

De koffieman

Omdat Chris Verstappen (28) met zijn bus nu weer eens hier en dan weer daar is, dacht hij het met de naam **Hier en Daar** niet al te moeilijk te maken. Vanuit een Volkswagen oldtimer serveert hij eerlijke koffie en thee, vanuit de bijbehorende caravan komt het gebak in Britse stijl.



Busje komt zo

Het Westerpark vult zich tijdens Hemelvaart weer met rollende keukens. Vanuit opgeknapte busjes worden hapjes verkocht: van sexy groentes tot gekke pannenkoeken. Als het maar eigenzinnig is.

tekst **Veerle Corstens** fotografie **Geert Broertjes**

De hotdogkraam en hamburgertent zullen niet uit het straatbeeld verdwijnen, maar de concurrentie van hippere, gezondere en creatievere eetkraampjes groeit. Ze strijden onder de naam streetfoodfighters zelfs met een petitie voor meer gezonde en duurzame alternatieven op straat. Deze nieuwe straatvoedselkarren huizen vaak in opgeknapte voertuigen; de Volkswagenbus is favoriet, maar ook een oude brandweer- of legerwagen kan goed dienst doen als uitserveerkraam voor hapjes en drankjes. Geef het een likje verf, bouw er een keuken in, maak een mooi luik en bedenk een originele naam en klaar is de eetkraam nieuwe stijl.

Festival de Rollende Keukens in het Westerpark is het natuurlijke thuishonk van deze nieuwe garde eetkramen. Volgens Igor Sorko, namens Mister Kitchen de organisator, is dit goed te merken: "Voor de eerste editie zes jaar geleden moest ik hard op zoek naar dertig deelnemers, dit jaar heb ik honderd aanvragen moeten afwijzen." Vanaf Hemelvaart staan er 115 keukens op wielen op het festivalterrein.

De creatieve koks hebben allemaal hun eigen motivatie om hun restaurant op wielen te zetten. Steff Veldkamp van Vleesch noch Visch miste interactie met de mensen voor wie hij kookte, Winston Krook heeft als missie om Su-

rinaams schaafijs in Nederland in het straatbeeld te krijgen. Nico Waasdorp van de Oesterboot leeft met zijn kinderen het hele jaar toe naar de Rollende Keukens vanwege de gemoeidelijke sfeer met collega-koks en theatercollectief Ana/Kata wil geld verdienen voor een nieuwe voorstelling op de Parade. Maar de vraag is of het nu echt lucratief is; quitte draaien is voor sommigen al een hele prestatie. Er zijn maar weinig rollende koks die fulltime aan het koken zijn, vaak hebben ze er een parttimebaan naast.

Rollende Keukens

In het Hemelvaartweekend is er volop te eten en te drinken in het Westerpark, tijdens de zesde editie van Rollende Keukens. Van donderdag 9 tot en met zondag 12 mei zullen tussen 13 en 23 uur de keukens hun deuren openen. Toegang gratis (hapjes tussen één en vijftien euro).

www.rollendekeukens.nl



De pannenkoekenbakkers

Daan Bogerd (30) en Daan Vonk (31) maken kunst op bestelling in pannenkoekenvorm onder de naam **Artistique Crêpe**. De pannenkoek kan direct in de maag verdwijnen of ingelijst worden voor thuis. “Met garantie tot aan de kraam,” zegt Bogerd snel. Zelf lijsten ze elke dag hun mooiste pannenkoek in, maar hoe lang deze het volhoudt, is niet te zeggen.

In hun rijdende pannenkoekenatelier maken de heren met gekleurd beslag pannenkoeken naar wens voor vier euro per stuk. Auto’s, poezen, konijntjes en vlinders behoren tot het bekende repertoire, portretten zijn op eigen risico. Maar de pannenkoekenbakkers houden wel van een uitdaging dus het liefst hebben ze originele aanvragen. Vonk maakte eens een Jedi Star Wars-gevecht waar hij wel tevreden over was en Bogerd de slaapkamer van een jongetje die goed was gelukt. Zijn *Nachtwacht* was een minder groot succes. “Je moet in ongeveer vijf minuten een klein schilderij maken, dan is de pannenkoek wel gaar,” zegt Bogerd.

In eerste instantie komen vooral kinderen op de kunstige pannenkoeken af, maar later volgen volwassenen ook, weet Bogerd. “Dan worden de tekeningen vaak wat schunniger. Piemels, tieten, het maakt ons niet uit, wij kunnen alles. Maar we maken net zo lief een bosje bloemen om mee te nemen als liefdesverklaring.”

