

Happietaria

De smaakpolitie van 'Visie' op je hielen!

Eten voor het goede doel. Het klinkt tegenstrijdig, maar het levert geld op. In tijdelijke restaurants – ofwel 'Happietaria's' – verzorgen studenten een maaltijd tegen een schappelijke prijs. Komend voorjaar opent een aantal Happietaria's zijn deuren weer. De 'smaakpolitie' van 'Visie' wierp in december een keurende blik in de keuken van Happietaria Amsterdam, én prikte een vorkje mee.

'Rode schoonmaakdoekjes zijn voor de keuken, groene doekjes voor het interieur en het toilet.' Briefjes aan de muur wijzen de studenten op de noodzakelijke hygiëne. Terwijl ik in de rol van smaakpolitie over hun schouders meekijk, werken de studenten zich een slag in de rondte. Er is zojuist een flinke lijst bestellingen binnengekomen. "Is de kebab al klaar?" Instructies vliegen over en weer. De tweede en laatste shift kan elk moment beginnen, vandaar dat iedereen met verhitte gezichten door elkaar heen loopt. Matthijs kwam via een vriend bij Happietaria terecht, en zwaait als professio-

nele kok de scepter in de keuken. "Of de studenten een beetje kunnen koken? Als ik ze simpele taken geef, gaat het goed," zegt Matthijs plagend. "Nee hoor, de samenwerking gaat ontzettend goed. We beginnen met de basis: ik leg uit hoe je het best met een koksmes kunt snijden, of ik vertel stapsgewijs hoe je een chocoladetaart maakt."

Nooit gekookt

Ik zet mijn gezicht op standje 'professioneel', pak de thermometer en plons die in een grote pan tomatensoep: tachtig graden. Mijzelf geruststellend met de gedachte dat de soep nooit zo heet gegeten wordt als hij wordt opgediend, loop ik naar het fornuis. Daar staat Bert. "Ik had mijn vader verteld over Happietaria. Hij belde vervolgens een bevriende visser uit Urk, die ons nu elke week een bak met zalm en forel stuurt." Het is inmiddels duidelijk dat de sfeer onder de studenten opperbest is. Marieke

(19) zorgt ervoor dat alles in de keuken gladjes verloopt. "Toen ik hier kwam, had ik nog nooit gekookt. Ik kan nog steeds de kruiden niet uit elkaar houden. Ik zorg wel dat alles op tijd klaar is. Soms krijg je twintig bestellingen tegelijk, dan kan het erg hectisch zijn. De eerste nachten dróomde ik zelfs dat ik hard in de keuken bezig was!" Ondanks de grote inzet van de studenten, lopen de zaakjes héél soms in de soep. Marieke ligt daar echter niet wakker van. "Natuurlijk gaat het wel eens fout, maar de gasten weten dat wij studenten zijn, en geen professionals." Haar ogen overzien onophoudelijk de gang van zaken in de keuken. "People! Twee cheesecakes! Ik ben in gesprek." Dan weer tegen mij: "Vanavond had de bediening bijvoorbeeld niet goed begrepen dat we tomatensoep hadden in plaats van champignonssoep. Dan staan de gasten even raar te kijken. En vorige week had een tafel opeens geen bediening meer. Ach, dat kan gebeuren."



Puzzelen

Van al dat keuren is mijn maag gaan rammelen. Tijd om het eten te proeven! Buiten wordt er getennist; deze Happietarialocatie doet normaliter dienst als kantine van de tennisclub, en is nu wat gezelliger gemaakt met kaarslicht en live pianomuziek. Op een bord aan de muur staat: 'Happietaria: het water loopt je in de mond!' Een treffende woordspeling, want van de opbrengst worden waterpompen in Ghana gebouwd. Van de ongeveer vijftien tafels is nu al de helft bezet, en de mensen blijven komen. Het valt op dat de groep dertigers goed is vertegenwoordigd. "Er is plek voor zestig man per shift, dus er kunnen 120 gasten per avond bediend worden. Soms is het echt puzzelen met de tafels om iedereen kwijt te kunnen," verduidelijkt Margriet Bos, verantwoordelijke voor het pand en de medewerkers.

