



Komkommertijd

Veg à volonté

Welke veggie kan niet van Gent houden? Momenteel staat de teller op dertien vegetarische (of bijna vegetarische) restaurants. Dat komt omdat er net weer een nieuw geopend is. En niet zo maar eentje. Komkommertijd waagt het om af te stappen van de klassieke veggie dagschotel-formule en biedt voorwaar (trompetgeschal en tromgeroffel) een à volonté buffet aan voor een vaste prijs (€ 10 voor lunch, € 15 's avonds, inclusief soep en dessert, 10% korting voor EVA leden).

Komkommertijd is een initiatief van vijf buitenlandse jonge mensen: de Finnen Katri Silvonen en Jussi Harmaja, de Britten David Heller en Heather Stewart en de Roemeense Alexandra Filip. Een aantal jaar geleden kwamen zij naar België om vrijwilligerswerk te doen bij de in Gent gevestigde organisatie Voor Moeder Aarde. Ze bleven hangen, onder meer als kok in het vegetarische restaurant Lekker Gec. Vandaag werken ze als zelfstandigen voor Komkommertijd. We hadden een gesprek met Katri en Jussi.

Op het krijtbord staat te zien wat de pot schaft vandaag. Vooraf is er soep. De koude gerechten zijn een Italiaanse broodsalade, gemarineerde champignons, augurken, wintersalade, pastasalade en tzatziki. Onder de warme gerechten vinden we prei-wortel-knolseldercurry, pasta al forno, witloof in de oven, rijst met erwten, spruitjes en schorseneren in looksaus en bulgurkroketjes. Als dessert is er perencake met chocolade.

EVA Magazine: Katri, Finland voor België ruilen, is dat een goede zaak?

Katri: Ik hou van België, en zeker van Gent. Finland mis ik wel. Ik ga er twee keer per jaar naar terug. Toen ik er wegging wist niemand er wat veganisme was. Vandaag is Finland eigenlijk een vegetarisch paradijs. Je vindt er een dozijn soorten plantaardig ijs in elke supermarkt, in allerlei smaken. Schoolmaaltijden zijn gratis, en er is ook een vegetarisch aanbod. Anderzijds hebben we daar sneeuw van oktober tot mei, en is het telen van granen en andere gewassen niet zo evident. Wel zijn er honderden soorten paddestoelen en verbergen de bossen ontzettend veel wilde bessen. Wat er onbekend is, is seitan. Mijn droom is om er ooit eens een seitancoöperatieve op te richten. [lacht]

Jussi, jij komt ook uit Finland maar je hebt politiek asiel aangevraagd in België...

Jussi: In Finland wou ik als gewetensbezwaarde geen militaire dienstplicht doen. Het alternatief is de burgerdienst, maar die duurt twee keer zo lang als de militaire dienst. Eigenlijk worden gewetensbezwaarden dus gestraft, en dat wou ik ook niet. Het alternatief was zes en een halve maand gevangenis. Ook dat leek me niet interessant, en dus ging ik naar België om politiek asiel aan te vragen en om de aandacht op deze zaak te vestigen via Voor Moeder aarde. Elk jaar worden zo'n 70 mensen veroordeeld tot die 6 ½ maand gevangenisstraf in Finland.

Ga je soms terug naar Finland?

Jussi: Eh... nee, ik word daar gezocht. Als ik 31 ben, ben ik niet meer dienstplichtig en dan kan ik eigenlijk terugkeren en misschien mijn studies afmaken. Maar goed, als je een restaurant opricht dan duurt het wel een tijdje eer je je weer verveelt.

Katri: Trouwens, zijn Fins is tegenwoordig erg slecht. [lacht]



Jullie hebben je hele hebben en houwen achtergelaten in jullie land, hebben vrijwilligerswerk gedaan, sommigen wonen of woonden in kraakpanden... Jullie hebben blijkbaar niet al te veel nood aan financiële en materiële zekerheid...

