



FOLIA nr. 10 (7-11-'08)

Sorbonissimo

Hoe zou de ideale kantine van een universiteit eruit moeten zien? Lekker zitjes waar je naast je eten ook nog je laptop kwijt kan, niet alleen tafeltjes maar ook banken en zitkussens, tientallen actuele kranten en tijdschriften, wanden geverfd in bamboegroen, mediterrane blauw en Saharageel. Rustgevende muziek, liefst ook nog een fontein, om het geroezemoes te dempen. Veel, heel veel stopcontacten.

En wat eten we daar? Fruit en groenten om te beginnen, want het is bijna zeker dat studenten (en docenten!) niet aan hun aanbevolen portie van twee stuks fruit en 200 gram groente per dag komen. Grote schalen met veel versgewassen fruit en aantrekkelijke groentes: worteltjes, kerstomaatjes, broccolistronkjes enz. Alles in knabbelmodel en vingervoedselmaat, want studenten hebben minstens één hand nodig voor laptop en mobieltje en mp3-speler/iPod. Dezelfde hanteerbaarheid geldt voor de sandwiches waar niets uit mag vallen, de soep in drinkbekers, de niet-lekkende vlees- en visballetjes en de hapklare aardappelkroketjes en rijstrolletjes. Vergeet het bestek en de borden, geef iedereen een klein, diep blad met verschillende vakken waarop een beker of flesje klemgezet kan worden.

Snacken of 'grazen': dat is de eetgewoonte die hand over hand toeneemt in een onrustige stedelijke omgeving als de onze. Voortdurend eten terwijl je ondertussen iets anders doet. We kunnen het betreuren dat de meeste studenten het te druk hebben om samen te koken en te eten, maar zo is het. Liever een kantine die het snackgedrag ondersteunt met gezonde, kleine porties en verstandige ingrediënten, dan een run op de fastfoodketens. Een universiteitskantine is haar naam niet waardig als keuzes niet worden gestimuleerd op basis van objectieve informatie. Wat eten we precies? Dat is een vraag waar geen kantine onderuit kan. Geen fantasienamen maar inhoud! Geen 'najaarsoep' maar ingrediënten en waar ze vandaan komen. De ideale kantine heeft bij ieder product een informatiebordje met de inhoud aan calorieën, eiwitten, vetten en suikers. Zijn het tomaten uit Spanje, uit Marokko of uit Nederland? Wie weet staat er dan ooit ook nog een computer naast de kassa waarmee je op kan zoeken hoe duurzaam je komkommersandwiches, rode bietensoep en kiwitaart geproduceerd zijn en in hoeverre er sprake is van eerlijke handel. En als er dan tussen die zitjes, laptops, schalen en informatie nog een plekje op de vensterbank is voor de kantinepoes, model roodgestreepte theemuts, dan is de universiteitskantine perfect. Bet smakelijk! Sorbonissimo!

Louise O. Fresco is universiteitshoogleraar duurzame ontwikkeling.