



→ Ouderen en studenten snijden samen prei voor Oma's Soep, in Woonzorgcentrum De Buitenhof.

Een pan vol herinneringen

Oma's Soep laat studenten en zelfstandig wonende ouderen samen soep koken, zodat de ouderen zich minder eenzaam voelen. 'Alleen zijn is niks.'

tekst Dorine van der Wind, foto Lin Woldendorp

Twee vliegen in een klap

Aanleiding voor Oma's Soep was de oma van oprichter Max Kranendijk. Hij merkte dat ze wat eenzamer werd. Op kerst-avond in 2016 maakte ze met veel plezier haar heerlijke bouillon. Ze vertelde hem dit graag vaker te willen doen, maar dat familieleden helaas te ver weg wonen en steeds meer van haar vrienden minder mobiel zijn. Zo ontstond bij Kranendijk en jeugdvriend Robert Croese een paar dagen later in de kroeg het idee om ouderen samen te brengen en Oma's Soep te beginnen.

Voornaamste doel van Oma's Soep is om voor thuiswonende ouderen terugkerende sociale contactmomenten te organiseren in buurthuizen in Amsterdam, Den Haag en Groningen en omgeving. Met Oma's Soep wordt ook een bijdrage geleverd aan het verminderen van voedselverspilling: de soep wordt gemaakt van groente die nog goed en eetbaar is, maar niet voldoet aan bepaalde kwaliteit-standaarden voor de reguliere verkoop.



Om half elf stipt komt het busje van Oma's Soep aangereiden bij Woonzorgcentrum de Buitenhof in Buitenveldert. Studenten Claire de Jong (24) en Daan van der Wind (22), beiden vrijwilligers van Oma's Soep, laden alle keukenspullen, grote pannen en kratten groenten uit. Vandaag staan er twee soepen op het menu: linzensoep en vichyssoise, een romige prei-aardappelsoep. De recepten van Oma's Soep worden samengesteld door chefs, in samenwerking met verschillende oma's.

Samen snijden

In het zorgcentrum zitten twintig ouderen te wachten. Ze krijgen een schort voor en handschoenen aan. "Cor, ga je meehelpen?" vraagt een vrijwilliger. Maar Cor (74) leest liever de *Story*, dat doet hij twee uur later nog steeds. En Rietje (91) blijft lekker puzzelen in een luie stoel: "Ik zit hier goed." De andere deelnemers werken enthousiast mee. Medewerker van Buitenhof Marjan van der Meer legt uit dat voor de cliënten geldt: niks hoeft, alles mag. Ouderen komen hier als dagbesteding, gemiddeld zo'n drie dagen per week. Ze wonen nog zelfstandig. Van der Meer: "Het is heel fijn dat Oma's Soep komt, voor ons is het belangrijk dat de cliënten het leuk vinden, en dat vinden ze. Er is een hoop reuring."

De studenten van Oma's Soep komen hier om samen met de ouderen soep te maken voor de lunch. De ouderen snijden vooral, de jongeren staan bij de pannen en bewaken de kwaliteit. Als eerste wordt er prei gesneden. Dit gaat in stilte en in opperste concentratie, de mesjes zijn scherp. "Ruud, zo is het genoeg, stop maar met snijden, de rest is afval!" zegt een mededeelnemer. Maar Ruud (73) snijdt onverstoort door, ook de groene delen van de prei moeten eraan geloven.

Aan een andere tafel zingt Petra (80) continu 'Hoppla, hoppla'. Door de grote hoeveelheden prei krijgen sommige ouderen wat last van prikkelde ogen, de deuren gaan open. Nanny (89) snijdt onverstoort verder. Ze vindt het altijd leuk als Oma's Soep komt, zegt ze. Naast de prei worden er ook aardappels en uien kleingesneden. Ernst (93) snoept telkens weer een stukje ui, en komt er keer op keer achter dat dat helemaal niet lekker is.

Geuren van vroeger

Om half twaalf is het snijwerk klaar. Theo (87) verzucht: "Wat een werk, hè?" Het is tijd voor een drankje. Marjan van der Meer neemt alle wensen op. Theo neemt een cola, witte wijn bewaart hij voor 's avonds. Hij komt hier voor de gezelligheid. Sinds zijn vrouw is overleden, kookt hij niet meer. Ze waren 63 jaar getrouwd. Inmiddels heeft hij wel weer een vriendin, dat mocht van zijn vrouw, zo hadden ze het afgesproken toen ze nog leefde. Theo was schoenmaker van beroep en is geboren in de Jordaan. "Daar woonde toen nog grappenmakers, zo gezellig. Dat is het hier ook, daarom kom ik, lekker onder de mensen. Ik ben altijd vrolijk, dat is mijn aard."

