

## Wie vaart er mee op het schip Laurensius?

*Een goedgevulde kom Harissasoep met inspirator, begeleider,  
chef: Laurens!*

Door Noortje Luning

Zijn lange blonde manen zijn recentelijk verdwenen, maar je kan hem nog steeds herkennen aan zijn vrolijke lach. Zijn armen wijd gespreid, in gastvrijheid: dat is Laurens ten voeten uit. De bistrot lijkt een soort verlengde van Laurens' huiskamer, waar je ontvangen wordt als vriend. Meestal tijd voor een praatje, en altijd wat te lachen. Gesprekken met Laurens gaan snel de diepte in - nog voordat de bodem van het glas is bereikt.

Wat drijft Laurens om zich in te zetten voor deze bistrot? Waarom werkt hij alleen met biologische producten? Wat doen die tieners eigenlijk in de keuken? En waarom vergelijkt hij de bistrot met een schip? Daar wil ik meer van weten, en dus spreek ik met Laurens af voor een goede kom soep bij de burens van Het Nieuwe Instituut. Daar gaan we: de diepte in!

“Sarah en ik openden in september 2015 de buurtbistrot. We hadden twee doelstellingen voor ogen: we wilden een *common ground* creëren voor de buurt om elkaar te ontmoeten, en we wilden jongeren opleiden in de keuken. Daarnaast hebben we ervoor gekozen om alleen met biologische producten te werken. Voor mij betekent dat bewustzijn naar je omgeving, de schepping...” Er valt een korte stilte. “Eigenlijk wilde ik de wereld verbeteren,” bekent Laurens, “maar ik ontdek steeds meer dat mijn actieradius bij mijzelf ligt.” Door aan het roer te staan van de bistrot kan Laurens zijn idealen in de praktijk brengen. “Ik wil geen geld verdienen zonder aandacht voor wat en wie er om mij heen is. En als ik een product niet wil verkopen, dan doe ik het niet.”

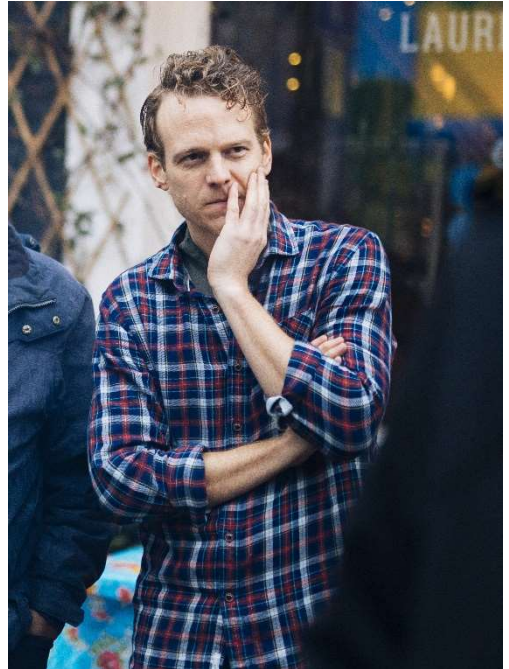
→ Lees op de volgende bladzijde verder →

Dat is een van de redenen waarom het beeld van de bistrot als schip Laurens aanspreekt: een schip is wendbaar, kan inspelen op de situatie. Maar in je eentje een schip besturen, dat kan niet volgens hem: “Dit soort mooie dingen doe je samen. Ik ben dan wel de kapitein, maar ik zou het niet kunnen zonder de anderen. Zichtbaar of onzichtbaar dragen veel mensen hun steentje bij.”

Op het schip Laurensius is er ook ruimte voor mensen die het reilen en zeilen nog moeten leren. Vaak zijn dat tieners van de praktijkschool, of mensen die een afstand hebben tot de arbeidsmarkt. In de kleine keuken van de bistrot neemt Laurens de tijd om hen één op één te begeleiden. Er valt heel wat te leren. “Naar de buitenwereld toe zijn we in eerste plaats een bistrot. We moeten de kwaliteit bewaken. Op die manier worden de leerlingen uitgedaagd om het echt goed te doen.”

