

Duurzaam HR-beleid

Zieke werknemers voorkomen is beter dan genezen

Claudia Westerink is al jaren actief in de HR-wereld. Ze heeft zelfs een landelijke prijs op het gebied van duurzame inzetbaarheid op haar naam staan. In 2015 startte ze het bedrijf GuHRu, een adviesbureau dat kwalitatief hoogstaand personeelsbeleid toegankelijk maakt voor het mkb. “Als HR-consultants ergerden wij ons aan de werkwijze in ‘verzuimland’. Logge organisaties, onpersoonlijke trajecten en lange wachttijden. Dat werkt niet, het kost alleen maar geld.”

Tekst: Geen Blad voor de Mond
Foto's: Petra Kroeze

Uit onvrede zet Claudia naast GuHRu het bedrijf Vality op. “Zeventig procent van het verzuim heeft een niet medische achtergrond. Er is vaak iets heel anders aan de hand. Mensen zijn mantelzorger en dat breekt ze op, ze liggen in scheiding, ze hebben financiële problemen of

het loopt op het werk niet lekker.”

Juist daarom ligt bij Vality de focus op het

voorkomen van verzuim in plaats van op verzuimbegeleiding. Het bedrijf biedt klanten een providersboog. “Dat betekent dat er binnen 24 uur professionals voor je klaarstaan. Bijvoorbeeld een vertrouwenspersoon, fysiotherapeut, financieel adviseur of mediator. Als er toch iemand uitvalt dan wordt diegene binnen 48 uur gezien door een van de bedrijfsartsen of casemanagers.”

Een duurzame manier van HR-beleid dus. “Wij kennen onze klanten. Samen met hen zorgen

“Binnen 24 uur staan er **professionals** voor je klaar”

we ervoor dat er signalerend vermogen is. Het is heel meetbaar wat we doen.

Voor een grote klant met 2.000 medewerkers ging het verzuim van 10 naar 6,7 procent. Dat scheelt echt heel veel geld.” Het advies van Claudia aan ondernemers: “Zorg dat je binnen je bedrijf omziet naar elkaar. Worden stressklachten of burn-outsignalen herkent? En hoe geef je dat dan een goed vervolg? Maak het, ook als directie, bespreekbaar. In Twente denken we vaak ‘de jongs hebt toch good’, maar er is veel trots en verborgen leed. Je kunt echt het verschil maken door eens een extra vraag te stellen.”

📍 Claudia Westerink.



Veganistische lifestyle

Geen groentje op plantaardig gebied

Nog maar negen jaar oud is Lisette Kreischer als ze besluit het anders te willen doen. Ze wordt vegetariër. In de jaren daarop doet ze steeds meer onderzoek en op haar 20e besluit ze verder te gaan als vegan. Ze schrijft boeken over plantaardig eten en is ze mede-oprichter van The Dutch Weed Burger.

En normaal kind, uit een normaal Rotterdams gezin.

Dat was Lisette Kreischer volgens haarzelf. Iedere avond zetten haar ouders aardappels, vlees en groente op tafel. Als een meisje in haar klas vertelt dat ze vegetarisch gaat eten, beseft Lisette dat het ook anders kan. “Ik was een dierenvriend en was me ineens bewust van het feit dat ik dieren at. Daar ging voor mij iets mis.” Het zaadje is geplant, Lisette verdiept zich steeds verder in de materie. “Er was een soort consensus over vlees eten. ‘Zo doen we het nou eenmaal’. Maar als je het hebt over normen en waarden zoals naastenliefde, gaat dat voor mij ook over bomen en dieren.”

Geen dierenleed

Lisette wil niet langer dat dieren lijden voor haar consumptie. Daarom leeft ze sinds haar 20e

volledig veganistisch. Geen dierlijke producten meer, zoals eieren, melk en leer. “Planten eten voelt voor mij gewoon beter. Als ik straks op mijn 90e achter de geraniums zit wil ik kunnen zeggen dat ik heb geprobeerd de persoon te worden die ik wilde zijn.” Argumenten over dat je voedingsstoffen zou missen, weerlegt ze eenvoudig. “Ik heb genoeg research gedaan. Leven op planten is absoluut mogelijk.”

Niet de norm

Als Lisette zo’n twintig jaar geleden begint met deze levensstijl, is ze in die tijd een uitzondering. “Het was niet de norm. Daarom moest ik vaak vooroordelen wegnemen.” Het dierenleed zat Lisette zo dwars dat ze een activistische rol aannam. “Mijn hart brak elke dag, daar wilde ik iets aan doen.” Informatie over plantaardig leven moet volgens Lisette zichtbaarder

zijn. Uiteindelijk vindt ze een manier. “Ik nam naar ieder feestje vegan leverworst of vegan appeltaart met slagroom mee. Uiteraard moest dat wel écht goed zijn, om mensen te overtuigen.”

The Dutch Weed Burger

Uiteindelijk weet ze na een paar jaar ook geld te verdienen met haar ideeën. Ze begint met catering en staat op festivals met vegan cupcakes. Daarnaast schrijft ze boeken over haar levensstijl. “Ik merkte dat het vooral aansloeg bij vrouwen, maar ik wilde ook mannen meekrijgen.” Dat lukt

“Er stond ineens een rij kerels voor de grill”

met een nieuw concept. Samen met filmmaker Mark Kulsdom vertrekt Lisette naar New

York voor een documentaire. “Vleeseters misten in veganistische producten vaak de (vijfde) basissmaak umami. Wij kwamen erachter dat die smaak op basis van een plantaardige herkomst goed uit de oceaan te halen is.” Samen met Mark ontwikkelt Lisette een burger die bestaat uit zeewier: The Dutch Weed Burger. “Ineens stond er een rij kerels te wachten voor mijn grill.” De zeewierburger slaat aan en staat in vele Nederlandse restaurants op het menu.