Tijdens het wachten op de soep, speelt een groepje Mens erger je niet. Een beetje valsspelen hoort erbij, Merlijn Fekkes (20), studente Gezondheidswetenschappen aan de Vrije Universiteit, kletst nog wat na met een vrouw aan tafel. "Wat zeg je, zitten de anderen maar op hun blote

kont? Je bedoelt luie kont? Maar blote kont is ook een leuke uitdrukking." Marjan van der Meer vertelt intussen dat ze hier duidelijk de gevolgen van de participatiesamenleving ziet. "We laten ouderen zo lang mogelijk thuis wonen. Hier merken we hoe eenzaam ze zijn, dat is heel treurig om te zien. In een bejaardenhuis hebben ze sociale contacten, er is wat te doen. Dan blijven ze ook langer 'goed'. Theo is een uitzondering, die heeft een vriendin gevonden. De anderen geven aan dat ze eenzaam zijn als ze thuis zijn."

Zoals Hans (88), die eerlijk toegeeft hier te komen voor het contact met anderen. "Ik vind Oma's Soep een leuk idee, ik woon aan de overkant en loop hier zo naartoe. Het is toch prettig om met de buitenwereld verbonden te zijn. Mijn dochters komen vaak langs, maar ze wonen niet in Amsterdam. Alleen zijn is niks. Het samen koken doet me aan vroeger denken. Ik ging vaak kamperen met een groep, dan kookten we samen. Ik was heel actief bij de NJN (Nederlandse Jeugdbond voor Natuur), naast mijn baan in de financiële wereld."

Daan van der Wind, student Economics & Business Economics aan de Universiteit van Amsterdam, legt uit dat het koken en de geur en smaak van soep bij veel mensen herinneringen van vroeger naar boven brengen. "Je hoort hier de mooiste verhalen, dat maakt het voor ons ook zo leuk om te doen. Het is vooral leuk als je vaker terugkomt en een band opbouwt met de mensen."

Cateraars en festivals

Om een uur kan de soep worden opgediend. Er wordt gezamenlijk gegeten. Petra, die de hele ochtend onophoudelijk 'Hoppla, hoppla' riep, zegt nu: "Lekker, lekker!"

Oma's Soep kookt op verschillende plekken in de stad. Overal gaat de Maggi op tafel. "Heel typerend," zegt Claire de Jong, student Voeding & Diëtetiek aan de Hogeschool van Amsterdam. Van der Wind voegt toe dat elke locatie anders is. "In Oost kook ik met drie Surinaamse vrouwen, die zijn zo geestig. Ze hebben alle drie een dementerende man en maken alleen maar grappen over hun 'slappe mannen'. Mooi om te zien dat ze veel aan elkaar hebben." De Jong heeft een 'lievelings'-oudere: "Deze vrouw is supereigenwijs, ze weet veel over eten en koken, net als ik. Dan gaat ze achter me staan als ik bij de pan sta en zegt: 'Volgens mij moet je dit erbij doen.' Hilarisch!"

Er is 70 liter soep gemaakt deze ochtend, hiervan is tijdens de lunch maar een klein deel gegeten. De grote pannen gaan terug naar de keuken van Oma's Soep. Daar wordt de soep gekoeld en in zakken of bakjes gestopt voor de verkoop bij Marqt, cateraars, bedrijven en sinds kort ook hotels. De Jong: "Wat we verdienen met de verkoop, gaat weer in het bedrijf om betere spullen te kopen en om te kijken hoe we nog meer ouderen kunnen bereiken."

Oprichter Max Kranendijk is fulltime bezig met sales. Hij is dag en nacht op pad. Daarnaast is er een bestuur van zes studenten, waarin ook De Jong en Van der Wind zitten. Iedereen heeft een eigen taak. De Jong: "We bedenken bijvoorbeeld hoe we kunnen inspelen op de zomer, een lastige tijd voor soep. Het plan is om koude soep als gazpacho te maken en daarmee naar festivals te gaan."

Van der Wind: "Koken met de ouderen is niet alleen leuk, ik leer hier ook veel. Eerst deed ik sales, dat paste niet zo bij me, nu doe ik marketing en dat ligt me goed. Kranendijk geeft ons deze ruimte. En als student eet je in elk geval één keer in de week gezond – dat is ook mooi meegenomen."

'We laten ouderen zo lang mogelijk thuis wonen. We merken hier hoe eenzaam ze zijn, dat is heel treurig'