Voor Laurens is de bistrot ook de plek waar hij iets kan bieden aan degenen die het minder hebben getroffen. Dat heeft iets met rechtvaardigheid te maken; te delen in de liefde die je zelf hebt ontvangen, samen genieten van goed eten, en ruimte voor bezinning.

Het gebeurt wel eens het dat een leerling het leertraject vroegtijdig afbreekt. Dat is voor Laurens soms lastig te accepteren, maar het is ook een kans om in te zien dat de weg belangrijker is dan het doel. Iedereen die wel eens heeft gevaren, weet dat: waar je ook naartoe gaat, je bent eigenlijk het liefst onderweg. De weg ernaartoe is waar je het voor doet. Zo is het ook met het schip Laurensius, met Laurens als kapitein. Er verschijnt een stoutmoedig lachje op zijn gezicht: “en dat terwijl ik nog nooit gevaren heb!”



## Wie vaart er mee op het schip Laurensius?

*Een goedgevulde kom Harissasoep met inspirator, begeleider,  
chef: Laurens!*

Door Noortje Luning

Zijn lange blonde manen zijn recentelijk verdwenen, maar je kan hem nog steeds herkennen aan zijn vrolijke lach. Zijn armen wijd gespreid, in gastvrijheid: dat is Laurens ten voeten uit. De bistrot lijkt een soort verlengde van Laurens' huiskamer, waar je ontvangen wordt als vriend. Meestal tijd voor een praatje, en altijd wat te lachen. Gesprekken met Laurens gaan snel de diepte in - nog voordat de bodem van het glas is bereikt.

Wat drijft Laurens om zich in te zetten voor deze bistrot? Waarom werkt hij alleen met biologische producten? Wat doen die tieners eigenlijk in de keuken? En waarom vergelijkt hij de bistrot met een schip? Daar wil ik meer van weten, en dus spreek ik met Laurens af voor een goede kom soep bij de burens van Het Nieuwe Instituut. Daar gaan we: de diepte in!

“Sarah en ik openden in september 2015 de buurtbistrot. We hadden twee doelstellingen voor ogen: we wilden een *common ground* creëren voor de buurt om elkaar te ontmoeten, en we wilden jongeren opleiden in de keuken. Daarnaast hebben we ervoor gekozen om alleen met biologische producten te werken. Voor mij betekent dat bewustzijn naar je omgeving, de schepping...” Er valt een korte stilte. “Eigenlijk wilde ik de wereld verbeteren,” bekent Laurens, “maar ik ontdek steeds meer dat mijn actieradius bij mijzelf ligt.” Door aan het roer te staan van de bistrot kan Laurens zijn idealen in de praktijk brengen. “Ik wil geen geld verdienen zonder aandacht voor wat en wie er om mij heen is. En als ik een product niet wil verkopen, dan doe ik het niet.”

Dat is een van de redenen waarom het beeld van de bistrot als schip Laurens aanspreekt: een schip is wendbaar, kan inspelen op de situatie. Maar in je eentje een schip besturen, dat kan niet volgens hem: “Dit soort mooie dingen doe je samen. Ik ben dan wel de kapitein, maar ik zou het niet kunnen zonder de anderen. Zichtbaar of onzichtbaar dragen veel mensen hun steentje bij.”

Op het schip Laurensius is er ook ruimte voor mensen die het reilen en zeilen nog moeten leren. Vaak zijn dat tieners van de praktijkschool, of mensen die een afstand hebben tot de arbeidsmarkt. In de kleine keuken van de bistrot neemt Laurens de tijd om hen één op één te begeleiden. Er valt heel wat te leren. “Naar de buitenwereld toe zijn we in eerste plaats een bistrot. We moeten de kwaliteit bewaken. Op die manier worden de leerlingen uitgedaagd om het echt goed te doen.”

Voor Laurens is de bistrot ook de plek waar hij iets kan bieden aan degenen die het minder hebben getroffen. Dat heeft iets met rechtvaardigheid te maken; te delen in de liefde die je zelf hebt ontvangen, samen genieten van goed eten, en ruimte voor bezinning.