Inmiddels is het assortiment zelfs uitgebreid met Weed Doggs, Weed Balls en Seawharma. Sinds maart dit jaar ligt de burger ook in de schappen van Albert Heijn.

Begin van transitie

Volgens Lisette staan we nog maar aan het begin van de transitie. “Maar het mag wat mij betreft veel sneller gaan. We blijven nog steeds ieder jaar meer vlees eten. Er is echt nog werk aan de winkel.” Af en toe voelt Lisette zich daarom machteloos, maar verbitterd raakt ze zeker niet. “Al kan ik één mens een beter leven geven of één dier redden. Daar kan ik heel lang op teren.” Waar mensen vegan eten

eerst vooral lastig vonden, zijn ze steeds positiever. “Laatst ging ik ergens gourmetten. Alles was vegan, wat een feest! Ik vind dan ook dat we tradities niet moeten kwijtraken, we moeten alleen de ingrediënten wijzigen. Het gesprek

aangaan is heel belangrijk om weerstand weg te nemen en elkaar te begrijpen.” Voor Lisette is haar levensstijl net zo vanzelfsprekend als ademen. “Ik hoef over mijn keuzes niet na te denken, omdat ik ze maak vanuit mijn hart.”

EEN VARKEN GERED

Diervriendelijk eten, zo moeilijk hoeft het volgens Lisette Kreischer niet te zijn. Ze schreef meerdere boeken, waaronder ‘MAN. EAT. PLANT.’ en ‘DOG. EAT. PLANT.’ over plantaardig eten voor je hond. Haar nieuwste boek FAMILY.EAT.PLANT. komt 6 juni 2021 uit. Inmiddels is Lisette ook bezig met een documentaire. “We hebben een zwanger varken gered uit de bio-industrie. Dat varken, genaamd Sam, volgen we een jaar lang (Instagram: Mymomsam). Veel mensen weten niet dat varkens briljante dieren zijn, slimmer dan honden. Dat willen we laten zien.”

Tekst: Geen Blad voor de Mond



OP DE REDACTIE

Explosieve eenling in Almelo leidt tot ethische dilemma's

Het werk van een journalist raakt mensen. Redacteuren delen tweewekelijks op deze plek hun ervaringen en journalistieke afwegingen.

‘Morgen meer’. Met die boodschap sloot de Almelse politie begin deze week een bericht af op Instagram. Op de foto stonden een agente en militair die iets lieten ontploffen in een berg zand. En meer kwam er. Een dag later werd duidelijk dat flatbewoners aan de Rembrandtlaan in Almelo aan een ramp ontsnapten. Hun 47-jarige buurman had zijn woonkamer vol met chemicaliën, vermoedelijk om explosieven mee te maken. Een toevallige aanhouding leidde tot de vondst. Hij had een molotovcocktail en een zelfgemaakte pijpbom op zak. Hoewel de politiefoto's boekdelen spraken schreeuwde dit om uitleg. Wat is hier gebeurd? Hoe kon het zover komen? Het leidde tot een tocht langs verschillende instanties. Sommige waren open over hun werk en gaven uitleg, anderen hielden de deur dicht. Het woord privacy viel meer dan mij lief is.

Zoals gebruikelijk kon de politie in het belang van het onderzoek niet veel zeggen. Over de man zelf moest de agent zwijgen, vanwege privacy.

„Het is een meneer waar de politie zich zorgen over maakt, hij vertoont zorgwekkend gedrag.” Ondertussen was duidelijk dat de man woonde in een appartement aan de Rembrandtlaan in Almelo en dat er die middag spoedoverleg was geweest met gemeente, politie, zorginstelling en woningstichting. Tussen de regels door ontstond het beeld van een psychiatrisch patiënt.

In de rechtbank zie ik geregeld mensen die door psychische problemen niet weten wat ze doen of deden. Zij kiezen niet voor hun ziekte. Daarom kwam er bij mij compassie op. Vergezeld door vragen. Hoe kon het zover komen en wat nu?

Zowel de burens als de woningstichting St. Joseph zagen hem liever niet terugkeren in de flat. Er was onrust. „We zaten op een tikkende tijdbom”, aldus een geschrokken buurman. Ze zaten niet te wachten op een nieuwe kruisboogschutter. 500 meter verderop voltrok zich in 2021 dat drama. Een psychotische Kenzo K. stak zijn onderbuurvrouw en haar nicht dood. Daarna schoot hij met een kruisboog op hulpverleners. De man stond niet onder begeleiding. Behalve K. had niemand schuld, concludeerden onderzoekers. Het systeem moest volgens de burgemeester anders.

Later blijkt dat de 47-jarige bewoner van de Rembrandtlaan eerder psychoses had. Hij werd wél begeleid, door Dimence. Volgens burens kwam er één keer in de week iemand langs. Wat het toezicht inhield blijft onbekend. Of zijn begeleider wekelijks over de chemicaliën heenstapte of dat de deur gesloten bleef, dat wilde Dimence niet zeggen. Is privé.

Je hebt het er als journalist mee te doen. Maar het voelt onverteerbaar dat je over het handelen van een toezichthoudende zorginstelling geen vragen kan stellen. Gelukkig bleef het door een toevallige aanhouding bij een ‘plof’ in een berg zand.

