

HORECAIN HET SPOOR VAN...

halal chef

In deze nieuwe reeks volgen we een aantal mensen met bijzondere beroepen. Niet alledaags en misschien vergeten, maar wel tot de verbeelding sprekend. En uiteraard gelinkt aan het concept horeca. Deze keer gingen we op bezoek bij halal chef Fatima Marzouki.

Fatima Marzouki was tien maanden oud toen ze zich met haar ouders in België nestelde. Zurenborg, de wijk in Antwerpen waar ze sindsdien mee is vergroeid, deelt lief en leed met haar. En omgekeerd. Lange tijd dacht ze dat ze voorbestemd was voor een job in de sociale sector. Dus wuifde ze aanvankelijk alle lof voor haar keukenexploten vriendelijk weg. Tot ze merkte dat ze te gevoelig was voor de zorgsector en de daarbij horende problemen te veel mee naar huis nam. Samen met haar man besloot ze een restaurant te beginnen. Haar man baat nu als chef El Warda uit. Fatima maakte een stap verder en richtte haar eigen kookatelier op. Ze geniet ervan haar kennis door te geven over de Arabische keuken en haar gasten een aangename tijd te laten beleven. Dat doel heeft ze ook voor ogen met de boeken die ze publiceert bij Uitgeverij Lannoo.

Ze ontmoeten elkaar in haar kookatelier in Zurenborg. Samen met haar medewerker Saïda treft ze de laatste voorbereidingen voor Bar Brilschans in Berchem, een jaarlijkse markt in het Brilschanspark waar jong en oud genieten van optredens, lekker eten en gezellig samenzijn. Fatima is er op uitnodiging van de organisatie en staat er met lekker halal eten.

Halal is een levenswijze

In de omgeving van Fatima en van alle mensen die halal eten, wordt het woord nooit uitgesproken. Het is een evidentie, gelinkt aan de identiteit. Halal is een eetcultuur en voor moslims een natuurlijke assimilatie die je niet van elkaar kunt loskoppelen. Fatima: "Een mevrouw bij Verstegen verwoordde het onlangs heel mooi. Ze zei me: 'Fatima, het hoort gewoon bij jou, als een saus die je niet kunt ontbinden.' En dat klopt. Wij worden geboren en leven halal. Halal verwijst naar een aantal voorwaarden waar wij moeten aan voldoen. Zoals geen alcohol drinken of eten dat niet met alcohol bereid mag zijn of in aanraking mag komen met niet-koosjer of halal eten. Jammer genoeg zijn er veel vooroordelen die ook voor een stuk aan onwetendheid zijn toe te schrijven.

BIO

Naam: Fatima Marzouki
Functie: (halal) kok en auteur
Leeftijd: 46 jaar
Favoriete recept: alles wat halal is
Levensmotto: 'delen, leven en laten leven'
Biotoop: Antwerpen, Marokko
Volgen?: <http://fatimaskookatelier.be/>
Volgers: 1636 volgen @fatimaskookatelier op Facebook

De meest hygiënische handdroger is nu 35% stiller

Lawaai in de toiletruimte kan een probleem zijn voor bedrijven. Maar nu is er een oplossing. De Dyson Airblade V handdroger beschikt over geherprogrammeerde digitale motortechnologie en precisieluchtstromen – en komt daardoor 35% stiller dan zijn voorganger uit de luidheidstests.

Plan een demonstratie
 0800-39209
www.dyson.be

dyson airblade V



Fatima gaat geenszins op kruistocht om iedereen te overtuigen halal te leven. Ze vraagt alleen wederzijds respect

Fatima Marzouki

‘Wij worden geboren en leven halal’

Zo denken veel mensen dat alle Arabieren halal eten. Klopt niet, want je hebt naast praktiserende moslims, christenen, kopten en niet-praktiserende moslims die niet halal eten. Het meest gekende voorbeeld van halal eten is ons vlees dat ritueel geslacht moet worden. Dat betekent in de richting van Mekka en onverdoofd, zodat alle bloed het lichaam kan verlaten. Een slager zei me ooit, toen ik te gast was in een kookprogramma, dat vlees dat halal geslacht is, langer houdbaar is. Want bloed versnelt het bederfproces, zeker tijdens de zomermaanden.”

Fatima gaat geenszins op kruistocht om iedereen te overtuigen halal te leven. Ze vraagt alleen wederzijds respect, om het samenleven zo aangenaam mogelijk te maken. Zo gaf ze graag uitleg aan de monitoren van de lokale jeugdbeweging zodat ook de moslimkinderen zonder problemen mee op kamp konden. Of ze zorgde voor halal eten met een Marokkaanse toets tijdens het jaarlijkse kippenfestijn van de school van haar kinderen, waardoor een deel van de bevolking niet langer uitgesloten was. Het gaat om kleine inspanningen die een wereld van verschil maken. Net op dat moment komt iemand bloemen leveren aan de deur. Ze zijn afkomstig van een terminale patiënt voor wie Fatima heeft gekookt.

