

Haags Verhaal Reizend verhalencircus verbindt Hagenaars uit verschillende groepen

De wereld een beetje leuker maken

Het Haags Verhaal brengt groepen Hagenaars samen die iets gemeen hebben, maar elkaar anders nooit zouden tegenkomen. Lekkernassuh ontmoette donderdagavond 20 juni Les Amis de Cuisine.

De voormalige gymzaal in het Zeeheldenkwartier – thuisbasis van Lekkernassuh – stroomt langzaam vol met mensen. Drie vrouwen in koksbus serveren vanachter de bar tomatenpaprikasoep met pesto, desembrood en zeewiertapenade. Alle drie zijn ze lid van Les Amis de Cuisine, een Haagse vereniging van kookliefhebbers. De 250 leden koken in vaste groepjes elke maand een vier tot zesgangenmenu in hun eigen professionele keukens aan de Kerketuinen.

Een heel andere wereld dan de gymzaal waar ze vandaag te gast zijn. Lekkernassuh wil de aanjager zijn van een eerlijk, lokaal voedselsysteem in en rondom Den Haag. De vereniging telt 400 leden die gebruik kunnen maken van een wekelijks pakket met biologische groente en fruit van het seizoen. Vrijwilligers halen het voedsel op bij boeren in de omgeving, koken in de Volkskeuken of helpen op de wekelijkse markt.

De ontmoeting van Les Amis de Cuisine en Lekkernassuh is de zesde bijeenkomst van het Haags Verhaal. 'Den Haag heeft veel verschillende groepen die elkaar niet vaak tegenkomen,' zegt bedenker Astrid Feiter. 'Met het Haags verhaal brengen we mensen met elkaar in contact en willen we de veelzijdigheid van de stad laten zien. Mensen leven te veel langs elkaar heen. Met het Haags verhaal willen we de wereld een beetje leuker maken.'

Liselotte Bredius is initiatiefneemster



Astrid Feiter: 'Den Haag heeft veel verschillende groepen die elkaar niet vaak tegenkomen.'

PIET GISPEN PHOTOGRAPHY

Haags Verhaal

Het Haags Verhaal is een foto- en levensverhalenproject. Het brengt de stad in beeld in 155 groepsfoto's van gemeenschappen in de stad. Alle foto's komen terecht in een fotoboek en een rondreizende expositie. Elke maand is er een verhalenavond met twee gemeenschappen. Zo was er een ontmoeting tussen de kringloopwinkel in de Fahrenheitstraat en het Venduehuis en tussen Sociëteit De Witte en Vadercentrum Adam. Wilt u ook meedoen met het Haags Verhaal? Stuur een e-mail naar mail@haagsverhaal.nl.



Meer informatie?
[haagsverhaal.nl](mailto:mail@haagsverhaal.nl)

van Lekkernassuh. Als kind hield ze al van koken. 'Dat komt door mijn Indische roots. Bij mijn oma stond er altijd eten op het vuur.' Jarenlang werkte ze in de ICT tot ze op een dag besloot te kiezen voor haar passie. Haar Australische vriendin ging terug naar huis omdat ze bang was voor het verlies van zekerheden. 'Dat vond ik zo erg. Ik heb ontslag genomen om me helemaal op het koken te storten. Iedereen heeft dromen, maar we hebben de neiging onze dromen klein te maken. Ik wil laten zien dat het wel kan.'

In het begin kookte ze diners op locatie en op festivals. Zeven jaar geleden begon ze met Lekkernassuh. 'Ik wilde graag biologisch koken maar dat is best wel duur. Als je het zelf organiseert is het goedkoper. Lekkernassuh is een heel mooi begin om anders om te gaan met lokaal voedsel en beter voor elkaar te zorgen. Den Haag heeft meer van dit soort plekken nodig.'

Ook Richard van Beekum, sinds zeven jaar lid van Les Amis de Cuisine, had al jong een passie voor koken. 'Ik had een zaterdagbaantje bij de slagerij. Als er vlees over was mocht ik dat mee naar huis nemen. Met het Margriet kookboek in de hand ging ik aan de slag in de keuken. Dat was echt mijn basisbijbel om te leren koken.' Voor Richard is koken altijd een hobby gebleven naast zijn werk als controller. Maar ook al koken ze bij Les Amis de Cuisine nog zulke ingewikkelde recepten, zijn lievelingsgerecht blijft stoofpeertjes. 'Die maakte mijn moeder altijd op mijn verjaardag en met Kerstmis en Pinksteren.'

Aan het eind van de avond worden er plannen gemaakt om een keer samen te gaan koken. Het begin is er want de soep van vanavond is gemaakt door de koks van Les Amis de Cuisine, met ingrediënten van Lekkernassuh.

Contact met de gemeente

E-mail: www.denhaag.nl/contact
Telefoon: 14070 (maandag t/m vrijdag 8.30 tot 16.30 uur)
WhatsApp: 06 21 30 02 80 (zelfde tijden als 14070)
Balie: Den Haag Informatie @entrum in Atrium stadhuis (maandag t/m vrijdag 8.30 tot 16.30 uur)
Post: Postbus 12600, 2500 DJ Den Haag
Sociale media: twitter.com/gemeentedenhaag, facebook.com/gemeenteDH, instagram.com/gemeentedenhaag
Gemeenteberichten: Officiële publicaties van de gemeente vindt u op www.overuwbuurt.overheid.nl

Stadsdeelkantoren

Centrum/Stadhuis, Spui 70, 2511 BT Den Haag
Escamp, Leyweg 813, 2545 HA Den Haag
Haagse Hout, Loudonstraat 95, 2593 RV Den Haag
Laak, Slachthuisplein 25, 2521 EC Den Haag
Leidschenvveen-Ypenburg, Brigantijnlaan 303, 2496 ZT Den Haag
Loosduinen, Kleine Keizer 10, 2553 CV Den Haag
Scheveningen, Scheveningseweg 303, 2584 AA Den Haag
Segbroek, Fahrenheitstraat 190, 2561 EH Den Haag
Openingstijden: www.denhaag.nl/stadsdeelkantoren
Telefoon: 14070

Colofon

De Stadskrant verschijnt elke vier weken
De volgende Stadskrant verschijnt op: 4 september
Uitgave: Gemeente Den Haag, Spui 70, Postbus 12600, 2500 DL Den Haag
telefoon (070) 353 26 30
E-mail: stadskrant@denhaag.nl
Eindredactie: Corinne Leopold
Met bijdragen van: Hans Oerlemans
Klachten bezorging: 088 - 056 15 95
Productie: Gemeente Den Haag, IDC
Reacties: Mail uw reactie naar stadskrant@denhaag.nl of bel (070) 353 26 30