Het gebeurt wel eens het dat een leerling het leertraject vroegtijdig afbreekt. Dat is voor Laurens soms lastig te accepteren, maar het is ook een kans om in te zien dat de weg belangrijker is dan het doel. Iedereen die wel eens heeft gevaren, weet dat: waar je ook naartoe gaat, je bent eigenlijk het liefst onderweg. De weg ernaartoe is waar je het voor doet. Zo is het ook met het schip Laurensius, met Laurens als kapitein. Er verschijnt een stoutmoedig lachje op zijn gezicht: “en dat terwijl ik nog nooit gevaren heb!”



## Wie vaart er mee op het schip Laurensius?

*Een goedgevulde kom Harissasoep met inspirator, begeleider,  
chef: Laurens!*

Door Noortje Luning

Zijn lange blonde manen zijn recentelijk verdwenen, maar je kan hem nog steeds herkennen aan zijn vrolijke lach. Zijn armen wijd gespreid, in gastvrijheid: dat is Laurens ten voeten uit. De bistrot lijkt een soort verlengde van Laurens' huiskamer, waar je ontvangen wordt als vriend. Meestal tijd voor een praatje, en altijd wat te lachen. Gesprekken met Laurens gaan snel de diepte in - nog voordat de bodem van het glas is bereikt.

Wat drijft Laurens om zich in te zetten voor deze bistrot? Waarom werkt hij alleen met biologische producten? Wat doen die tieners eigenlijk in de keuken? En waarom vergelijkt hij de bistrot met een schip? Daar wil ik meer van weten, en dus spreek ik met Laurens af voor een goede kom soep bij de burens van Het Nieuwe Instituut. Daar gaan we: de diepte in!

“Sarah en ik openden in september 2015 de buurtbistrot. We hadden twee doelstellingen voor ogen: we wilden een *common ground* creëren voor de buurt om elkaar te ontmoeten, en we wilden jongeren opleiden in de keuken. Daarnaast hebben we ervoor gekozen om alleen met biologische producten te werken. Voor mij betekent dat bewustzijn naar je omgeving, de schepping...” Er valt een korte stilte. “Eigenlijk wilde ik de wereld verbeteren,” bekent Laurens, “maar ik ontdek steeds meer dat mijn actieradius bij mijzelf ligt.” Door aan het roer te staan van de bistrot kan Laurens zijn idealen in de praktijk brengen. “Ik wil geen geld verdienen zonder aandacht voor wat en wie er om mij heen is. En als ik een product niet wil verkopen, dan doe ik het niet.”

Dat is een van de redenen waarom het beeld van de bistrot als schip Laurens aanspreekt: een schip is wendbaar, kan inspelen op de situatie. Maar in je eentje een schip besturen, dat kan niet volgens hem: “Dit soort mooie dingen doe je samen. Ik ben dan wel de kapitein, maar ik zou het niet kunnen zonder de anderen. Zichtbaar of onzichtbaar dragen veel mensen hun steentje bij.”

Op het schip Laurensius is er ook ruimte voor mensen die het reilen en zeilen nog moeten leren. Vaak zijn dat tieners van de praktijkschool, of mensen die een afstand hebben tot de arbeidsmarkt. In de kleine keuken van de bistrot neemt Laurens de tijd om hen één op één te begeleiden. Er valt heel wat te leren. “Naar de buitenwereld toe zijn we in eerste plaats een bistrot. We moeten de kwaliteit bewaken. Op die manier worden de leerlingen uitgedaagd om het echt goed te doen.”

Voor Laurens is de bistrot ook de plek waar hij iets kan bieden aan degenen die het minder hebben getroffen. Dat heeft iets met rechtvaardigheid te maken; te delen in de liefde die je zelf hebt ontvangen, samen genieten van goed eten, en ruimte voor bezinning.

Het gebeurt wel eens het dat een leerling het leertraject vroegtijdig afbreekt. Dat is voor Laurens soms lastig te accepteren, maar het is ook een kans om in te zien dat de weg belangrijker is dan het doel. Iedereen die wel eens heeft gevaren, weet dat: waar je ook naartoe gaat, je bent eigenlijk het liefst onderweg. De weg ernaartoe is waar je het voor doet. Zo is het ook met het schip Laurensius, met Laurens als kapitein. Er verschijnt een stoutmoedig lachje op zijn gezicht: “en dat terwijl ik nog nooit gevaren heb!”