– Maarten Schoon, verslaggever justitie



VOOR JOU GEPROEFD

Zo puur mogelijke gerechten van de mooiste ingrediënten. Dat is de visie van het nieuwe restaurant Sage aan de Langestraat in Enschede. Een wereldreis op culinair gebied, tenminste als we de website mogen geloven. En dat alles in een urban interieur vol graffiti en neonlicht.



Authentiek Azië met een flinke portie lef

Kim Jansen
Enschede

Een restaurant zoals Enschede het nog niet kende. Dat is bij binnenkomst al duidelijk. Een goed interieur bevat eyecatchers. Dat hebben ze hier goed begrepen. Van graffiti op de muren tot een grote paarse neonlamp met de tekst: bonjour mon amour. Het ademt stedelijk, verfrissing en durf. De spiegels aan de wand maken het restaurant op een slimme manier ruimtelijker. Hoe uitgesproken de aankleding ook, het restaurant ademt ook luxe. Chique sfeerverlichting, zachte fluwelen banken. Over alles lijkt tot in detail nagedacht. Een knappe combinatie.

Authentiek

Dat het restaurant ook écht inzet op die luxe wordt duidelijk als we de kaart openslaan. Op de kaart gerechten als dagverse fruits de mer, wagyu en dry aged tomahawk steak. Maar ook sushi, pasta's en maïskip met honingsoja. Kortom, voor elk wat wils en voor elke portemonnee. Wij kiezen voor de unagi skewers en hamachi ceviche als voorgerecht. De unagi (paling op een spiesje) komt duidelijk van de robatagrill, een specialiteit in het restaurant. De paling is perfect gegaard en dus heerlijk zacht, de huisgemaakte teriyakisaus is goed op smaak. Intense smaken, maar nergens te veel. De ceviche van yellowtail (geelstaartmakreel) in ponzu (op citrus en soja gebaseerde saus) smaakt authentiek Japans. De toegevoegde jalapeñopeper geeft het gerecht de precieze hoeveelheid pit. Toch had het geheel naar mijn mening nét iets frisser gemogen. Dan het hoofdgerecht. Mijn oog valt op de

vongole (venus- of tapijtschelp). Bij de meesten bekend uit de Italiaanse keuken en dus vaak geserveerd met spaghetti. Een gerecht dat ik bestel zo gauw ik de kans krijg.

Kombu dashi

Hier komen de schelpen uit de houtskooloven en worden ze geserveerd met sake, gembersaus, bosui en kombu dashi (een Japanse bouillon). Sage bewijst met dit gerecht dat simpel weldegelijk een feest voor de smaakpapillen kan zijn. De umamismaak zorgt dat ik mijn vingers erbij aflik.

Tegenover mij wordt gekozen voor de wagyu-spaghetti met verse groenten. De smaak is prima, maar eigenlijk is het bijna zonde dat er zo'n mooi stukje vlees (A5, de beste kwaliteit) op een pasta ligt. Maar goed, dan hadden we maar voor de wagyu met chimichurrisaus moeten kiezen. Daar hangt alleen wel een ander prijskaartje aan (65 euro).

Omdat alleen de schelpen niet genoeg zijn om mijn trek te stillen bestel ik groene asperges met wafusaus (een ietwat zoetige saus op basis van sojasaus en rijstazijn) en halverwege de maaltijd nog friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. Een bijzondere combinatie van mijn kant bij de vongole, maar wel beide smakelijk. Overigens heeft de sushi die geserveerd wordt op de tafel naast ons ook duidelijk aandacht gekregen. Andere gerechten uit de keuken zien er qua opmaak verzorgd uit.

Zoals wel vaker zijn mijn ogen toch groter dan mijn maag, daarom besluiten we een dessert te delen. Het scheelt dat er niet heel veel keuze is. Het meest bijzondere op de kaart is de yuzu cheesecake (Japanse citrusvrucht), dus

De smaak van umami zorgt ervoor dat ik mijn vingers erbij aflik

– Kim Jansen



daar kiezen we voor. De cake wordt geserveerd met kokosmacaron en vers fruit. In dit geval rode bessen. Ze geven een fris-zure smaak naast de frisse cake en de stevige macaron. Een prima gerecht, maar het had wat mij betreft nét iets meer uitgesproken mogen zijn.

Lef hebben

Een aanwinst voor Enschede, zo mag je Sage zeker noemen. Een culinaire wereldreis is misschien wat overdreven, maar Azië leer je absoluut op een authentieke manier kennen. Bij Sage worden bijna alle vis- en vleesgerechten op de robata bereid. Robata is simpel gezegd een Japanse barbecue. De techniek is vergelijkbaar. Een grill wordt boven gloeiend houtskool geplaatst. De temperatuur moet extreem hoog zijn. Direct vuur is uit den boze, er mogen geen vlammen te zien zijn. Lef is een van de woorden die ik zou gebruiken om het restaurant te beschrijven. Op het toilet kom je spreken tegen als ‘Karma is like giving 69, you get what you give’, ‘I like looking at your ass’ en ‘Good girls go to heaven, bad girls go everywhere.’

Misschien niet geschikt voor iedereen, maar ze maken mij in elk geval aan het lachen. Met genoeg cocktails op de kaart en een deejay die in het weekend nog net iets meer sfeer maakt, zou dit zomaar een nieuwe hotspot kunnen zijn.

▲ Hamachi Ceviche als voorgerecht.

◀ Sage tovert allerlei lekkers uit de Aziatische keuken op tafel.

