

# Foodlab Benne verenigt werk, passie en hobby

*Een cultuursocioloog die gefascineerd raakt door de zuivere keuken en daarom als jonge 'personal chef' aan de slag gaat? Dat is het verhaal van Benedict 'Benne' Bastin. Via homecooking, catering en workshops wil hij zijn klanten laten genieten van een culinaire ontdekkingstocht. Handelen deed de smaaktest en proefde dat het goed was.*

Benedict Bastin is nooit erg gelukkig geweest met zijn voornaam. "Velen noemden me al Benne of Bene. Ik besloot om die roepnaam ook als bedrijfsnaam te gebruiken. Het mag persoonlijk zijn, aangezien ik vaak bij mensen thuis kom."

**Maar vanwaar dan het woord 'foodlab'?**  
"Dat woord moest erbij om iets 'catchy' te hebben. Het past ook echt bij mijn stijl. Ik experimenteer graag met verschillende kooktechnieken. Zo geef ik een workshop waarbij we aan de slag gaan met technieken die voor onze grootouders vanzelfsprekend zijn, maar die wij bijna zijn vergeten. Je leert er bijvoorbeeld pekelen en fermenteren. We maken zelf mosterd, yoghurt en azijn", legt Benne uit.

Een maaltijd mag voor Benne niet voorstelbaar zijn. Hij werkt vanuit zijn buikgevoel en streeft naar verrassende gerechten met respect voor de natuur, onze omgeving en de seizoenen. Hij

heeft een passie voor zeldzame ingrediënten en werkt daarvoor samen met lokale, kleinschalige leveranciers die hem organisch geteelde producten en duurzame grondstoffen leveren. Zijn sappen maakt Benne het liefst zelf. Voor andere dranken doet Benne een beroep op biologische of biodynamische wijnboeren en lokale bierbrouwers.

Tijd om zijn filosofie om te zetten in de praktijk. Benne trekt zijn schort aan en gaat aan het werk in zijn open keuken. Hij experimenteert momenteel met een nieuw gerecht, 'Belgianised risotto' genaamd. "In mijn hoofd is het al gemaakt, nu heb ik iemand nodig om mee te proeven", klinkt het.

Trouw aan zijn principes werkt hij met zoveel mogelijk lokale en natuurlijke ingrediënten: Luvanium bier (in plaats van witte wijn), bouillon van Mechelse koekoek, Limburgse bio-geitenkaas van Karditsel en biodynamische spelt in plaats van rijst. Het resultaat mag er

zijn: een smaakexplosie in de mond, met aandacht voor textuur van de ingrediënten én kleur op het bord. Benne is ook fan van wildplukken en verwerkt graag eetbare bloemen en kruiden in zijn gerechten.

## **Is het geen grote stap van sociologie naar gastronomie?**

"Neen, mijn sociologische achtergrond gaf me een kritische houding mee in de keuken en voedde mijn nieuwsgierigheid naar hoe mensen eten, in hun eentje of in het gezelschap van vrienden en familie", zegt Benne. Hij volgde een intensieve koksopleiding bij Syntra, liep verschillende stages en volgt sinds 2013 een driejarige opleiding tot sommelier.

De chef geeft momenteel ook zelf les bij Syntra aan jongeren die het leertraject volgen: "In mijn les zitten er o.a. mensen van restaurant het Spaans Dak en Mykene. Ik probeer hen mijn passie voor het koken mee te geven."

## **Benne is gestart met zijn foodlab in januari 2015. Maar hoe begin je eraan en bouw je een netwerk op?**

"De eerste maanden had ik niet veel, maar wel significante klanten. Het waren mensen die een groot netwerk hebben. Mijn passie voor koken deed al vrij snel de ronde. Dan is het plots heel snel gegaan", verklaart Benne.

De samenwerking met Bar Stan was heel belangrijk voor zijn naamsbekendheid. Van daaruit is dan zijn deelname aan 'Bar Bizon' gekomen, het project van Museum M, waarbij het dakterras omgetoverd wordt tot een paradijs voor levensgenieters, inclusief de foodbar van Benne.

"Ondertussen heb ik ook catering voor het Stuk gedaan. Aan Syntra heb ik ook een deel van mijn netwerk leren kennen, met veel mensen om voor te koken. De culinaire wereld is echt niet zo groot", weet de kok.

Benne's creatieve en natuurlijke keuken kan je op verschillende manieren leren kennen. Zo kan je bij hem terecht voor verschillende workshops, zoals





'koken met superfoods', een wijndegustatie of een introductie tot gin & tonic. Benne zorgt ook via zijn 'homecooking' voor een hoogst persoonlijke restaurantervaring in de gezelligheid van je eigen huis. Hij stelt ook zijn huis open voor groepjes die willen komen tafelen.

"Ik wilde bewust geen café of restaurant openen. Hier bij mij thuis is alles veel persoonlijker. Zowel de klant als ikzelf bepalen het hele gebeuren. Sommige klanten laten me mijn ding doen, anderen geven een richting aan." Benne benadrukt dat hij wel steeds zijn eigen stijl en principes hanteert.