Een vriendelijke ober neemt mijn bestelling van het voorgerecht op: stokbrood (wit en volkoren) met kruidenboter, olijfolie en zout. De jongeman brengt het binnen enkele minuten keurig gerangschikt op een plankje bij mijn tafel. Qua originaliteit krijgt het voorgerecht een 7,5; de smaak is een 8 waard. Knabbelend op een stokbroodje bekijk ik de nette menukaart. Mijn tafelenoot – een modern uitziende veertiger – bestelt de regenboogforel met geurige botersaus en verse kruiden, geserveerd met groenten en aardappelen uit de oven. Ik kies de specialiteit van de kok, een vleesmenu met Marokkaanse kebab, geserveerd met roerbakgroenten en rijst. De derde optie – groentelasagne met verse tomatensaus, gegrilde courgette en kaas – laten we links liggen.

Warm gevoel

In de keuken is men druk bezig met mijn bestelling; prima gelegenheid om te peilen hoe de gasten een avondje uit bij Happietaria ervaren. Rob (42) en Marleen (41) zetten net hun tanden in het voorgerecht, samen met hun twee jonge, blonde kinderen. Marleen heeft een christelijke achtergrond, en daardoor is het begrip Happietaria haar niet onbekend. "Maar ja, ik ben gesecculariseerd," zegt ze grappend. "Nu ik hier zo zit, komt er wel weer een warm gevoel van vroeger naar boven. Ik zou zo achter de bar willen gaan staan!" Hoe smaakt het? "So far so good," zegt Rob opgewekt. "Goede zalm!" De prijs is aan de lage kant, vinden ze. Voor een voorgerecht betalen ze normaal gesproken vijf euro, terwijl het hier – net als het nagerecht – slechts 3,50 euro kost. Inmiddels is mijn bestelling gearriveerd, en mijn tafelenoot zit al lekker te smikkelen. "Lekkere forel!" Ikzelf ben minder enthousiast over de hoeveelheid kebab; twee stokjes vlees is toch echt aan de magere kant. "Derdewerldhoeveelheden," grapt mijn tafelenoot. Ach, de zeer gevarieerde roerbakgroenten maken veel goed. Een 6,5 voor de originaliteit en een 7,3 voor de smaak. Nog niet geheel verzadigd neem ik als nagerecht voor 3,50 euro thiramisuijs met slagroom, origineel opgemaakt met een ster van cacao-poeder. Zowel qua originaliteit als smaak cum laude geslaagd!

Beuken

Terwijl Rob en Marleen uitbuiken, vraag ik naar hun eendoordeel. "Dit had minimaal het niveau van een normaal eetcafé in Amsterdam," zegt Rob tevreden. "Het was

In het voorjaar van 2008 draaien er twee Happietaria's:

- Utrecht: 18 februari - 11 maart
- Nijmegen: 7 april - 26 april

Zie ook www.happietaria.nl

een beetje weinig, maar voor acht euro is dat niet zo gek. De bediening is ook uitermate correct, je ziet dat ze plezier hebben in hun werk. Eindcijfer? Zeker een 8." Zijn vrouw is het – dankzij het voor- en nagerecht – met hem eens. Ik besluit het etentje met een biertje aan de bar. Daar zit penningmeester Reinier van Langevelde. "Het is elke dag beuken," meldt hij. "Als ik moet afsluiten, ga ik door tot 3.00 uur 's nachts. Maar het gaat lekker; we staan momenteel op 20.000 euro winst en dat is mooi, want we hebben 15.000 euro begroot."

Bij de deur wensen twee mensen me een goede reis. Ik groet vriendelijk terug, terwijl ik bedenk dat Ghana dankzij de inzet van deze studenten een paar waterpompen rijker is.

'De eerste nachten dróomde ik zelfs dat ik hard in de keuken bezig was!'

TEKST: Wilfred Hermans
FOTO'S: Ruben Timman