FOTO'S REINIER VAN WILLIGEN

7,8

Beoordeling

Voorgerecht:	8,1
Hoofdgerecht:	7,6
Dessert:	7,3
Bediening:	7,5
Ambiance:	8,2
Prijs/kwaliteit:	8,0
Totaal:	7,8

Rekening

1 x Hamchi ceviche	€ 16,00
1 x Unagi skewers	€ 18,00
1 x Vongole	€ 18,00
1 x Wagyu spaghetti	€ 25,00
1 x Asperges	€ 8,00
1 x Fries	€ 7,00
1 x Cheesecake	€ 14,00
1 x Fles water	€ 8,00
2 x Cola	€ 6,40
2 x Pinot grigio	€ 13,00
Totaal:	€ 133,40



FOOdBLOG

Dorien houdt vlees voor gezien en verzint plantaardige gerechten in haar vrolijke vegan keuken



Asperges en aardbei

Dorien ten Cate-Buddeke

Enschede

Op 22 mei vier ik mijn verjaardag met asperges en aardbei, mijn man en onze kat. Aardbeien en asperges doen het goed op feestjes. Ze vormen samen een zomerse en gouden combinatie. Probeer bijvoorbeeld eens een dessert van stukjes witte asperges en verse aardbeien, overgoten met een melange van vegan honing en citroensap, wat blaadjes basilicum en gehakte nootjes erover, glaasje dessertwijn erbij en ja hoor: jarig! Ik dan. Overmorgen.

Hoe ik het klassieke aspergerecht bereid? Zonder gekookt eitje? Zonder ham? Zonder met botersaus bedropen krieltjes? Geen probleem. Ik serveer asperges nieuwerwets-klassiek met stukjes avocado of gebakken stukjes tofu, bestrooid met zout en peper, vegan ham, krieltjes en een plantaardige botersaus. Voor een geavanceerde imitatie van het gekookte eitje bestrooi je de avocado of tofu met kala namak, ook wel zwart zout genoemd. Dit zwavelzout ruikt en smaakt door zijn samenstelling naar verse eieren. Je koopt het bij toko's en natuurvoedingswinkels.

Van het overgebleven kookvocht van de asperges maak ik een soepje. Asperges met een krokantje van pancannoten uit de oven zijn ook favoriet en als de asperges echt tomeloos vers zijn, dan komt er een rauwe aspergesalade op tafel met een frisse, lichte dressing.



Ik bestrooi de avocado of tofu met kala namak. Dit zwavelzout ruikt en smaakt naar verse eieren

– Dorien ten Cate-Buddeke



▲ De vegan aardbeienslof. FOTO DORIEN TEN CATE-BUDDEKE

Ik haal mijn asperges vlak over de grens, in Gronau, bij een kraampje waar ook Nederlandse aardbeien worden verkocht. Ze hebben er geschildre asperges, voor mij een uitkomst: ik laat altijd draadjes achter als ik asperges schil. Van die niet-tekauwen stukjes draderige schil die ongezien achterblijven en die de rest van de dag hun eigen feestje vieren tussen je tanden.

Feest met slof

Sloffen droeg ik altijd aan mijn voeten, maar sinds mijn verhuizing naar Twente heb ik de slof ook als lekker-nij leren kennen. Ik grijp mijn verjaardag aan als goed excuus om een vegan aardbeienslof te maken. Het gebak zou een Twentse uitvinding zijn en een bekende Twentse bakkerij mag zichzelf als sinds 1980 De Sloffenkoning noemen.

Het lekkerste is om verse Twentse aardbeien in de slof te verwerken. Nog leuker is het om ze zelf te plukken. Want ach, een aardbeiplukpartijtje kan er ook nog wel bij.

■ Nieuwsgierig naar recepten? Gebruik de zoektermen 'asperges' en 'aardbeienslof' in de zoekfunctie op Dorien's website vegaanmetdiebaan.nl

ENSCHDE

Ingegraven eikenprocessierups kan opeens 'opploppen'

De eikenprocessierups zorgt deze zomer niet voor grote overlast, is de verwachting. Er is één onzekere factor. Ingegraven rupsen kunnen 'opploppen' en alsnog jeuk veroorzaken.

Het gaat om rupsen met grondnesten. Ze kruipen in de bodem en zijn soms jarenlang in ruste. De provincie Overijssel 'mist' nog altijd rupsen die in 2019 de grond ingingen. De grondnesten zijn onvoorspelbaar, aldus de provincie. De verwachting is dat de klachten komende zomer meevallen. Overijssel baseert de op-

timistische voorspelling op het aantal gevangen eikenprocessievlinders in het afgelopen najaar. Dat waren er relatief weinig. De vrouwelijke motten zetten eitjes af. Hoe minder vlin-ders, hoe minder eitjes.

Daar komt bij dat de gemeenten in Twente de rupsen blijven bestrijden. De provincie houdt bij hoe gemeenten (preventief) overlast aanpakken. Vooral waar veel werk is gemaakt van de bestrijding verwacht de provincie dat de overlast meevalt.

Door het koude voorjaar ontwikkelt de rups zich momenteel traag. Dit weekend wordt het warm. Dat kan een versnelling geven.

VOOR U GETEST

Sfeervol dineren tussen de wijnr

Wijn en spijs. Een betere combinatie is er haast niet. Dat moeten De Wijnmakers ook gedacht hebben. Ze openen restaurant Vinck aan de Vinckenweg in Geesteren. Een toevallige knipoog naar hun 'vin'. Weten zij de perfecte combinatie te maken?

Kim Jansen

Geesteren

Het kan niet missen. In the middle of nowhere doemt een prachtig verlichte 'kas' op aan de Vinckenweg, de voormalige tijdelijke stek van Bistro De Kruiden-tuin. De gigantische kroonluchter geeft het glazen pand de allure van een chic restaurant. Het is de eerste zondag in het nieuwe avontuur van Rob Kleinsman, Jeroen Ziel en Robert Spenkelink, oftewel De Wijnmakers. Het restaurant is opvallend leeg. Maar het moet gezegd, zelfs met maar drie gevulde tafels oogt het gezellig. Een prestatie. En dat zonder dat er een stylist aan te pas is gekomen.

