

Quinten QUARTIER

Kampkok van het Jaar

In navolging van de vele kookprogramma's op televisie waagt elke hobbykok zich tegenwoordig aan de meest verfijnde gerechten. Maar wil je triomferen als Kampkok van het Jaar, een wedstrijd van Jeugdwerknet, dan hou je het beter bij eenvoudige kost. Met zijn groentenhamburgers in ketchupsaus haalde scout Quinten QUARTIER de titel binnen.

'Een ketel pudding stijft ook op in een kruiwagen met koud water'

Jozefien VAN HUFFEL

Twintig jaar al is hij lid van de scouts en dus loopt het jeugdbewegingsleven van Gentenaar Quinten QUARTIER stilaan op zijn laatste benen. Een week koken op kamp, dat doe hij echter nog altijd met plezier. En bezorgde ouders kunnen we meteen geruststellen: bokalen stoverij en puree uit karton komen er bij hem niet in. Hij schilt nog liever anderhalf uur aardappelen. „Je mag als foerier wel eens een efforke doen.”

– „Het eten is lekker”, schrijft menig kind op kamp naar huis. Was jij daar ook mee bezig?

Mijn vader was bij de KSA, mijn moeder bij de Chiro, maar ik volgde als zesjarige mijn nichten en broers naar scoutsgroep De Haegepoorters. Mijn eerste kamp was fantastisch, maar over het eten weet ik niets meer. Het eerste dat ik me herinner is dat ik als elfjarige ruzie kreeg met een meisje omdat de appelmoes niet warm genoeg was. Ik moet helaas toegeven dat ik mijn pollepel naar haar hoofd heb gegooid.

Ik leerde thuis koken, maar bij de scouts moet je het vanaf je elfde allemaal zelf doen, op een houtvuur nog wel. De leiding was in de buurt, maar zij roerden niet in de potten. Voor de kookwedstrijd boksten we zelfs drie gangen in elkaar. Je leert ook creatief zijn. Op tentenkamp heb je geen koelkast om de pudding in te laten opstijven, maar als je de ketel in een kruiwagen met koud water zet, lukt het ook.

– Hoe werd je Kampkok 2011?

De leiding van de kapoenen voor wie ik in juli zou koken, nomineerde me en ronselde enthousiast stemmen. Een week vóór de finale kreeg ik een lijst van tien ingrediënten waarvan er minstens vijf in het gerecht moesten. Ik denk dat mijn zus of moeder de hamburgers in ketchupsaus voorstelde. Dat aten we vroeger vaak. De broccoli van de lijst verwerkten we in de hamburgers, de champignons in de saus.

Ik maakte de burgers pas tijdens de wedstrijd voor het eerst klaar, maar het smaakte net zoals thuis. Mijn medekok en ik waren klaar met de vaat, terwijl anderen nog met verfijnde bereidingen bezig waren, maar de kinderjury vond het lekker. Nadien, op kamp, wilden de leiders uiteraard ook groentenhamburgers eten.

Ik woon nog thuis, verwend in Hotel Mama, zoals ze zeggen. Als ik kook, maak ik ook eenvoudige kost. Ik sta graag in de



Quinten Quartier: „Ik leerde thuis koken, maar bij de scouts moet je je plan trekken en het alleen doen.” © Kristof Ghyselincx

keuken, maar geen drie uur om een enkel bord eten te produceren.

– Wat zijn de vereisten voor het eten op kamp?

Het moet lekker zijn, er moet genoeg zijn en het mag best klassiek zijn. Foeriers mogen er ook wat werk in steken, vind ik. Natuurlijk heeft de supermarkt grote potten stoverij, maar je kunt ook voor vers stoofvlees gaan. Bij de kapoenen deze zomer was alles vers en kwamen we niet eens toe aan de typische gerechten zoals worst met appelmoes en aardappelpuree. We hadden te veel andere ideeën.

De vijfde maaltijd, die we maken voor de leiders wanneer de kinderen slapen, vind ik ook belangrijk. Dan worden ze verwend, zodat ze met volle moed aan de volgende dag beginnen. Dit jaar maakten we bijvoorbeeld een keer verse pizza's.

– Kook je op kamp ook niet voor een soms lastig publiek en in moeilijke omstandigheden?

Ik kook in elk geval nooit een afzonderlijk potje voor moeilijke eters. Ze mogen iets weigeren, maar dan eten ze maar alleen aardappelen. Zeker jongere kinderen denken vaak dat ze iets niet lusten omdat

mama het niet of op een andere manier klaarmaakt. Bij de kapoenen smeer ik 's ochtends wel alle boterhammen met choco vooraf. Als je ze ieder twee boterhammen in de handen stopt, weet je tenminste zeker dat ze eten. Sommigen kunnen nog geen boterhammen smeren, anderen vergeten soms te eten, omdat hun hoofd vol zit met hun kampervaringen.

„Een foerier kookt, winkelt, maakt schoon en ondersteunt de leiding. En ja, dat is voor mij vakantie”

Wat de omstandigheden betreft, ik kookte wel al eens in keukens waar de vuren te klein zijn om de potten op te zetten en het water niet warm genoeg is voor de vaat. Grote ketels aardappelen afgieten zonder vergiet is ook altijd een uitdaging. Er belandt wel eens eten in het gras, maar wat kampvitamine of Vitamine K, zoals we dat noemen, kan geen kwaad.

– Dan rest ons enkel nog de vraag die aan iedere scout wordt gesteld: wat is jouw totem?

Inventieve mustang. Een mustang is een wild prairiepaard en de eigenschappen zijn, onder meer, een bruisend karakter, moed en een groot verantwoordelijkheidsgevoel voor anderen. Ik vind die totemtraditie erg belangrijk. Als zestienjarige word je er in de aanloop naar de totemceremonie toe aangezet om na te denken over wie je bent, wat je wilt en wat je werkpunten zijn. En doordat je door de groep getypeerd wordt, leer je ook hoe je overkomt.

Mijn totem bestempelt me als leidersfiguur. Drie jaar lang was ik groepsleider, dit jaar ben ik districtscommissaris, aanspreekpunt voor verschillende groepen in de buurt en voor gemeenschappelijke activiteiten. Op 70.000 scoutsleden in Vlaanderen zijn er misschien wel duizenden van die ondersteunende vrijwilligers. Het was leerrijk om aan de andere kant te staan, ook omdat elke groep het op zijn eigen manier aanpakt. Bij de ene groep zijn vergaderingen met de leiding ongelooflijk gestructureerd en zwijgt iedereen, bij de andere roept iedereen door elkaar en is het een kakofonie van je welste.