"Ik ga niet toegeven aan dingen waar ik niet achter sta. Bijvoorbeeld als men mij vraagt om sint-jakobsschelpen te bereiden buiten het seizoen. Daar pas ik dus voor. Er is soms ook wat discussie over de prijs. Mensen vragen me of ik iets kan doen rond bijvoorbeeld 15 euro per persoon. Ik weet dat er cateringbedrijven zijn die dat doen, dat is ook goed, maar ik doe het niet. Want dit betekent dat ik moet afstappen van mijn biologische groenten en moet werken met diepgevroren kipfilets."

In zijn klantenbestand heeft Benne een mix van organisaties en particulieren. "Als kok vind ik koken voor kleine groepjes bij mensen thuis het leukste. Als ondernemer vind ik de grotere dingen het interessantst." Het valt op dat Benne even enthousiast is over het koken als over de ondernemerskant ervan. "Veel koks hebben dat niet, maar ik vind ondernemen echt tof. Nieuwe keukentoeestellen aankopen, mijn interieur veranderen of mezelf bijschaven met opleidingen, het houdt me scherp!", lacht Benne.

Ondernemen is voor hem ook permanent mensen aanspreken en op zoek gaan naar partnerschappen: "Zo heb ik al samengewerkt met een Nederlandse blogster en haar groepje 'Foodies on Wheels', evenals met de wijnhandel 'Espavino'." Volgens Benne staat in Leuven een nieuwe jonge garde klaar: "Kijk maar naar barista Jens van Mok, de ploeg van Bar Stan, Zappaz en Bistro Lust, Niels van restaurant EssenCiel en chocolatier Bram van Bittersweet. We zijn allemaal jonge ondernemers en volgen elkaar."

"Het zou geweldig zijn om met een aantal mensen een pop up te openen, waarbij gastronomie en duurzaamheid centraal staan. We streven naar een minimale voetafdruk, gebruiken geen gas, maar gaan fermenteren en pekelen en werken uitsluitend met Leuvense producten", verklaart Benne zijn ultieme droom.

**Dromen mag, plannen maken zeker. Maar wat met de dagelijkse realiteit?**

**Heeft Benne ook een financieel plan uitgewerkt?**

"Tijdens mijn opleiding bij Syntra kreeg ik ook op dat vlak goede begeleiding. Ik heb bewust niet gekozen voor een restaurant, mede omwille van de kosten van personeel en de huur van een pand. Mijn foodlab is gevestigd op de plaats waar ik ook woon, dus op dat vlak zijn er geen kosten. Dit is het huis van mijn vader. Hij bezit het Leuvens gezondheidscentrum Body Centrum, dat eraan grenst. Mijn grootste kosten waren mijn investeringen in goed keukensmateriaal."

We eindigen met een toekomstbeeld van Benne. Op de vraag waar hij zichzelf ziet over vijf jaar, luidt het: "Ik hoop dat ik elke dag vol zit en dan moet zeggen aan de mensen: sorry, binnen een paar maand is er opnieuw iets vrij."

Foodlab Benne  
Brouwersstraat 5, Leuven  
[www.foodlabbenne.be](http://www.foodlabbenne.be)

## Ann-Sofie Van den Eynde wint Real Estate Award 2015



Ann-Sofie Van den Eynde uit Leuven heeft de Real Estate Award 2015 gewonnen. Deze prijs van de Confederatie van Immobiliënberoepen Vlaanderen (CIB) bekroont het beste eindwerk vastgoed. Uit vele inzendingen was Ann-Sofie haar eindwerk het beste volgens een jury bestaande uit experts uit de vastgoedwereld.

"Mijn eindwerk heeft oude appartementsgebouwen als onderwerp. Zo voldoen liften niet meer aan de nieuwe regelgeving, zijn er zware renovatiekosten in het gebouw en het reservekapitaal dat werd aangelegd door de mede-eigenaars volstaat vaak niet om die te bekostigen. In mijn eindwerk heb ik onderzocht of het geen oplossing kan zijn om één of twee bouwlagen bij te creëren. Met de opbrengsten daarvan kan dan de renovatie bekostigd worden.

Eigenlijk verkoop je het dak van het appartementsgebouw. Dat gebeurt vandaag weinig, veel appartementsgebouwen zijn pas gebouwd aan het eind van de jaren '70, begin jaren '80 van vorige eeuw en deze problematiek zal de komende jaren meer en meer opkomen", verklaart Ann-Sofie Van den Eynde.

"We hadden elf echt sterke eindwerken en Ann-Sofie sprong eruit door haar kennis over het beheer van mede-eigendommen. Ook haar ondernemersinstinct heeft de jury geraakt. Haar werk kan dienen als een goede leidraad voor een syndicus die geconfronteerd wordt met de problematiek van renovatiewerken aan verouderde appartementsgebouwen", besluit Mathieu Verwilghen, voorzitter van de jury van CIB Vlaanderen.