

Gratis lekker kliekje voor

Van door de horeca aangedragen keukenrestanten werd door professionele koks een gratis diner bereid in Casa 400, dat eenmalig was omgetoverd tot nachtrustaurant.

HUGO LOGTENBERG

Wie Casa 400 nog kent als een studentenhotel in DDR-sfeer keek zaterdagavond om te beginnen al zijn ogen uit naar de hippe ambiance van het volledig gerenoveerde lowbudgethotel. En toen moest het eten nog worden bereid. Althans, de etensresten. Want dat wilden de organisatoren vooral duidelijk maken: consumenten en de horeca gooien veel te veel eten weg, uit luiigheid en onterechte angst voor voedselvergiftiging.

"Alleen al in Nederland wordt elk jaar 9,2 miljoen ton eten weggegooid door particuliere consumenten en horeca tezamen," zegt Marguerite Evenaar, één van de initiatiefnemers van het eenmalige nachtrustaurant. Om, als de omvang niet echt lijkt door te dringen tot haar gehoor, het nog even te visualiseren: "Dat zijn 1,2 miljoen volle vrachtwagens."

Toch lijkt het voor de meeste bezoekers van het burgerinitiatief Seven Days of Inspiration (zie kader) bekende materie. Het zijn veelal vegetariërs, veganisten en idealisten die elkaar treffen, onder kenners ook wel bekend als 'bewuste voedselconsumenten'. Zo ook Andrea Solnes. "Sinds ik zelf een tijdje ve-

getariër ben geweest, ben ik me heel bewust van wat ik eet en wat ik weggooi." Dus toen ze op Twitter de aankondiging voorbij zag komen, was haar avondje uit met een vriendin geregeld.

Dat de nog niet gebruikte etensresten hier gratis worden geserveerd, is dan ook al dagen bekend op sociale media als Hyves en Twitter. Het effect is navenant, getuige de op een groot scherm geprojecteerde tweets: 'Veel bier en tietien hier' en 'Stop met praten, ik wil eten'.

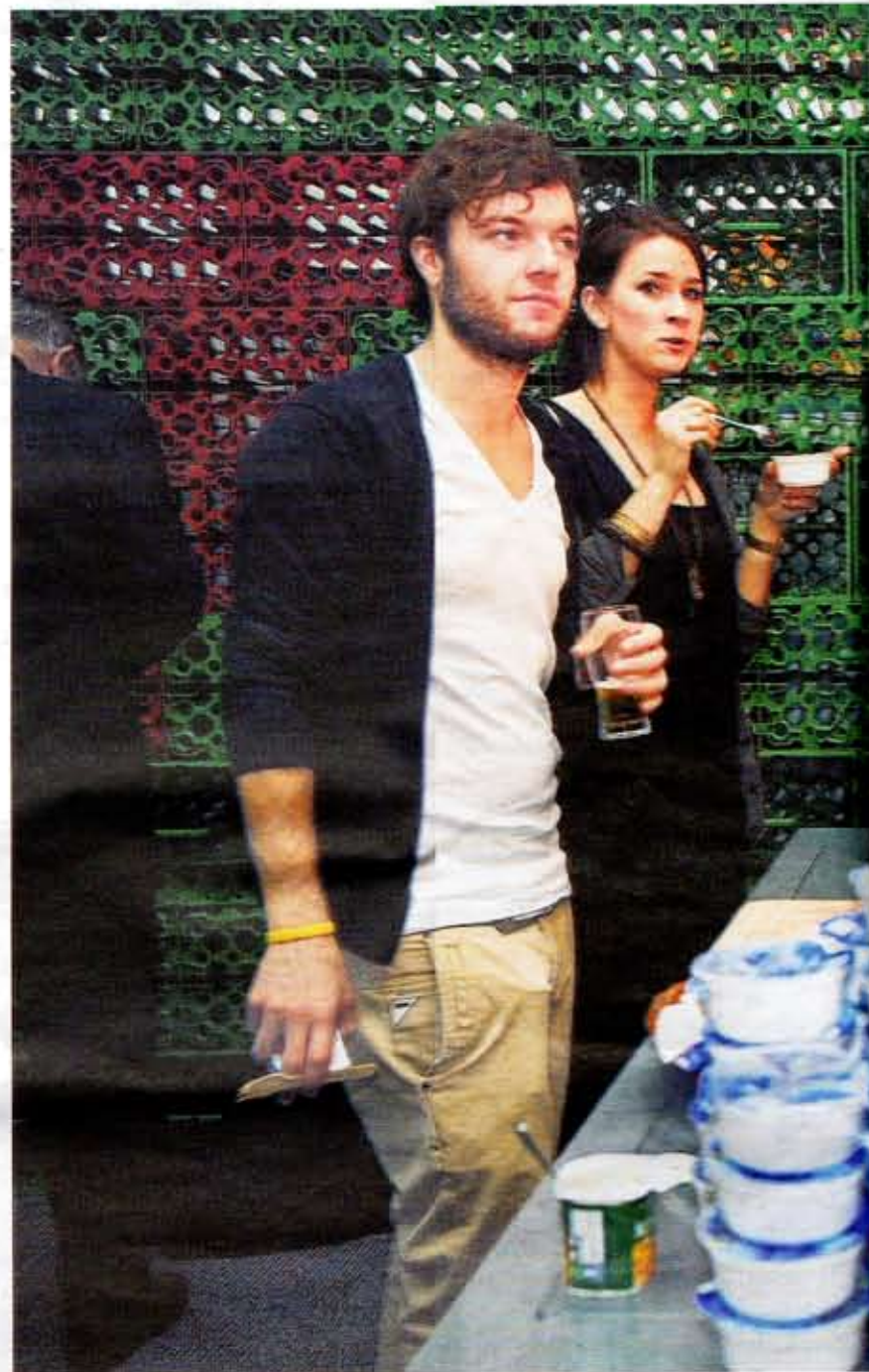
Dat mag pas als Evenaar, in het dagelijks leven zelfstandig ondernemer, nog één keer heeft duidelijk gemaakt waarom mensen bewuster met hun voedsel moeten omgaan. Duurzaamheid is het toverwoord in

