

HERFST 2016

17 OKT T/M 12 NOV



Appetizer

JONG GELEERD...

*Veel topchefs
hebben het niet
van een vreemde*

*Horecagenen,
wat leerde
Syrco van
Cos Bakker?*

Lekker dwars
Citrus Citroen en Hotspot Hutspot

Kinderen aan tafel
Topchefs geven tips & tricks

New kids on the block
Youngsters met guts en gusto

IBC
5 07

JONGE KEUKENHELDEN UIT

IN DIT WIJKRESTAURANT LOPEN TIENERS IN EEN KOKSBUIS EN BEWERKEN SENIOREN UIT DE WIJK DE MOESTUIN. HOTSPOT HUTSPOT IN ROTTERDAM IS VOOR JONG EN OUD HUN EERSTE KENNISMAKING MET STADSLANDBOUW EN MET HET KOKSVAK. IN DE KEUKEN VAN HET RESTAURANT WERKEN TIENERS AAN HUN TOEKOMST.



'ALS SOCIALE ONDER-
NEMING ZIJN WE
CREATIEF MET RESTJES'

MAAR HET MES SNIJDT AAN TWEE KANTEN: GASTEN UIT DE BUURT BETALEN ACHT EURO VOOR EEN DUURZAAM DRIEGANGENMENU. "VOOR DIEZELFDE PRIJS KOOP JE EEN FRIETJE KAPSALON."

HOTSPOT VOOR TIENERS EN HUTSPOT VOOR DE GASTEN

Hotspot Hutspot, in de wijk Lombardijen, was oorspronkelijk braakliggend terrein met een buurt-moestuין. Elk jaar caterde Bob Richters hier een oogstfeest met ingrediënten uit eigen tuin. Hij zag een behoefte onder buurtbewoners, aan een zinvolle dagbesteding en goed eten. "Geef mij maar een leegstaand pand, dan gaan we restaurantje spelen", vertelde Bob aan het wijkbestuur. Een Domino's Pizza, een Chinese snackbar en een shoarmatent. Voorheen waren dit je keuzes als je buiten de deur wilde eten in de wijk Lombardijen. Bob: "Dat is allemaal snackvoer. Met een concurrerende prijs van acht euro willen we de buurt goed eten aanbieden, voor de prijs van een frietje kapsalon." Het restaurant laat zien dat alle restjes van waarde zijn. Zo zijn de eettafels gemaakt van resthout, dat ze geschenken kregen, en weten ze komkommers en sla als restproduct bij de veiling voor een prikkie op de



ROTTERDAM

kop te tikken. Naast subsidies en giften uit het bedrijfsleven draait Hotspot Hutspot op eigen inkomsten. Hiervan betalen ze de chefs en vrijwilligers. "Als sociale onderneming zijn we creatief met restjes. Alleen de stoelen komen van Ikea."

VERSBELEVING

Vanuit hun open keuken overzien de hotspotters de moestuin met 70 fruitbomen. Het restaurant gebruikt het liefst zoveel mogelijk uit eigen tuin. Als je er muntthee bestelt, knippen ze de munt vers uit de plantenkas, waar ook de aubergines en tomaten groeien. "Aan de voorkant hadden we verse doperwten staan", vertelt Bob. "Het is geweldig om die zelf te pikken en te proeven hoe ze smaken. Wie eet er nou verse doperwten?"



"IK ZEL: 'GEEF MIJ
MAAR EEN LEEGSTAAND
PAND, DAN GAAN WE
RESTAURANTJE
SPELEN'"

Die komen bij de meeste mensen uit de wijk gewoon uit de vriezer." Direct na schooltijd druppelen de eerste jonge keukenhelden binnen. Ze trekken een koksbus of schort aan en vragen de begeleider wat ze kunnen doen. Hanko en Khalid, onlangs begonnen met de horeca-vakschool, weten precies waar ze nodig zijn. Drie jongedames verkiezen de aandacht van de gasten boven het werk in de keuken en nemen de bediening op zich. Bob: "Tussen halfzes en halfacht spelen we restaurantje, daarna sturen we de jongsten naar huis. Terwijl zij bijtijds naar bed gaan, ronden wij hier het werk af."

RESTAURANTJE SPELEN

De drie dames vertellen giechelend aan een tafel over het brood dat ze zelf hebben gebakken. Het driegangenmenu van de week is shaslick met biologische kip, een bulgursalade met groenten uit eigen tuin en het brood met huisgemaakte humus en tzatziki. Bob: "Elke maandag komen de begeleiders van onze restaurants in Lombardijen, Crooswijk en Delfshaven samen om te proefkoken. Hierbij houden we rekening met het seizoen, onze moestuin en de veilingrestanten." De jongste van de drie dames vertelt over de 'slasliks' met biologische kip die op de barbecue liggen. Een ober kan staan klungelen aan je tafel, maar op het moment dat het een tiener is van twaalf jaar jong, is dat helemaal niet erg. Op lens.nl krijgt de bediening dan ook alle lof, en gaan ze nek aan nek met het door Michelin bekroonde Parkheuvel. Dit is restaurantje spelen op zijn best.

In de keuken bij