Oog voor detail

Jeroen begeleidt ons naar de lounge, waar we uiteraard beginnen met een glas wijn, genaamd Witte Ros. Aangezien de auto ons naar Geesteren heeft gebracht, krijgen we het BOB-arrangement aangeboden. Halve glazen, toch veel kans om te proeven. De frisse citrus in de wijn krijgt tegengas van de cassave kroepoek, olijven en nootjes die geserveerd worden.

We kiezen voor het 3-gangen verrassingsmenu en vragen om twee verschillende menu's. We willen onze kansen ten volle benutten. Binnen de kortste keren staan er drie amuses voor onze neus. Een soep van bataat en kerrie. Een 'marshmallow' van komkommer. En een panna cotta van geitenkaas en kweeper. Alle drie vol van smaak en lekker fris. Al direct valt het oog voor detail ons op. De marshmallow, een soort schuim van komkommer, wordt geserveerd in de holle onderkant van een wijnfles.

7,9

Beoordeling:

Voorgerecht: 7,4
Hoofdgerecht: 7,3
Dessert: 8,3
Bediening: 8,5
Ambiance: 7,8
Prijs/kwaliteit: 8,0
Totaalscore: 7,9

De rekening:

2x 3-gangen verrassingsmenu €85,00
2 x BOB-wijnarrangement €27,00
Fles tafelwater €5,50
Koffie/friandises €7,50
Totaal: € 125,00

Restaurant Vinck
Vinckenweg 83
7678 TA, Geesteren Ov.
restaurantvinck.nl



Eenmaal aan tafel vertelt Jeroen vol passie over 'Diva', van de druivenrassen phoenix en solaris en de 'Selectie 2020', een cabaret blanc. Passend bij respectievelijk mijn steak tartare en de ceviche van zeebaars van mijn tafelgenoot.

Bunkerkaas

De steak tartare wordt geserveerd met een gepocheerd eitje en geschaafde bunkerkaas uit Daarle. Goed op smaak en verrassend door de stukjes rode biet. Halverwege wisselen we van bord. De ceviche wordt vergezeld door couscous, ingelegde groenten, waaronder paksoi en een crème van limoen. Fris, maar toch net iets te zuur. Een tegenhanger was fijn geweest. Voor het hoofdgerecht komt de wijn

▲ Zelfs met drie gevulde tafels oogt restaurant Vinck gezellig. Een prestatie.

FOTO WOUTER DE WILDE

'Chef' op tafel. Een combinatie van cabaret cortis, cabaret noir en regent. Lekker kruidig bij het Achteresvarken uit Enter. Mijn tafelgenoot krijgt de 'Maitre'. De zachte maar complexe wijn, is gemaakt van solaris. Een goede vondst zo samen op tafel in het nieuwe restaurant.



Bij Vinck krijg je voor weinig voedselkilometers veel waar voor je geld

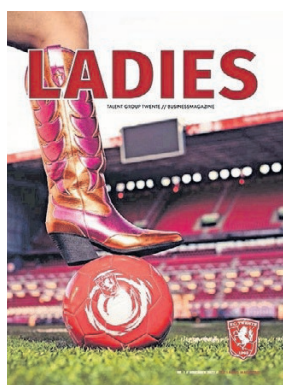
– Kim Jansen

ENSCHDEDE

'Ladies', pittig blad van FC Twente-vrouwen

De coverfoto met een rode dameslaars op de bal straalt pit en kracht uit. De makers van het magazine 'Ladies' vinden dat de moderne laars model staat voor de vrouwelijke leden van de Talent Group Twente. Donderdagavond werd hun eerste businessmagazine gepresenteerd.

De Talent Group Twente (TGT) is de jongste businessclub van FC Twente. Hoewel pas in 2020 opgericht, telt de club al 275 leden. Dat zijn jonge pro-



fessionals (ondernemers en managers) van maximaal 35 jaar oud. En het percentage vrouwen onder de TGT-leden is bijna 25 procent.

Een twintigtal van die vrouwelijke TGT-leden wordt geportretteerd in het magazine Ladies. Ze vertellen over zichzelf, het bedrijf waar ze werken en wat hen drijft. Dit alles gelardeerd met glossy foto's van Barbara Trienen en vormgegeven door Merkwaardig Ontwerp.

Het magazine kent een oplage van 1400 exemplaren en ploft dezer dag bij alle businessleden en skyboxhouders van FC Twente in de brievenbus. „We zijn er erg trots op”, zegt bladcoördinator

Lian Pierik. „Ladies laat zien dat jonge ondernemers en managers ook een verhaal hebben en weten wat ze willen.”

Wie de ambitie heeft lid te worden van TGT: de maximumleeftijd voor nieuwe leden wordt volgend seizoen teruggebracht van 35 naar 30 jaar. De contributie gaat dan 1500 euro bedragen.

■ Geïnteresseerden die het magazine Ladies niet ontvangen maar het graag willen lezen, kunnen mailen naar: info@talentgrouptwente.nl



▲ Niek Nijenhuis en compagnon Jobke Egging met hun luisterkaarten van Besties. FOTO REINIER VAN WILLIGEN

anken



Het varkensvlees (gestoofd vlees en lichtgebakken spek) wordt gecombineerd met bimi, shiitake, gnocchi en beurre noisette. Goed op smaak, alleen de gnocchi is wat melig. Een knapperig korstje had de pasta net iets meer body gegeven. De kabeljauw van mijn overbuurvrouw is mooi gegaard, net als de gamba op het bord. De knolselderijpuree is lekker zalvig. De toegevoegde groenten (bimi, bloemkool en babymaïs) zijn prima qua bite, maar voelen een klein beetje saai. Op beide borden had de beurre noisette iets meer ruimte mogen innemen.