‘De tekening op de pannenkoek voor volwassenen wordt vaak iets schunniger’



De groentemeisjes

Sexy groenten verkopen, dat doen Cynthia Bambach en Tessel Braam, die het kunstenaarsduo **Ana/Kata** vormen. Niet omdat ze in een Marlies Dekkertje komkommers gaan snijden, maar omdat ze de groenten verpakken in een lekker tempuradeegje en kort frituren zodat ook doodgewone groenten als courgette of wortel eens een opfrisbeurt voor hun imago krijgen. Dat ligt ook aan de combinaties die de dames bedenken: komkommer met gemberlimoensaus of aubergine met kokos en notenkool.

Naast imagoverbetering voor de groene vrienden hebben deze twee theatermakers nog een ander doel: inkomsten genereren voor hun theatervoorstelling op de Parade. Naast hun retro groentecaravan hebben Bambach en Braam een brandweerwagen, net als zij dertig jaar oud, waarin karaoke gezongen kan worden. Die doet op de Parade dienst als theater. Bovenop moet een anatomisch hart verrijzen, waarin acht bezoekers telkens vijftien minuten een reis naar hun hart maken. Als er tenminste genoeg tempura verkocht wordt, zodat dit hart gemaakt kan worden. "Een creatieve manier om uit de kosten te komen vonden wij, en de meeste mensen vinden het wel een sympathiek idee," zegt Bambach.

‘Dit is een creatieve manier om uit de kosten te komen’



De Griekse vegakok

Whoppa! Zonder deze kreet serveert Steff Veldkamp (43) zijn vegetarische gyros bijna nooit. “Als ik dat niet doe, zijn mensen vaak toch een beetje teleurgesteld.” Veldkamp is kok en act in één. “Als restaurantkok was ik weggestopt in kelders, terwijl ik juist graag wil zien hoe mijn eten aankomt. Als ik iets maak, doe ik daar diehard mijn best voor en de eerste hap moet gewoon een wow-factor hebben.”

Hij verkoopt met zijn bedrijf **Vleesch noch Visch** voor 6,50 euro een Griekse pita met vegetarische gyros, tzatziki, rode ui en oregano. Die gyros is gemaakt van sojameel en daarmee honderd procent plantaardig. “Het heeft de bite van vlees, maar is dat gelukkig niet. Door koeling en vriezing is het sojameel uit elkaar getrokken en krijgt het een draadjesstructuur zoals vlees, een Nederlandse uitvinding.” Volgens Veldkamp lekker voor vegetariërs, maar ook voor de flexitariërs die minder rigoreus zijn in het afzweren van vlees. “Dit is geen vleesvervanger maar een vleesvergeter.”

Bijna net zo passievol als hij over zijn gyros is, vertelt Veldkamp over het Griekse pitabroodje. Waar hij deze vandaan haalt, wil hij niet zeggen. Meer dan dat het van ‘een oude Griek’ komt, krijgen we niet te weten. “Het is moeilijk om in Nederland een lekkere Griekse pita te krijgen en meerdere mensen zijn ernaar op zoek.”

‘Als kok was ik weggestopt in de kelder. Ik wil juist zien hoe mijn eten aankomt’



De pizzabakkers

Twee bloempotten met een gat erin over elkaar heen gezet, eronder een pizzasteen met een gasvlam. Dat zijn de pizzaovens van **Mobile HotPots**. Omdat er knikers zitten op de binnenste pot, kan de buitenste pot draaien. Als het gat hierdoor afgedekt wordt, heb je een mooie dichte oven. Een ingenieus systeem van Wouter Nieuwendijk en Jair Straschnow van kunstenaarscollectief Cascoland.

Om een pizza uit zo'n oven te kunnen eten, moet je wel zelf aan de slag. Iedere bezoeker krijgt een schort voor om zelf deeg te rollen en de pizza te beleggen. Kunstenaars Roel Schoenmakers (50) en Fiona de Bell (44) van Cascoland willen hiermee bewustzijn creëren over voedsel. "Eten ontstaat niet zomaar, dat moet gemaakt worden."

Het idee van de pizza-ovens ontstond in de Kolenkitbuurt in Amsterdam-West. Het kunstenaarscollectief ging hier aan de slag met tuinieren als wijkontwikkeling voor en met buurtbewoners. Om het oogsten van de moestuin te vieren werd een pizzafeest georganiseerd met de HotPots. Dit werd zo'n succes dat er een cateringcoöperatie is ontstaan waar buurtbewoners Aicha el Hamdaoui en Asma el Rebbate nu zelfstandig voor werken.

'Iedereen bakt
bij ons zijn
eigen pizza'



De ijstopper

Uit De Ijsbus komt Italiaans schepijs. Niet zo bijzonder zou je denken. Totdat je door hebt dat je ook toppings op je ijs mag doen die variëren van verse ananas gemarineerd in bramensaus tot stroopwafelkruiden met karamelsaus. "Wat er maar in me opkomt," zegt eigenaar van De Ijsbus Klaas Schaft (45). "Cheesecake heb ik ook geprobeerd, maar dat zag er wat minder smakelijk uit."

