prima zijn. Zo voorkom je een tekort aan mineralen en vitaminen. Bovendien kan lekker eten zorgen voor een goed en rustig gevoel. Mentaal is het dus ook erg belangrijk. Onze 26 medewerkers zijn zich hiervan bewust. Ze gooien niet zomaar van alles in die bak als ze aan het werk zijn. Dit hier is eten met een geweten.”