

Velen rijden er voorbij, maar bijna niemand weet wat zich achter de dikke muren van de Mesdagkliniek in Groningen afspeelt. *Dagblad van het Noorden* was gedurende een half jaar kind aan huis in het 'kasteel' aan de Hereweg. *Mesdag*: een 7-delige serie over het leven in de tbs-inrichting. Vandaag aflevering 2: Eten.

Door Frank van Hebel

# De foto van Max

MESDAG

DAGBLAD SERIE

**M**ax werpt een korte blik op de ronde klok aan de wit betegelde muur. Kwart voor vijf. Vijftien roestvrijstalen karren met 180 porties spinazie, aardappelen en saucijzen wachten tot ze worden meegenomen naar de units. Max is de teamleider van de vierkoppige keukenploeg. Kleine druppeltjes zweet trekken baantjes over zijn voorhoofd. Hij is tevreden. Het is gelukt. De tbs-patiënten hebben op tijd hun eten. Nu maar hopen dat ze het lekker vinden.

Drie uur. De keuken komt tot leven. Max (47) draagt zijn smetteloze witte jas met de versleten yin/yang-knoppen. Zijn blonde haar steekt er strogeel bij af. Hij zit in het kantoor, dat in de 29 jaar dat hij in de tbs-kliniek werkt onveranderd is gebleven. Een georganiseerde rommel bedekt het bureau. Hij drinkt een kop hete koffie. Vanuit zijn 'hok' heeft hij een onbelemmerd uitzicht op de keuken: blinkend roestvrij staal en een lichtgroene gietvloer met kiezeltjesmotief. Marcel, een tbs'er, duwt een kar met zwarte plastic bakken voor zich uit. Met een ritmisch tak, tak, tak worden ze klaargezet. Uit een ketel stijgt een nevelachtige damp op naar de meterslange afzuigkap die zachtjes loeit. En Radio Veronica slingerd *I'm not an addict* van K's Choice de keuken in. Het koken is begonnen.

Max kijkt even naar Erik (21), die in een grote pan met roodbruine jus roert. Hij werkt nu vijf maanden in de kliniek en is de benjamin van de ploeg. Zijn haar is aan de zijkant geschoren. Op en achter zijn hoofd draagt hij het lang. Marcel is druk bezig met het uitstellen van de zwarte bakken waarin straks het eten wordt geleefd. "Ik moest in het begin echt wennen aan het opendeurenbeleid van de kliniek", vertelt Erik. "De patiënten kunnen bijna overal komen. Ik dacht dat ze alleen op hun afdeling zaten." Marcel is een grote, massieve man. Hij zit nu 4,5 jaar in de tbs-kliniek en werkt sinds 2 jaar in de keuken. "Ik kom uit de horeca. Mijn ouders hadden een café-restaurant. Ik heb zelf ook jarenlang als kok in een restaurant gewerkt." Met een grote opscheplepel laadt hij de bakken vol met dampende aardappelen. Max ziet het. "Hey Marcel", schalt het opeens door de keuken. "De eens rustig." Marcel verstart een fractie van een seconde en kijkt even naar Max.

Dan doopt hij de lepel weer in het stomende water met aardappelen. Een stukje trager nu. Max legt het uit. "Alles moet goed op elkaar worden afgestemd. De meeste tijd gaat niet zitten in het koken, maar in het verdelen van het eten."

De keuken is een van de werkplekken voor de tbs'ers. Erik werkt er al lang genoeg om te weten dat patiënten in de keuken normaal zijn. En kort genoeg om zichzelf steeds opnieuw voor te houden dat dit normaal is. "Mijn vriendin begrijpt het vaak niet. Ik werk soms ook met pedoseksuelen. Zij heeft in een crèche gewerkt en heeft een heel duidelijke mening over de mensen die dit soort dingen doen. Toch heb ik er geen probleem mee om met deze patiënten samen te werken. Je zet een knop om."

In de keuken werken vaak patiënten die vroeger zijn veroordeeld wegens misbruik van kinderen. Max heeft twee dochters en een zoon. Zijn gezin staart hem elke dag glimlachend aan vanaf een foto die in een bruine lijst tegen een raam in het kantoor rust. De oudste is 21, de anderen zijn 11 en 9. De tbs'ers zien dezelfde foto. Maar met een andere blik. Max weet dat. Hij negeert het. Dit is zijn gezin. Zijn kinderen. Hij wil ze bij zich hebben. Ze horen bij hem.

Zijn collega Rein heeft ook een gezin. En foto's. Maar niet in de keuken. Hij negeert de blikken van de patiënten niet. Dus geen foto's.