Dat we voor het verrassingsmenu hebben gekozen betaalt zich zeker bij het dessert uit. Voor mij verschijnt olijfoliecake met een panna cotta van steranijs,



▲ De steak tartare wordt geserveerd met een gepocheerd eitje en geschaafde bunterkaas uit Daarle. FOTO WOUTER DE WILDE

hangop en een sorbet van yoghurt en laurier, wat pecannoten en blokjes kweekpeer. Dat je dat in Geesteren voor je neus krijgt, mag toch zeker een verrassing heten. De smaken zijn fris en complimenteren elkaar. Een complex gerecht, dat toch makkelijk eet en vooral razendsnel op is.

Tarte tatin

Tegenover mij wordt tarte tatin van appel neergezet. Met vanille-ijs, een crème van heerlijk machtige melkchocolade, caramelsaus en ook hier weer pecannoten. Misschien iets minder opzienbarend, maar wel lekker vol van smaak. De Wijnmakers bewijzen met het dessert écht dat ze meer kunnen dan wijn maken.

Bij Restaurant Vinck kom je zeker niet alleen voor de wijn. Het team weet met mooie en lokale ingrediënten een goed concept neer te zetten. Weinig voedselkilometers, veel waar voor je geld. De combinatie met wijnen uit eigen gaard is natuurlijk bijzonder. Jammer dat het al donker was, waardoor we de naastgelegen wijnranken amper konden zien liggen. Ook de bierdrinker komt overigens aan zijn trekken. Vinck heeft verschillende soorten Gulpener (biologisch) op de tap. De frisdranken van Fritz bewijzen dat ze het verantwoorde concept overal doorvoeren. En als je in het eerste weekend al zo weet te presteren... dan belooft dat veel goeds voor de toekomst!

FOOdBLOG

Dorien tovert in de slachtpompoen een kleurrijke novemberdip op tafel. vegaanmetdiebanaan.nl



Slachtpompoen en groentegebraad

Dorien ten Cate-Buddeke

Enschede

November saai? Nee hoor, laat de kleuren maar lekker knallen deze slachtpompoen!

Wat?! Maar jij bent toch veganist? Ja, klopt! Maar ik slacht wel eens een pompoen, of een vette pastinaak en ook wel eens een dikke zoete aardappel. Die kleuren mooi bij alle frisse groentes die ik ook nog op mijn bord leg. Dus hop, het mes erin en hakken maar! Maar wat een ravage, al dat oranje vruchtvlees van die pompoen, en wat kun je ermee doen?

Nou, in navolging van de nu populaire boterplank - een houten snijplank besmeerd met gezouten boter bestrooid met bijvoorbeeld verse kruiden en citroenrasp - maak ik een pompoenboterplank. Als dessert. In plaats van stokbrood in de boter - zoals bij de uit Amerika overgewaarde boterplank - zwier ik vegan marshmallows, stukjes fruit, zoute stengels en koekjes door de - ook uit de 'States' overgewaarde - zoete pumpkinbutter. Het recept voor deze heerlijkheid vind je terug op mijn website vegaanmetdiebanaan.nl.

Groentegebraad

Zo. Het toetje is getackeld. En verder? Ik eet mijn novembergroentes het liefst gebraden. Dat warmt het koude winterlijf lekker op. Met een



Omdat het jachtseizoen is geopend; gebruik eens wildkruiden door je gebraden groentes

- Dorien ten Cate



▲ De vegan pompoenboterplank van Dorien. FOTO EMIEL MUIJDERMAN

uit de groente zelf getrokken jus, net als bij vlees eigenlijk. Gaat net zo goed, probeer maar eens! Hele bloemkolen, stronken broccoli, spruitjes, maar ook stukken winterpeen of plakken venkel braad je eerst even goed aan alle kanten aan in flink wat olijfolie. Schenk er een vloeibare smaakmaker (bijvoorbeeld wijn, azijn of citroensap) en bouillon bij, wees royaal met kruiden en specerijen, en bedruip en roer de boel tot die gaar is. Voor je het weet, en vaak veel rapper dan met vlees het geval is, heb je een van smaken doortrokken groenteschotel in een overheerlijke jus op tafel staan. En dan serveer je er bijvoorbeeld van die grof gesneden zoete aardappelfrietjes uit de oven bij. Voor recepten verwijs ik naar mijn website, zoek maar op 'gebraden'.

En omdat het jachtseizoen is ook geopend: gebruik eens wildkruiden door je gebraden groentes. Je weet wel, zo'n potje gemengde, gedroogde kruiden zoals foelie, koriander, gember, kardemom en laurier. Of een bosje verse wildkruiden, nog beter. Die smaken hartstikke lekker bij de gebraden groentes. Slacht ze!

HENGELO

Opvolger van de cd komt uit Twente: Besties, de luisterkaart

Woezel & Pip, Vleertje Muis of Pim & Pom? Veel jonge kinderen zijn dol op de verhaaltjes, maar dan moeten ze wel worden voorgelezen. Nu is er de 'luisterkaart', met die populaire kinderverhalen. Een vinding van Niek Nijenhuis uit Hengelo en zijn compagnon Jobke Egging.

Sinds maandag zijn ze in 210 winkels van Bruna en de Read Shop te koop, de luisterkaarten van Besties. De kaarten met verhalen voor kinderen in de leeftijd van 3 tot 9 jaar vullen de leemte die is ontstaan na

de verdwijning van het cassettebandje en de cd.