Met **Wat de pot Schaft** heeft hij welhaast een busjesimperium van waaruit hij koffie, frites en dus ijs verkoopt. Het begon met een Volkswagenbusje acht jaar geleden toen Schaft elke dag met de pont het IJ overstak. "Ik zag aan het eind van de dag al die mensen met een prei uit hun tas de pont af stapen en bedacht dat dit de ideale plek voor een traiteur moest zijn." Een traiteur werd het niet en de uitstaphalte van de pont bleek door strak vergunningenbeleid ook een *mission impossible*, maar het busje was inmiddels al gekocht. "Toen heb ik dat opgeknapt tot ijscowagen."

Schaft is nog altijd blij met die keuze. "Ik ben nooit op dezelfde plek, echt zo vrij als een vogel. Als ik op een mooie zomerdag om zes uur 's ochtends de snelweg op draai op weg naar een mooie klus, geniet ik van mijn busje en van mijn werk. Ik zou nooit meer in een vaste keuken kunnen staan."

'Ik ben vrij als een vogel. Ik zou niet meer in een keuken willen staan'

En verder op Rollende Keukens



De Thee Tantes

“Al die eetbusjes zijn zo massaal en mannelijk,” vond Liesbeth van der Velden (36). Daar heeft ze zeker wat tegenin gebracht; vanuit haar roze caravan in tuttige sfeer met een knipoog verkoopt ze thee, verse fruitsapjes, taartjes en koffie.



Stokes BBQ

“Barbecueën kan ook anders dan het ritueel vlees verbranden wat we in Nederland vaak doen.” Aan het woord is meesterbarbecueur Huddie Lee Stokes (39). Uit zijn handen komen spitgeroosterde lammetjes, beeffrolletjes met pecannoten of satéballetjes met spek en kruiden.



Buskruid

Met haar soepbus gaat Jessica Schrier (32) festivals, bruiloften en partijen af. “Ik rij meestal vroeg ergens heen om vers te koken.” Dan komen er ook heerlijkheden als bietjessoep met mierikswortelcrème, gazpacho met een beetje wodka of taboulehssalade uit de omgebouwde brandweerbus.



De Oesterboot

Vanuit een oude botter op wielen verkoopt Nico Waasdorp (49) met zijn kinderen Kimberly (24) en Niek (21) oesters, coquilles en gamba's. De familie Waasdorp heeft een grote visspecialzaak in IJmuiden en is bezeten van zeedieren. “Zoals sommige mensen verliefd kunnen zijn op wijn, zijn wij dol op oesters.”



Joeri Tandoeri

De kunst is om zijn naanbrood of kipspiezen niet in het houts-kool te laten vallen. Nog best een klus in zijn eigengemaakte schoorsteenovens die alleen van boven open zijn, zegt Joerie Gerrits (31). “Maar de warmte helemaal rondom zorgt voor heerlijk mals gegaarde kip.”



Cantina Mexicana

In een Mercedesbus die ooit door het Duitse leger werd gebruikt, zorgen Loes Keizer (53) en Frank Fischer (49) voor Mexicaanse sferen met tortilla's, taco's en chili. Keizer was al verslaafd aan guacamole, Fischer woonde lange tijd in Mexico en nam zijn liefde voor het land mee naar Nederland.



Mister Kitchens Rollende Rabarcello

Niet alleen de rollende r-en vliegen je om de oren, ook de rabarber zal je bij deze keuken niet ontgaan. Maar liefst drie gangen rabarber worden geserveerd door Igor Sorko (42), Daan Faber (41) en Maarten Hoekstra (39). Voor vijftien euro krijg je een pittige rabarbersoep, varkenshaas met rabarberchutney en als dessert chocolade-rabarbertaart.



Skafa Soulfood

Heel Nederland aan het Surinaams schaafs, dat ziet Winston Krook (36) wel zitten. Sommigen moeten eerst proeven van het ijs overgoten met heerlijke Caribische siropen in de smaken strawberry of passionfruit voor ze om zijn. “Bij Surinaamse colasmaak weten mensen niet wat ze moeten verwachten, dat levert altijd wel een leuk gesprekje op.”



Cantina Camille

Oudhollandse stooferen, wentelteefjes en chocoladecakejes; bij de twee pipowagens van Cantina Camille moet je zijn voor klassieke toetjes. Geserveerd door dames met blauwe schortjes en jarenvijftigkapsel tussen de schemerlampen. Hella Eland (47) en Jose Schuyt (53) zorgen voor tuttigheid met koffie, thee en *dirty water*, oftewel gepimpte limonade.