Laureaat Diwan Awards

Fatima is op en top Belg en werkt hard. Daarom net betreurt ze het foute beeld dat vaak bestaat over de Belgisch-Marokkaanse gemeenschap. Dat is ook de visie van de vzw Divers-city, dat jaarlijks de Diwan Awards uitreikt als promotor voor talenten uit de diversiteit. Fatima werd op de uitreiking in maart bekroond tot vrouwelijke ondernemer van het jaar. Ze is er fier op en wil daarmee een inspiratie zijn voor talrijke jongeren. Fatima: “Ik vond het een eer deze prijs in ontvangst te mogen nemen. Hoewel premier Charles Michel en andere vooraanstaanden aanwezig waren, is er helaas weinig aandacht aan geschonken in de media. Het was namelijk op dezelfde dag dat Abdeslam werd gevat. Dat maakte het een heel speciale avond, met gemengde gevoelens. Enerzijds werd er iemand met dergelijk profiel geklist als de gevaarlijkste man van België en anderzijds werd er op het podium iemand in de bloemetjes gezet. Dat de premier toch nog is gekomen, vond ik wel knap.”

De dag nadien sloeg het noodlot toe met de aanslagen in Brussel. Op dat moment was Fatima te gast bij Kanaal Z om over haar prijs en inspanningen te

spreken. Toen ze het nieuws te horen kreeg, barstte ze in tranen uit. Fatima: “Je vertelt op de televisie over de pracht van onze cultuur, over wat ik doe, over de rijkdom van samen-leven... En dan gebeurt dat en is het als een ballon die doorpikt wordt. Je beseft dat je plots niet meer als Belg zal worden gezien. Je hebt er niets mee te maken en toch heb je er alles mee te maken. Alle inspanningen leken verloren. Toen restten mij enkel tranen. Ik ben weken lang ziek geweest.”

Koken met Fatima

Toen ze als jonge vrouw ontdekte dat de sociale sector niets voor haar was, woonde Fatima in een soort kazerne, samen met veel kunstenaars, muzikanten en studenten. Er heerste een ongedwongen sfeer. Velen onder hen kwamen af op de heerlijke geuren die vanuit haar plekje opstegen. Gastvrijheid is in haar cultuur heel belangrijk, dus nodigde ze elke nieuwsgierige bezoekers en haar vrienden uit om mee aan tafel te schuiven. Niet veel later kwam ze tot de ontdekking dat ze eigenlijk veel van haar tijd besteedde aan het koken voor mensen. Bij haar, maar ook op feestjes en op uitnodiging. Fatima: “Gek genoeg heb ik er nooit geld voor gevraagd. Terwijl ik het had kunnen doen en het nodig had. Ik genoot gewoon en

vond mijn passie. En iedereen raadde me aan om een restaurant te beginnen. Na verloop van tijd begon dat idee daadwerkelijk in mijn hoofd te rijpen en de rest is geschiedenis.”

Pure keuken

Fatima leerde koken toen ze zeven jaar oud was en op haar twaalfde bereidde ze al volwaardige maaltijden. Als oudste van tien kinderen was het niet meer dan logisch dat ze haar moeder bijstond in de keuken. Samen koken vond ze altijd gezellig. Dat gevoel wil ze ook overbrengen met de workshops die ze organiseert in haar eigen kookatelier, gescheiden van haar eigen woning door een weelderige binnentuin. Daaruit gebruikt ze alles: wilde Marokkaanse salie, munt, ontspannende ijzerkruid, basilicum, rozemarijn, enkele uien, dragon, lavendel, lavas, citroen, vijgen, braambessen, kleine komkommertjes, zurkel, wortelen... Fatima werkt enkel met verse, pure producten en bereidt alles zelf. Geen smaakstoffen noch bewaarmiddelen voegt ze eraan toe.

► www.elwarda.be

Sam Paret



Totaalleverancier
38.000 producten in gamma

Producten **exclusief** in gamma,
artisanale & innovatieve producten

Private label met een **uitstekende kwaliteit/prijs-verhouding**
Uniek: eigen versnijderij
Familiebedrijf = persoonlijk service

Leader in uitlevering horeca:

- bestellen tot 1 uur 's morgens = op de dag zelf geleverd
- 6 op 7 uitlevering

Inspiratiebron en totaalleverancier voor horeca en grootkeuken met dagverse kwaliteitsproducten



	Brugge	Oostende
Maandag	open 7.00 - 17.30 uur	open 8.00 - 17.30 uur
Dinsdag	open 7.00 - 17.30 uur	open 8.00 - 17.30 uur
Woensdag	open 7.00 - 17.30 uur	open 8.00 - 17.30 uur
Donderdag	open 7.00 - 17.30 uur	open 8.00 - 17.30 uur
Vrijdag	open 7.00 - 17.30 uur	open 8.00 - 17.30 uur
Zaterdag	open 7.00 - 13.00 uur	open 8.00 - 12.00 uur
Zondag	open 9.00 - 11.00 uur	open 9.00 - 11.00 uur

St-Pietersgroenestraat 8
8000 Brugge
T 050 31 31 59
F 050 31 49 05

Zandvoordeschorredijkstr. 26
8400 Oostende
T 059 33 02 14
F 059 80 13 48

www.horecatotaal.be



EIGEN VERSNIJDERIJ



AFDELINGEN ULTRAVERS



NON-FOOD

Bezoek onze non food webshop
<http://nonfood.horeca-totaal.be>