'In Nederland wordt elk jaar 9,2 miljoen ton eten weggegooid'

haar bevlogen verhaal. Geduldig legt ze uit op welke tafel wat te vinden is.

Grote voedselleveranciers en restaurants in de stad hebben gratis hun restanten afgestaan. Die paar koks die niet op zaterdagavond werken, zijn bereid gevonden er iets van te maken. Het resultaat: rijk gevulde kipsalade, pompoen-wortelsoep en witlofbladjes gevuld met hamblokjes, gember en maïs in een yoghurtsaus.

Marie-José Schulte, grafisch ontwerper uit Noord, gelooft het allemaal wel. "Ik zat gisteren te goegelen op 'gratis in Amsterdam'. En nu zijn we hier." Ze kijkt achter zich waar haar broer met zijn gezin net aanstalten maakt te beginnen. "Gezellig toch?" Dat is het zeker met de familie Schulte, maar kom niet aan met duurzaamheid. Broer Schulte: "Ik was deze week voor mijn werk in Ede in een datacenter waar tal



Deelnemers aan het restjesdiner, zelf bewuste voedselconsumenten. 'Als ik zie

van computersystemen worden beheerd. Die produceren zo veel warmte, dat ze moeiteloos het ergoed te verwarmen." Hij kijkt erbij alsof de clou zich laat raden. "Dus de eigenaar belt met de gemeente en vertelt

dat verhaal. Weet je wat de gemeente zei? 'Goed plan, moet je wel even de noodzakelijke pijpleiding betalen.'" En dus is de warmte nog altijd voor de Gelderse mussen in de nabijheid van het datacenter.

Iets verderop staat Jan Fuite met

de bewuste mens



dat mijn groente verlept, trek ik er snel soep van en vries ik het in.'

een vriendin. De kapper uit Amsterdam gooit 'echt nooooooit' eten weg. "Als ik zie dat mijn groente verlept, trek ik er snel soep van en vries ik het in." Zijn vriendin Minne staat erbij en knikt instemmend. Zelf is ze uit Nijmegen gekomen.

Met de trein, uiteraard.

Niet iedereen is zo spaarzaam als kapper Jan. De vijftien studenten die elkaar kennen van de Roosevelt Academy in Middelburg, blijken te zijn opgezweept door één enthousiasteling, Emma Haverkamp. "Sinds

ik een biologische kookcursus heb gedaan in Engeland, ben ik erg met eten bezig." Zo niet haar oudstudegenoot die van zijn biertje staat te genieten. "Die gooit alles weg." De verklaring is echter plausibel: "Ik heb geen koelkast."

FOTO DINGENA MOL

Een week inspiratie

De afgelopen week bestond voor de initiatiefnemers uit Seven Days of Inspiration. Hun doel: Nederland laten zien hoe je zonder geld Nederland duurzamer en socialer kunt maken. Naast het nachtrustaurant wordt bijvoorbeeld het Huis van Overvloed gebouwd: een woning die geheel is opgetrokken uit restmaterialen. En in Amersfoort begonnen 250 gezinnen onder leiding van een coach hun eigen minimoestuin. www.7di.nl