

## Aan tafel bij Charim

Aan tafel bij Charim, dat kan op allerlei manieren, maar het eten moet hoe dan ook eerst worden klaargemaakt. Bijvoorbeeld in de centrale keuken in de Mirtehof in Zeist. Restaurantmedewerker Hans Baartmans en kok Willem Reijersen vertellen.

‘We verzorgen natuurlijk de maaltijden voor de bewoners van de Mirtehof, maar we koken ook voor andere groepen: de bewoners van Groenewoude en Spathodea, en de mensen die naar de dagverzorging komen, hier in de Mirtehof, in Hebron en in de Grote Koppel en in Woudenberg in De Schans. En voor mensen “van buiten”: voor de “open tafel” in Groenewoude en voor het restaurant hier op het Hofplein. Dat restaurant is zowel voor de bewoners als voor mensen van buiten. Die kunnen hier voor een redelijke prijs een goede maaltijd gebruiken, op maandag en donderdag ook ‘s avonds.’ Er wordt goed gebruik van gemaakt, dagelijks zitten er zo’n 50 à 60 mensen aan de tafeltjes.

### Oase van rust

Er is altijd een keuzemenu: drie groentes, drie soorten vlees of vis, drie toetjes. Een mevrouw: ‘Het eten is voortreffelijk. Kent u Figi? Daar lijkt het op.’ Een andere gast noemt het restaurant een oase van rust. Het is ook een ontmoetingsplaats. Zo is er een groep die er samen eet en dan een boek bespreekt.

#### Menu Kerstdiner

Kipsalade  
Toast en boter

~  
Runderbouillon met kruiden

~  
Gestoofte tamme konijnenbout  
Rodewijnsaus

Rodekool  
Haricots verts

Appelcompote  
Puree

Gevulde aardappel

~  
Kerstbavarois

~  
Koffie met bonbons



Willem heeft sinds zijn dienstitijd altijd in zorginstellingen gewerkt. Met een trotse glimlach: ‘We bereiden bijna alles zelf. Dat is het mooie van deze keuken. Als je zo’n opwarmkok wordt, dan is het niet leuk meer.’ Hans heeft ook een horeca-achtergrond, werkte onder meer in een hotel en in zijn eigen café. Maar hij werd de werktijden tot diep in de nacht zó zat dat hij bij de Mirtehof solliciteerde. Daar werkt hij nu ruim drie jaar. ‘We bedienen de mensen, ze voelen zich gezien. Dat is belangrijk.’ Een mevrouw groet hem: ‘Bedankt hè, het was weer lekker.’

### Kerst

Het nadenken over de maaltijden voor kerst begint al in oktober. De gerechten moeten bij zoveel mogelijk mensen in de smaak vallen, het team wil ze mooi presenteren, maar het moet niet té bewerkelijk zijn. ‘Op verschillende dagen voor de kerst krijgen de bewoners van de woonzorgcentra en de mensen van de dagverzorgingsgroepen een kerstdiner aangeboden. Voor de kerstdagen zelf kunnen de woonzorgcentrumbewoners kiezen uit een aangepast menu. Het restaurant op het Hofplein is tweede kerstdag geopend, en het menu is dan uitgebreid met een voorgerecht en bouillon. Oh, en dan hebben we nog het kerstbuffet voor het personeel van de Mirtehof. Eet feestelijk!’