Spotify

Een cassettebandje of een cd met luisterverhaaltjes behoorde nog niet zo heel lang geleden tot de standaarduitrusting van bijna elk gezin met jonge kinderen. Maar die geluidsdragers zijn er nauwelijks nog. De vervangers zijn Spotify en andere streamingdiensten. „Maar jonge kinderen streamen niet”, zegt Hengeloër Niek Nijenhuis (41). „Dat is te lastig voor ze.” Nijenhuis en zijn jeugdvriend Jobke Egging uit Berg en Dal bedachten een oplossing: de luisterkaart van Besties.

Dat werkt zo: je koopt voor 11,99 euro een luisterkaart en download de Besties-app op je telefoon. Daarna druk je de hoofdfiguur over wie het verhaal gaat uit de Bestie-kaart en plaatst het kartonnen poppetje op de achterkant van de telefoon. Dankzij de NFC-technologie die in elke smartphone zit



De luisterkaart over Sinterklaas wordt voorgelezen door Dieuwertje Blok

wordt het luisterverhaal automatisch afgespeeld.

„De luisterkaarten zorgen ervoor dat kinderen minder tijd op een scherm doorbrengen. De verhaaltjes prikkelen hun fantasie”, zegt Nijenhuis. „Kinderen kunnen de telefoon van hun vader of moeder gebruiken, maar veel families hebben ook nog wel ergens een oude smartphone liggen.”

Er zijn twaalf Besties-kaarten ontwikkeld, waarbij elke kaart ongeveer een uur aan luisterverhalen bevat. Bekende Nederlanders hebben de luisterverhalen van kinderfiguren als Woezel & Pip, Vleertje Muis en Pim & Pom ingesproken. Ook is een nieuw sinterklaas-

verhaal bedacht dat werd ingesproken door niemand minder dan Dieuwertje Blok.

Nijenhuis en Egging werken full-time om van Besties een succes te maken. Met verschillende uitgeverijen zijn afspraken gemaakt om in boekvorm verschenen verhalen of audiobestanden te gebruiken voor een luisterkaart. „Maar we ontwikkelen ook zelf verhalen. Zo hebben we het verhaal voor de luisterkaart over Sinterklaas zelf laten schrijven en die wordt voorgelezen door Dieuwertje Blok, onder meer bekend van het *Sinterklaasjournaal*.”

- Gerben Kuitert

Artikel geschreven voor contentmarketingbureau Geen Blad voor de Mond.

Genoeg brood op de plank

Het succes van Vlaamsch Broodhuys: bakken met passie

Wie chef-kok is in restaurants met Michelin-sterren moet wel hartstikke gek zijn om alles op te geven om brood te bakken. Toch deed Dimitri Roels het. Samen met zijn vrouw Diante startte hij 26 jaar geleden Vlaamsch Broodhuys. Met succes, driehonderd medewerkers zijn in de grote productiebakkerij en negentien winkels bezig met dezelfde missie: bakken zoals topkoks koken.

De beste granen, vermalen op echte molenstenen. De mooiste ingrediënten voor een deeg dat volgens de ‘pousse lent’ methode rijst. Ervaring en geduld, heel veel geduld. Dat is hoe ze bij Vlaamsch Broodhuys al 26 jaar hun broden bakken. “Het heeft drie kwart jaar geduurd voor ik het eerste brood aan bevriende chefs durfde te laten proeven”, vertelt Dimitri. Want Dimitri komt uit de wereld van de topchefs. Hij volgt ooit de bakkersopleiding, maar komt al snel in restaurants terecht. Hij werkt drie jaar bij Cas Spijkers en komt vervolgens in driesterrenrestaurant Comme Chez Soi van Pierre Wynants terecht. Later gaat hij aan de slag bij Joël Robuchon in Parijs.

In de leer

“In Parijs proefde ik brood dat zo ongelooflijk lekker was, dat mijn liefde ervoor weer werd aangewakkerd. Ik kon het gewoon niet uitstaan dat ik niet zulk goed brood kon bakken.” Aangezien de Fransen de kunst van het bakken als de beste beheersen, gaat Dimitri in de leer. Hij loopt zelfs een dag mee in de bakkerij van Max Poilâne. “De koning op het gebied van zuurdesembrood.” Na wat ‘hobbyen’, zoals hij het zelf noemt, en een behoorlijke strijd is daar uiteindelijk een zuurdesembrood waar hij trots op is. Le pain grand-mère is geboren.

Onder de arm

Diante werkt op dat moment nog als vestigingsmanager bij een internationaal uitzendbureau. Toch heeft ze nooit getwijfeld aan de plannen van haar man. “We wisten eigenlijk altijd al dat we samen een zaak wilden beginnen. En ik geloofde in het idee.” Na werktijd gaat ze met het brood onder de arm de horeca in de omgeving langs. “Ik nam vooral het commerciële gedeelte voor mijn rekening”, vertelt Diante. “We hadden de missie: iedereen aan het lekkerste en gezondste brood krijgen. Omdat ik precies wist hoe het brood gebakken werd, lukte het me goed om iedereen te enthousiasmeren.” Na een beurs in Maastricht gaat het hard, er komen ineens dertig klanten bij. Het moment voor Diante om haar mantelpakje aan de wilgen te hangen. Dimitri: “Het was een taai gesprek toen we dat aan Diantes ouders vertelden. Ze gaf toch haar goede baan op. Gelukkig hebben ze het uiteindelijke succes nog mee kunnen maken.”

