



Onze jury bestaat uit drie krakken: v.l.n.r. diëtiste Greet Smets, rechtenstudente Samira Bedraoui en chef-kok Anne-Sophie Breysem. — © Liesje Reyskens

## Het rapport van de studentenrestaurants: wie is geslaagd of gebuisd? Eentje overdonderde zelfs de chef-kok

Aan welke Limburgse hogeschool of universiteit is het smullen geblazen? Waar smaakt de puree als in het ziekenhuis en waar droom je al van oma's recept? Wij deden de test bij Hogeschool UCLL, Hogeschool PXL en UHasselt. "Wat ze hier serveren, is gewoon ongezien."

Lien Vande Kerkhof  
Vandaag om 10:52

### Waar?

We beoordelen de hogere onderwijsinstituten in Limburg die warme maaltijden aanbieden en pikken er overal de campus met het grootste aanbod uit. Op het menu: Hogeschool UCLL, Hogeschool PXL en UHasselt.

### Hoe?

Een driekoppige jury beoordeelt de studentenrestaurants op de volgende elementen:

- **Lekker:** in welke mate zijn de maaltijden om duimen en vingers bij af te likken?

- **Gezond:** zijn er genoeg groenten? Drijft het gerecht in boter? Is er een overdaad aan zout?
- **Voor elk wat wils:** zijn de gerechten ook veggie, vegan of halal?
- **Sfeer en gezelligheid:** is het er aangenaam tafelen?



© Sven Dillen

## Wie is de jury?

**Anne-Sophie Breysel (35):** chef-kok en zaakvoerder van restaurant Ansoler in Hasselt, Ladychef of the Year 2015 en televisiekok bij *Njam!*.

**Greet Smets (34):** diëtiste in het Jessaziekenhuis.

**Samira Bedraoui (22):** rechtenstudente aan de UHasselt en mede-oprichter van de gloednieuwe studentenvereniging Hidaya.

Let op! De genoemde prijzen in dit artikel zijn enkel van toepassing op vertoon van een geldige studentenkaart.



Greet Smets, Samira Bedraoui en Anne-Sophie Breyssem. — © Liesje Reyskens

## **UCLL in Diepenbeek**

### **“De visburger is lekker én oogt ook nog erg appetijtelijk”**

Op de Agoralaan in Diepenbeek vind je de grootste campus van Hogeschool UCLL. Studenten betalen hier slechts 4 euro voor een dagschotel: vis of een quornburger, puree en witloof met kaassaus. Een spaghetti kost 4,8 euro en een Vlaamse klassieker 5,5 euro. Niet-studenten betalen hier nauwelijks een halve euro extra per gerecht.



De hoofdschotel van de UCLL: vis, puree en witloof. — © Liesje Reyskens

## Lekker?

**Chef-kok Anne-Sophie:** “De visburger met tartaarsaus springt eruit: ze oogt erg appetijtelijk en is lekker. Ook de pizza met vier kazen is een smaakbommetje. De hoofdschotel blaast me niet omver, maar dat de puree voor 50 procent uit echte aardappelen bestaat, heeft me blij verrast. De andere helft wordt aangevuld met diepvriespuree. De kok en zijn team maken alles elke dag vers in de schoolkeuken: van het stoofvlees tot de pizzasaus.”



De geslaagde visburger van de UCLL. — © Liesje Reyskens

## Voor elk wat wils?

**Studente Samira:** “Er is vlees, vis en een quornburger voor vegetariërs. Tussen de warme vleesgerechten is er vandaag geen halal voor studenten die dat wensen. Tenzij ze genoeg hebben aan een worstenbroodje.”



“De kok en zijn team maken alles elke dag vers in de schoolkeuken: van het stoofvlees tot de pizzasaus.” — © Liesje Reyskens

## Gezond?

**Diëtiste Greet:** “De saladebar staat op een centrale plek, op een steenworp van de kassa. Alleen kost een volwaardige portie van 300 gram hier 6 euro voor studenten, een stuk meer dan in de andere restaurants waar we zijn gaan proeven.”



© Sven Dillen

**Sfeer en gezelligheid?**

**Studente Samira:** “De refter is ruim en modern met een aantrekkelijke toog, maar mist wat ons betreft een likje verf.”

3/5



© Sven Dillen

### Juryrapport?

**Chef-kok Anne-Sophie:** “De catering van de UCLL wordt verzorgd door Sodexo en de smaken van de gerechten zitten goed. Met een goedkoper tarief aan de saladebar zou de 14 op 20 misschien een 16 zijn geweest.”

14/20





Diëtiste Greet. — © Liesje Reyskens

## **PXL in Hasselt**

**“Eerlijk is eerlijk: I’m impressed”**

We schuiven aan in de lange rij van het PXL-restaurant op de campus van de Elfde Liniestraat. Een greep uit het aanbod: pasta met scampi (5,5 euro), een zelf samengestelde poké bowl (5 euro) en (vegetarische) vidé met friet (4,7). De wisselende hoofdschotel bestaat uit gevulde courgettes, tomatensaus en rijst of zalmfilet met canarian potatoes (4,7). Zonder studentenkaart, betaal je een meerprijs van gemiddeld 4 euro.



