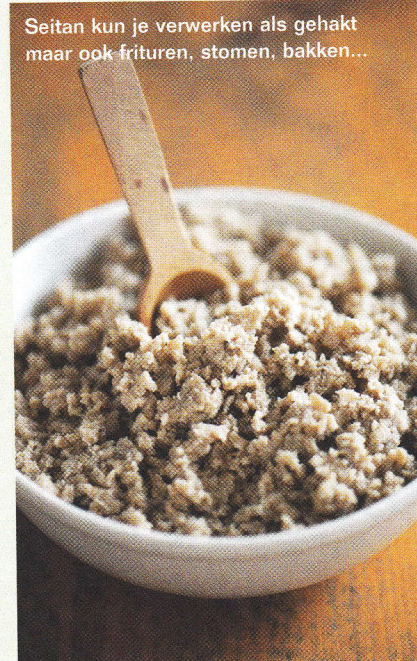


Met volle goesting

Met De Goede Zaak werken zij, letterlijk, aan de goede zaak: Sylvie Steelandt en Pieter Lapeire maken zelf seitan en doen aan 'bewust lekkere catering' met lokale bioproducten. Zo zetten zij zich in voor een betere wereld, op hun manier.

DOOR PIETER VAN DOVEREN
FOTO'S KARL BRUNINX



Sylvie Steelandt werkt parttime in de bibliotheek van de Vlerick Management School en is freelance copywriter en ghostwriter. Pieter Lapeire is coördinator op een kinderbeerderij in de Vlaamse Ardennen. Samen werken zij aan De Goede Zaak, hun bedrijfje dat zich op kleinschalige manier bezighoudt met 'bewust lekkere catering' en de bereiding van seitan, een proteïnerijke vleesvervanger. Pieter en Sylvie werken ook letterlijk aan de goede zaak: zij spannen zich in voor een betere wereld. De twee beschouwen het als hun taak om mensen te tonen dat het allemaal anders kan en dat dit niet noodzakelijk duurder hoeft te zijn. Als foerier bij de scouts werd Pieter geconfronteerd met kinderen die vegetarisch aten. Hij loste het probleem op door linzenburgers te bereiden. Acht jaar terug besloot hij om zelf seitan te maken. Dat was geen vreemde stap, want Pieter en Sylvie zijn inmiddels zelf al tien jaar vegetariër. Om de kookkunst onder de knie te krijgen schreven zij zich in op een driejarige cursus voor restauranthouder. Ze hadden toen al in het achterhoofd om ooit iets met het diploma

te doen, maar het mocht in geen geval een restaurant worden. Sylvie is opgegroeid met ouders die bedrijvig waren in de horeca: zij werkten wanneer andere ouders vrij waren. Nee, het moest iets anders worden, iets met meer inhoud. Er werd gekozen voor lokale, verantwoorde voeding, gebracht op een toegankelijke manier. De Goede Zaak werd in september 2011 opgericht. De naam staat voor een cateringbedrijfje dat een zo licht mogelijke ecologische voetafdruk achterlaat. Er wordt bij voorkeur gewerkt met seizoengebonden bioproducten van lokale boeren, van hoefslagertijen en van ecologische bakkers. Het geheel is nauw verbonden met de vzw Voedselteams, een beweging van producenten, boeren en verbruikers die samenwerken en ijveren voor een kleinschalige, duurzame land- en tuinbouw.

Boodschap

De Goede Zaak heeft een tweeledige doelstelling: naast catering voor evenementen, *home cooking* en lentefeesten is er de productie van seitan, die hoofdzakelijk wordt verdeeld via de Voedselteams. Om er zelf blijvend plezier aan te beleven en om de boodschap die ze uitdragen niet uit het oog

te verliezen, worden de opdrachten beperkt. Pieter en Sylvie willen niet geleefd worden door het werk. Zij willen het visitekaartje van hun bedrijf zijn en laten zien dat zij met volle goesting achter de kookpotten staan. Achter het woonhuisje is een binnenplaats met een bescheiden atelier. Het is daar dat Pieter zijn seitan bereidt. De basis van het oude, Aziatische product is tarwebloem, waarvan een deeg wordt gemaakt dat wordt gespoeld om alleen de gluten over te houden. Het deeg wordt tot seitan gekookt in bouillon met gedroogd zeewier, gember, sojasaus en enkele van Pieters geheime ingrediënten en verkocht in porties van 250 gram, 500 gram en 1 kg (respectievelijk 5, 9 en 16 euro). Het vegetarische kunstvlees is ietsje sponsachtig en toch vast van textuur en wordt met de kookbouillon verpakt. Seitan past zich in gerechten gemakkelijk aan. Je kunt er vele kanten mee op: de vleesvervanger kan worden verwerkt in stoofpotjes of gefrituurd in reepjes, hij kan gestoomd worden, gebakken in plakjes, of gemalen tot gehakt.

—
Info: www.de-goede-zaak.be
www.voedselteams.be

SPI
GEE
EN C

Vo
200 g
spij
400 g
bloem
100 g
bloem
4 eie
kam
olijf
eers
1 blo
grof
100
geit
(br.
Hin
1 ci
zou

Blas
spij
Ma
eie
zou
à 1
ee
(M
blo
aan
bre
spi
sch
ke
me
ne
sn
ee
als
W
ble
la
ko