Quote: ‘We geloofden vanaf het begin in ons idee’

Van B2B naar B2C

Nadat de horeca om de broden van Vlaamsch Broodhuys staat te springen is het tijd voor de volgende stap. Een winkel. Na drie jaar opent de eerste in Amsterdam. Dimitri: “Dat deden we zonder een heel uitgebreid marktonderzoek. We zijn wat dat betreft opportunisten.

Misschien niet altijd zakelijk, we acteerden vooral op ons onderbuikgevoel.” Het werkt, want het bedrijf groeit snel, er komen steeds meer winkels bij. Die hebben overigens ook een horecafunctie met patisserie en versbelegde boterhammen. Alleen al in Amsterdam heeft Vlaamsch Broodhuys op dit moment acht locaties. Dimitri: “Dat komt denk ik ook doordat we blijven vernieuwen. Als we bijvoorbeeld een olijfbrood maken, komt de kennis die ik als chef-kok van olijven heb van pas.”

Reizen en mode

Inspiratie voor vernieuwende broden komt overal vandaan. Dimitri: “We zijn bijvoorbeeld veel in New York, daar ontstaan zo veel foodtrends. Dat nemen we allemaal mee, en daar gooien we onze eigen Vlaamse identiteit overheen. Tijdens een skivakantie dit jaar proefde ik een supereenvoudig gerecht van ijsbergsla met een sesamachtige vinaigrette en een soort cracker. Dat gaat in mijn hoofd zitten en ik weet zeker dat ik daar een nieuw recept van ga maken.” Diante haalt op haar beurt juist weer inspiratie uit mode en kunst. “Hoe grote modehuizen iets presenteren, daar kunnen we echt veel van leren. Die inspiratie opdoen en dat omzetten naar onze eigen taal. Dat doen Dimitri en ik echt samen.”

Kritische blik

Als je wil blijven vernieuwen, betekent dat ook dat je je eigen assortiment af en toe kritisch onder de loep moet nemen. Dimitri: “Dat hebben we in coronatijd gedaan. En er zijn ook wel wat broden gesneuveld. Of we hebben ze verbeterd.” Eén product is geliefd onder vele fans, maar is eigenlijk een doorn in het oog. De boterham eiersalade met truffel. “Onze visie is het gebruiken van pure producten, maar die salade maken we niet met echte truffel, maar met tapenade. Anders is het onbetaalbaar. Het liefst zou ik het van de kaart halen, maar dan krijg ik echt honderden boze mails.”

Trots

Het was 26 jaar geleden misschien een naïeve droom, maar wel eentje die heel goed heeft uitgepakt. Dimitri: “We zijn heel trots op wat we tot nu toe hebben neergezet. Maar we blijven ook altijd kritisch. Gelukkig hebben onze medewerkers hetzelfde dna, die willen zichzelf ook verbeteren.” Of er dan nooit tegenslagen zijn geweest? Natuurlijk wel. Neem bijvoorbeeld het feit dat ze nét een paar jaar te vroeg waren met bezorgen op een elektrische fiets. “Dat opzetten kostte bakken met geld, maar na nog geen jaar moesten we de stekker eruit trekken. Thuisbezorgen gebeurde nog amper.” Een ander voorbeeld is de ‘all day dining’-vestiging. Dimitri: “Dat zagen we opkomen in andere landen. Dat grenzen tussen ontbijt, lunch en diner vervangen. Waar je ’s avonds om 19.00 uur nog eet waar je normaal mee opstaat. En dan volledig gericht op brood. Ook dat concept is grandioos mislukt.”

Quote: ‘Voor succes moet de fun-factor minstens 70% zijn’

Fun-factor

Toch weten ze optimistisch te blijven. Misschien is dat wel de sleutel tot succes. Diante: “Je moet met een glimlach naar je werk blijven gaan. De fun-factor moet minstens zeventig procent zijn, anders kun je beter iets anders gaan doen.” Daar sluit Dimitri zich bij aan: “Je moet je altijd afvragen waarom je iets wilt doen. Ik hoor ondernemers weleens praten over bedrijven die ze willen overnemen. Dan vraag ik ze waarom en is het antwoord ‘omdat het kan’. Dat is niet de instelling, het moet bij je passen. Als wij bijvoorbeeld morgen een deal

aangeboden krijgen om miljoenen te kunnen verdienen met het produceren van massa's casinobrood, dan zouden we het niet doen. Daar ligt onze passie niet." Waar wel? Dat is nog altijd onveranderd. Het lekkerste brood verspreiden. Van Schiedam tot Utrecht en van Den Haag tot Rotterdam. En wie de missie van Vlaamsch Broodhuys kent weet dat het aantal winkels zal groeien. Of zoals ze het zelf zeggen: 'we are here to stay'.

KADER: Opgegroeid tussen het brood

De drie zonen van Diante en Dimitri Roels groeien letterlijk op in de bakkerij. Niet zo gek dat er broden naar Christophe, Julius en Toussaint zijn of worden vermoemd. De pavé Christophe is een tarwebrood met roggedesem en mout. Gedecoreerd met lijn- en sesamzaad en zoutkristallen. Julius kreeg een volkoren zuurdesem (Julius-spelt, met een knipoog naar de dyslexie van de middelste). Het brood van de jongste telg wordt een soort zuurdesembrood 2.0. Een recept met verjonging vanuit San Francisco. Pain Toussaint is waarschijnlijk nog dit jaar in alle winkels te krijgen. Of de drie jongens ook dol zijn op hun eigen brood is maar de vraag. Julius: "Ik eet mijn 'eigen' brood bijna nooit. Maar het is wel heel leuk om het verhaal te vertellen als ik in de winkel sta."