## Lekker?

**Chef-kok Anne-Sophie:** "Omdat het aanbod hier zo uitgebreid is, is de kans dat je hier iets lekkers vindt statistisch gezien het grootst. De kip van de hoofdschotel is bijzonder mals en sappig, de vis smaakt vers en ook de klassieke vol-au-vent en het stoofvlees zitten er *boenk* op. Verder is de keuken hier vooral erg origineel: er zijn *sidedishes* en groentjes in overvloed. Een leuk voorbeeld: gegrilde portobello met geitenkaas en pompoenstukjes. Je kan hier zelfs *à la minute* je burgers laten bakken. Alleen de pasta scampi was toch een beetje flauw."



## Voor elk wat wils?

**Diëtiste Greet:** “Eerlijk is eerlijk: ik ben overdonderd door het uitgebreide aanbod. In de poké bowl-corner staat duidelijk aangegeven welke eiwitten plantaardig en welke dierlijk zijn. De saladebar biedt ook tal van opties om vegan te eten. Van elke klassieker zoals een burger, spaghetti bolognaise of vol-au-vent bestaat er een plantaardige variant.”

**Studente Samira:** “Bijna elk gerecht wordt hier bovendien halal bereid. Ik heb vanmiddag voor het eerst in mijn leven vol-au-vent met kip geproefd, *njammie!*”

5/5



## Gezond?

**Diëtiste Greet:** “Ik kan hier wel drie borden vullen met verschillende soorten groentes en salades. In de saladebar (3,10 euro per bowl) bespeur ik niet veel mayonaise: de sauzen staan apart. Studenten die een hoofdschotel bestellen, mogen trouwens gratis gebruikmaken van de saladebar. Voor een portie frietjes daarentegen betaal je een supplement van 70 cent. Gezonde keuzes worden hier duidelijk gestimuleerd.”

5/5



© Sven Dillen

## Sfeer en gezelligheid?

**Studente Samira:** “Als je hier komt lunchen op het piekuur is het een erg drukke bedoening. We schuiven hier ook langer aan dan elders, al komt dat natuurlijk ook omdat we wachten op vers bereide burgers. De refter is verdeeld over meerdere niveaus en geeft een overweldigende indruk. Pluspunt: de grote ronde tafels waar je met een hele klik rond kunt zitten.”

3/5



© Sven Dillen

## Juryrapport?

**Chef-kok Anne-Sophie:** “Toen ik hier 15 jaar geleden op school zat, waren de gerechten al à point, maar het aanbod van vandaag is ongezien. In de keuken van de PXL wordt geen onderscheid gemaakt tussen vleeseters, vegetariërs, veganisten of mensen die volgens hun geloof halal moeten eten. De hogeschool neemt de catering trouwens zelf in handen.”

18/20





Chef-kok Anne-Sophie. — © Liesje Reyskens

**UHasselt**

**“Zonder twijfel de gezelligste refter om te lunchen”**

Op de campus in Diepenbeek van de UHasselt tel je als student 4,2 euro neer voor een dagschotel: chipolata, puree en spruitjes of vis, puree en tomaatjes uit de oven. Een pasta - met of zonder kip - kost 3,42 euro. Ook hier geen gebrek aan Vlaamse klassiekers, die dezelfde prijs hebben als de dagschotel. Als je geen student bent betaal je ongeveer 2 à 3 euro extra.



## Lekker?

**Chef-kok Anne-Sophie:** “De Vlaamse klassiekers kunnen we hier zeker pruimen. De vidé is erg smeuïg en de frietjes krokant gebakken. Ook de dagschotel met het stuk witte vis is smakelijk. De chipolata, patatjes en spruitjes zijn dan weer een beetje saai.”

**Studente Samira:** “De pasta valt tegen. Er zit een tomatenroomsaus onder, met of zonder kip, die uit een pakje lijkt te komen en flauw van smaak is.”

3/5



## Voor elk wat wils?

**Diëtiste Greet:** “De vegetarische schotel is vandaag een pasta met groentesaus. Als diëtist mis ik een volwaardige eiwitvervanger zoals tofu, seitan of quorn. De kip in de pastavariant met vlees is hier wel halal, net als het koninginnenhapje.”

4/5



## Gezond?

**Diëtiste Greet:** “Voor een zelf samengestelde (grote!) kom salade betalen studenten hier slechts 2,91 euro en dat verdient een groot applaus. De spruitjes bij de hoofdschotel vind ik dan weer een domper. Nog een klein minpuntje: in vergelijking met de twee andere campussen proeven de gerechten hier het zoutst.”

4/5



## Sfeer en gezelligheid?

**Studente Samira:** “De felle kleuren op de muren en de indeling van de ruimtes in allerlei hoekjes maken van de refter van de UHasselt de allergezelligste. Wie houdt van drukte en de nabijheid van anderen vindt daarvoor zeker een geschikte plek, maar wie liever eet in alle rust kan zich gemakkelijk afzonderen.”





Studente Samira. — © Liesje Reyskens

## Juryrapport?

**Chef-kok Anne-Sophie:** "Umami Catering roert in de potten van de UHasselt: sommige gerechten worden in Genk gemaakt en een deel rechtstreeks in de keuken van de campus. Aan de creativiteit

van de gerechten kan nog worden gewerkt, maar dat gezonde keuzes hier worden gestimuleerd, belonen we graag met een goed rapport.”

**16/20**