Katri: Inderdaad. Iedereen werkt voorlopig voornamelijk als vrijwilliger. We doen wat we graag doen, en dat is vooral werken aan campagnes. We zoeken manieren om te overleven met weinig geld. Dat is een beetje stressy soms, maar aan de andere kant geeft het ook een grote vrijheid. Werk dat we niet graag doen is niets voor ons. Bovendien zijn er ook heel veel jobs die ethisch, ideologisch niet aanvaardbaar zijn. Dus onze eigen coöperatieve opstarten was een goede optie.

Wat is het opzet van komkommertijd?

Katri: Komkommertijd is natuurlijk in de eerste plaats een vegetarisch restaurant, maar er zijn twee dingen origineel aan: al het eten is 100% plantaardig en het wordt aangeboden in de vorm van een buffet. Dat onderscheidt ons van de andere vegetarische restaurants in Gent. Ook werken we als een coöperatieve vennootschap, met vijf mensen. We delen de verantwoordelijkheden. Iedereen is gelijk. We hopen dat we een inkomen kunnen creëren voor iedereen die hier werkt. Momenteel lukt dat natuurlijk nog niet, omdat we nog in de opstartfase zitten en investeringen hebben moeten maken.

Geschreven door Tobias Leenaert

vrijdag, 26 oktober 2007 10:53 - Laatst aangepast donderdag, 18 juni 2009 16:05

Jussi: Ik denk dat de buffetformule goed is om vegetarisme te promoten naar een breed publiek. In elk geval kunnen mensen al niet meer zeggen: 'ik heb vegetarisch gegeten op restaurant maar ik was niet voldaan,' want ze kunnen zoveel nemen als ze willen. We proberen ook de prijs laag te houden. Een ander voordeel van een buffet is dat mensen kunnen kiezen wat ze op hun bord leggen.



Wellicht heeft zo'n buffetformule ook voor jullie voordelen?

Katri: Zeker. Er is uiteraard ook minder zaalpersoneel nodig. Ook het werk in de keuken is veel makkelijker. Je maakt het gerecht klaar en plaatst het op het buffet. Is er iets op, dan vervang je het door iets anders.

Jussi: Eigenlijk is het geen 'buffet van de dag' maar 'buffet van het moment' [lacht]. We maken het grootste deel van het eten 's morgens, maar je weet nooit hoeveel mensen er zullen komen. Vaak moeten we later nog iets bijkoken.

Slaat de formule aan?

Katri: Ja, we krijgen zeer positieve reacties. Wel vinden de mensen dat er nogal weinig plaats is om van de tafel naar het buffet te lopen. Maar dat is een tijdelijk probleem, want tegen de zomer zal een grotere ruimte ingericht zijn, en ook een binnentuin.

Is zo'n buffet niet enkel voordelig voor grote eters?

Katri: Niet echt. Je krijgt ook soep en dessert, dus zelfs als je maar één keer opschept is het eigenlijk niet duur.

Restaurant Lekker Gec, waar jullie vandaan komen, is 100% biologisch. Komkommertijd niet?

Jussie: Nee, we werken zo veel mogelijk met biologische ingrediënten, maar inderdaad niet voor de volle honderd procent. Dan zou de prijs een stuk hoger liggen en zou het zeker niet

Geschreven door Tobias Leenaert

vrijdag, 26 oktober 2007 10:53 - Laatst aangepast donderdag, 18 juni 2009 16:05

mogelijk zijn om vijf mensen te onderhouden met dit restaurant. Bovendien kan je bepaalde ingrediënten of producten niet in biologische versie krijgen, en zou je jezelf op die manier dus wel beperken. In elk geval zijn al onze dranken 100 % biologisch, en ook al onze basisingrediënten, zoals soja, bonen, zaden...

Komt er ook een nagerechtenbuffet à la volonté?

Katri: Jaaaaaaaaa! Daar ben ik al een tijdje voor aan het lobbyen!

Komkommertijd

Reep 14, Gent

Alle dagen 11:45-14:30u en 18:00-22:30u

Dinsdag gesloten

www.komkommertijd.be

Dit interview verscheen in [EVA Magazine 21](#).