

Interview

'De smaak van vroeger én nu'

Al 26 jaar draagt onze eerste kok Ino Zweers zijn koksmuts met trots. Naast het koken geeft hij leiding aan twintig mensen in 'zijn' keuken. Attent Zorg en Behandeling is nog één van de weinige zorgorganisaties in de regio die een volledige eigen productie-keuken heeft, waarbij dagelijks vers wordt gekookt volgens authentieke recepturen.

Ino kiest bewust voor een traditionele manier van eten bereiden en geeft daar zijn eigen draai aan. "Onze cliënten zijn dol op een oude vertrouwde stampot en ook de zoete smaak van stoofpeertjes vinden zij heerlijk." Van de manier waarop hij over zijn vak praat, spat de passie voor koken af. "Je werkt met je handen en kunt ad hoc op de wensen van cliënten inspelen. Dat maakt dit werk zo leuk", vindt Ino. "Als ik mensen vertel

dat ik niet bij een restaurant werk maar in een zorginstelling, valt het vaak stil.

De functie instellingskok heeft bij sommigen een negatief imago, alsof je alleen maar pap kookt voor ouderen. Dat beeld klopt natuurlijk niet meer.

Bovendien hebben wij in tegenstelling tot horecakoks, écht contact met de mensen voor wie wij koken."



Ino Zweers, eerste kok

Zoals vroeger thuis

"In principe koken Ino en zijn team ontkoppeld: "Dat betekent dat we koken en terugkoelen. We koken vandaag voor morgen. Behalve met de feestdagen! Met Kerstmis doen we het helemaal anders. Eén week voor de kerst nemen we de keuken 'onder de arm' en maken op locatie de kerstdiners. We bereiden en serveren op de afdeling, direct aan de cliënt. Zo kunnen we er echt iets bijzonders van maken. Versbereide gerechten en alles net wat luxer en nog lekkerder, zoals onze cliënten dat vroeger thuis ook deden."

De smaak van vroeger én nu

Ook buiten de feestdagen kiest Ino bewust voor een traditionele manier van eten bereiden: "Voor onze oudere cliënten is dat herkenbaar. We ontzuren bijvoorbeeld de tomatenpuree en binden de groente met een traditionele bechamelsaus. Onze Indische eenpansrechten geven we extra smaak door het vlees in een braadslede met alle kruiden aan te bakken en dan in te koken. Dat zorgt voor een smaakexplosie." Ook ontwikkelde Ino een recept voor een stampot van stoofpeertjes met de smaak van vroeger én nu. "Onze cliënten zijn dol op een oude vertrouwde stampot en ook de zoete smaak van stoofpeertjes vinden zij heerlijk. Dit gerecht is traditioneel met een twist en altijd een succes."

“ Wij hebben écht
contact met de mensen
voor wie wij koken. ”



De balans tussen convenience en zelf maken

"Om traditioneel te kunnen koken, is volgens Ino de juiste balans tussen convenience en zelf maken belangrijk:

"Vroeger trokken we de bouillon zelf, maar schenkels opzetten is een hele klus. Tegenwoordig gebruiken we kwalitatieve bouillonpoeder. Wel geven we de soep een eigen karakter door bijvoorbeeld zelf de roux te maken of verse kruiden en ingrediënten te gebruiken. Bedenk wat je goed zelf kunt maken en wat je beter kunt inkopen. Wij kunnen niet langzaam garen (sous-vide) en kopen daarom sommige vleessoorten gegaard. Zo'n sukadelapje bijvoorbeeld is zo mals, dat kunnen wij niet beter en al helemaal niet goedkoper. Bovendien geeft het ons de tijd om onze liefde in een ander gerecht te stoppen."

Maak elke maaltijd bijzonder

Het is natuurlijk nogal een verschil of je voor negenhonderd mensen kookt of voor een woongroep van tien mensen. Toch staat iedereen in de keuken volgens Ino voor dezelfde uitdaging: "Maak elke maaltijd bijzonder. Daarvoor is het sowieso belangrijk om servicegericht te zijn. Ook probeer ik altijd iets extra's te doen, bijvoorbeeld een gerecht garneren."

