



Kokkerellen en lekker eten bij vierde editie Heel Keldonk Kookt ‘We lusten echt alles’

Heel Keldonk Kookt

Het was vrijdag- én zaterdagavond ‘eten wat de pot schaft’ tijdens de vierde Heel Keldonk Kookt. Op 19 adressen kookten 21 koks voor maar liefst 123 dorpsgenoten. De vergeten-groentesoep bleek soms best een uitdaging.

Mari van Rossem

9 november 2025, 12:26Laatste update: 12:53

Nee, van rammenas, aardpeer, koolrabi en pastinaak had Heel Keldonk Kookt-kokkin Julia Wabnitz nog nooit gehoord. Laat staan dat ze er ooit een smakelijke vergeten-groentesoep van wist te brouwen.

„Wel een uitdaging”, lacht de 28-jarige import-dorpeling, terwijl ze samen met vriend Paul Merks (33) deze zaterdagavond de laatste hand aan het *HHK*-driegangenmenu legt. „We keken mekaar wel wat vragend aan toen we vanmorgen de volle doos met ingrediënten uitpakten. Ik kende alleen de knolselderij en ben dus erg benieuwd wat onze vier gasten zo dadelijk van mijn soepje vinden, haha.”

En ze pakt de menukaart er ook maar even bij om te laten zien wat receptmaker Cindy Paauwe namens Zorg en Welzijn Keldonk aan culinairs heeft bedacht. Na de soep, waaraan

Julia ook uitgebakken spekjes en fijngehakte hazelnoten toevoegde, volgt er varkenshaas gewikkeld in pancetta. Mét pompoenpuree.

Wil je elke dag de Dagelijkse nieuwsbrief van Brabants Dagblad ontvangen via e-mail?

Het nagerecht bestaat uit peren in een bedje van frangipane met bladerdeegbodem. Een gevalletje eet smakelijk. „Gelukkig zijn we op tijd begonnen”, verzucht Paul. „Ik ben meer van de handige vers-pakketten uit de supermarkt.”

Ook leuk om bij iemand te mogen binnenkijken

Gast Toon Vissers

Heel Keldonk Kookt dus. Een initiatief dat Zorg en Welzijn Keldonk in 2018 opstartte met als doel mensen met elkaar in contact te brengen door middel van samen kokkerellen en eten.

Ook voor de 2025-editie was de animo groot, vertelt voorzitter Hans Rijkers. „Er meldden zich 21 thuiskokers aan die, verdeeld over de vrijdag- en zaterdagavond, op 19 adressen koken voor 123 eters. Wij zorgen voor de ingrediënten en de recepten en de koks kunnen ermee aan de slag. Er zijn echter ook dorpsgenoten die de tas met spullen aan de kant zetten en zelf een menu samenstellen. Kan natuurlijk ook.”

Niet alleen

Bij Julia en Paul zijn inmiddels de vier gasten aangeschoven. Jan Verbrugge (71) en zijn ‘maatje’ Diny van Geffen (74, uit Eerde’) ondernemen samen al twaalf jaar ‘van alles en nog wat’.

Hoe fijn is het om gewoon te kunnen aanschuiven voor lekker eten

Diny van Geffen

„We zijn weduwe en weduwnaar”, legt Diny uit, „en het is heel fijn om niet alleen te hoeven zijn. Jan doet voor de derde keer mee aan Heel Keldonk Kookt; dit is mijn tweede keer. We hebben elk apart al een drukke zaterdag achter de rug: het is volop feest in mijn dorp en Jan z’n kleindochter is jeugdprinses geworden. Hoe fijn is het om dan gewoon te kunnen aanschuiven voor lekker eten.”

Ook Hans en Jeannette van den Elsen (allebei 73) zijn present. „Vorig jaar mochten we zelfs twee avonden op rij aan d’n eet toen er plots een stel niet kon”, lacht Jeannette. Of ze wensen heeft? „Nee joh, we lustten alles wat we voorgeschoteld krijgen.”

‘We lusten alles’

Enkele straten verderop zitten vier andere *hongerigen* al aan hun vooraf-drankje bij gastvrouw Petra IJzelendoorn-Soares (49) en haar van origine Portugese echtgenoot Antonio (59). Het zijn Toon (78) en Nellie Vissers-Verbakel (76) die tot een half uurtje geleden niet

wisten dat ze samen met Gerard (76) en Marie-José (70) van Berlo-Rovers aan de dis zouden zitten.

Ook hier luidt de mantra 'we lusten alles', aangevuld met 'het hoeft niet superdeluxe'. „En het is ook wel leuk om gewoon bij iemand te mogen binnenkijken”, bekent Toon.

En dan nu de soep

„Ik kook erg graag”, vertelt kokkin Petra, „en Antonio eet graag. Weet je, voor ons - relatieve nieuwkomers die van een drukke Rosmalense nieuwbouwwijk naar Keldonk verhuisd zijn - is het mooie manier om nog meer onderdeel te worden van het dorp. Dat mag je gerust inburgeren noemen, ook al is het wel zo dat Antonio meteen met vrijwilligerswerk is begonnen. Hij zit onder meer in de schoffelploeg. Maar als je het niet erg vindt, serveer ik nu de soep.”