De keuken komt op stoom. Letterlijk. Rein (44)

zweet. Hij werkt nu 13 jaar naast Max in de keuken. Hij beweegt zich met zijn grote lijf soepel door de keuken. Ontwikt goed getimed zijn collega's die met de etensbakken heen en weer lopen. Tak, tak, tak. Hij roert krachtig in een ketel waarin 90 kilo spinazie wordt opgewarmd. "Niet iedereen eet wat de pot schaft", vertelt hij. "Sommige units koken zelf. Anderen hebben een speciaal dieet, omdat ze bijvoorbeeld vegetariër zijn of van hun geloof bepaalde gerechten niet mogen eten."

Eén van de 200 tbs-patiënten is joods. Hij mag niets eten van de half-om-half saucijzen die in de grote oven met 160 graden langzaam bruin kleuren. Zijn eten ligt apart. "Hij krijgt elke dag een voedselpakket uit Amstelveen", vertelt Max. Hij pakt het van de plank in de grote vriezer. Zijn adem verlaat als sigarettenrook zijn mond. *Kosjer* staat op de doorzichtige verpakking die de bevroren ballen vlees bedekt. "Er is een bedrijf dat dit maakt. Het vlees komt van ritueel geslachte dieren. Er was ook eens een joodse tbs-patiënt die zelf zijn vlees mocht koken. Die haalde hij bij de lokale halal-slagerij. Van een moslim dus. Kijk, dat vind ik nou mooi."

Max weet dat de tbs-patiënten verwachten dat de roestvrijstalen karren met eten om kwart voor vijf klaar staan. Erik en Marcel laden de bakken in de karren. Tak, tak, tak. Grote druppels verschijnen aan de onderkant van de deksels waarmee de bakken zijn

afgesloten. De grote exemplaren zijn voor de gezamenlijke maaltijden op de afdeling. De kleinere voor de patiënten die in hun kamer willen eten.

Hij krijgt een kommetje met spinazie en een vork in de handen geduwd. Proeven. Hij knikt terwijl hij kauwt. Geen zand. Als het eten niet smaakt, ligt het in elk geval niet aan de spinazie. Hij hoeft niet op de klok te kijken om te weten dat hij op schema ligt. Mooi. De karren worden voor een blauwe schuifdeur gezet en aangesloten op een stopcontact. Zo blijft de inhoud warm. Op elke kar staat de naam van de unit: Reitdiep, Eems, Zuiderdiep, Hunze, Dollard, Hoornseplas en Lauwers. Het is bijna kwart voor vijf.

De patiënten op Reitdiep I verwachten dat het eten om 17.15 uur op tafel staat. Hier worden de patiënten met een psychotische kwetsbaarheid. Een stenen trap met uitgesletten treden leidt naar de afdeling, die zich in de 'oud-bouw', het oude gedeelte van de Mesdag bevindt. Tussen de galerij en de vloer is een groot net gespannen. Tegen springers. Het net geeft de hal de aanblik van een grote vogelkooi.

Twaalf mannen zitten op banken en stoelen in een cirkel in de woonkamer. De dagafsluiting is begonnen. Na een dag met onder meer therapie, werk en sport zijn ze 's avonds weer voor enkele uren samen. Ben treedt op als voorzitter. Met een stem die niet gewend is tegen een groep te spreken vraagt hij iedere andere patiënt naar zijn dag. Hij krijgt korte

antwoorden terug. "Goed." "Ging prima." "Beetje moe." "Mooie dag gehad." "Lekker gewerkt." Ben zegt na elk antwoord: "Dank je wel voor je reactie." Dan staan ze bijna als één man op.

Twee lange tafels zijn tegen elkaar geschoven. Borden, bekers en bestek liggen keurig in het gelid. Ze wachten op het eten. Twee patiënten verdwijnen naar de keuken. Ze hebben speciaal verlof de etenskar op te halen.

Alle karren wachten voor de dichte schuifdeur. Het werk in de keuken gaat door. Schoonmaakwerk nu. Hete, dikke stralen stromen uit de kranen in de aangekoekte ketels. Rein schraapt met een spatel resten groene spinazie van het staal. Een bel klinkt als het deuntje in een warenhuis. De deur schuift open. Een oudere man in een keurige, blauwe polo verschijnt. Hij lacht een beetje ongemakkelijk en grijpt een van de karren. Binnen tien seconden is hij verdwenen, de kar voor zich uit duwend.

De borden op Reitdiep I worden vol geschepd. "Even stil", roept Ahmet met een zwaar Turks accent. Iedereen zwijgt ongeveer tien seconden. Dan gaan de hoofden omhoog. Messen en vorken wijzen omhoog. "Eet smakelijk", klinkt het uit twaalf kelen. De eerste deksel wordt van een zwarte bak losgetrokken. Tijd: 17.15 uur.

Woensdag 19 december aflevering 3: Verlof.



▲ Foto: Kees van de Veen