

30 april 2018

## Eethuis Farèn: veel meer dan lekker eten

**Op de plek waar de Groene Loper de Frankenstraat ontmoet gebeurt iets bijzonders. Bij het eethuis van Farèn Sallak krijgen bezoekers niet alleen heerlijke salades, een gezonde lunch of een kopje koffie. “Ik wil een bijdrage leveren aan de gezondheid van mensen én aan hun geluksgevoel.”**

### Stralen

16 jaar lang was Farèn maatschappelijk werkster, ze volgde de sportacademie in Tilburg en werkte met vluchtelingen. Nu heeft ze haar eigen eethuis. Waarom deze carrièreswitch? “In de praktijk heb ik gezien dat voeding de brandstof is van zowel ons lichaam als van onze geest. Mijn visie is dat je door voeding, maar ook door beweging en ontmoeting gezond kunt leven.” Als maatschappelijk werkster luisterde ze naar de problemen van mensen. “Mijn mogelijkheden waren toen beperkt tot de spreekkamer. Hier ben ik gastvrouw en help ik vanuit de positieve kant. Ik kan mensen laten stralen door mijn eten, al is het maar voor vijf minuten. Of als ik zie dat ze een praatje maken met iemand van een andere tafel of lekker lachen: dan ben ik blij.”



*Farèn: “Met mijn eten wil ik mensen laten stralen, al is het maar voor vijf minuten.”*

*Fotograaf: Fred Berghmans*

## Verlengde van thuis

Het werken met en voor mensen is de rode draad in haar leven. Als klein kind nam Farèn het al op voor gepeste klasgenoten. De stap naar een eigen eethuis is dus eigenlijk heel logisch, achteraf gezien. In de zomer van 2017 begon ze in Wyck, maar al gauw was deze ruimte te klein. Wycker Soep Sap Salade verhuisde naar Frankenstraat 200 en werd omgedoopt tot Farèn. “Die stap was best spannend, er waren ook mensen in mijn omgeving die me dit hebben afgeraden. Maar ik zie de potentie van deze omgeving. Als je nu al ziet hoe mooi het is geworden. Deze wijk biedt mij enorm veel diversiteit. Ik zie vooral de overeenkomsten tussen mensen, van de verschillende culturen kan ik leren. En eten is een brug.” Farèn werkt elke dag van ’s ochtends tot ’s avonds laat, zeven dagen in de week. “Maar ik geloof hierin. En dit voelt als een verlengde van mijn huis. Wat wil je nog meer?”

## Voor Farèn naar de Groene Loper

Monique en Peter zijn fans van Farèn van het eerste uur. “Toen ze nog in Wyck zat, was dat voor mij een cadeautje. Nooit meer zelf koken!” lacht Monique. Vanwege de gezondheid van haar zoon was ze jarenlang op zoek naar het juiste dieet. “Ik kwam erachter dat vers eten, bereid zonder pakjes, het beste is. En zo werkt Farèn ook.” De verhuizing naar de Frankenstraat vormt voor Monique geen belemmering: “Nee, hoor, ik heb mijn route gevonden.” Ook Peter gaat graag een blokje om voor de nieuwe locatie. “Vanuit Wyck steek je zo over bij het station.” Hij kwam dankzij zijn buurvrouw bij Farèn terecht. “Ik vind het een prachtige keuze die ze gemaakt heeft om te verhuizen. In Wyck had ze geen terras, hier wel. En het eten met speciale kruiden en de manier waarop zij haar gasten ontvangt, dat maakt de zaak.”



*Op vrijdag 27 april 2018 was de officiële opening van Farèn. Jan Hoen las tijdens de opening een gedicht voor en overhandigde dit aan Farèn.*

## Farenses tomatensoep

Op de kaart staan sapjes, soepen en salades. Maar ook gefermenteerde groente en chutneys. Gedroogde limoen, rozenwater, saffraan en komijn komen vaak terug in haar gerechten. Farèn groeide op in Iran. Door haar moeder werd ze de weggeleid als ze wilde helpen met koken.

“Zij vond dat ik moest studeren. Van mijn oma leerde ik de fijne kneepjes van de Perzische keuken. Oma kookte heel zorgvuldig. Het moest gezond zijn, van eerlijke producten, lekker en er mooi uit zien.” Zo werden de recepten van generatie op generatie doorgegeven, steeds met een eigen toevoeging. “Laatst zei iemand: ‘dit is helemaal geen Iraanse tomatensoep’. Dan zeg ik: ‘klopt, dat is Farense tomatensoep!’”

Farèn is vanaf mei geopend van dinsdag tot en met zondag van 10.00 tot 23.00. Bekijk hier [de website](#) van Farèn.



*Farèn ligt aan het pleintje Frankenstraat – Fotograaf: Jonathan Vos*