

Gerechten van ONE* (Roermond), dat een groene Michelinster kreeg voor de duurzame gastronomie.

Nederland is sinds vorig jaar een sterrensoort rijker: naast de rode Michelinster is er nu ook een groene ster. Vorig jaar kregen acht Nederlandse restaurants deze onderscheiding voor duurzame gastronomie. Michelin reikt de sterren op 30 mei in het DeLaMar Theater in Amsterdam opnieuw uit aan een aantal restaurants. “De keuzes die je als chef maakt hebben direct effect op de wereld.”

TEKST Dorien Dijkhuis FOTO'S Josefien Bouw, Martijn Kersten

Duurzaamheid wordt als thema steeds belangrijker. Zowel voor restaurantgasten als voor chefs. Steeds meer chefs werken vanuit een duurzame filosofie. De hoogste tijd om dat te belonen in de vorm van een onderscheiding, vond Michelin. Werner Loens, selectiedirecteur van de Michelingidsen in de Benelux: “Met de groene ster willen we een duurzame dynamiek stimuleren. De chefs die Michelin onderscheidt zijn degenen die er op het gebied van duurzaamheid met kop en schouders bovenuit steken. Ze zijn een inspira-

tiebron voor zowel collega-chefs als voor hun gasten. Zij zijn degenen die de duurzame dynamiek op gang brengen.”

Veel facetten

Zowel bedrijven met als zonder Michelinster kunnen de onderscheiding krijgen, maar enkel restaurants die in de gids vermeld staan, komen in aanmerking. De be-

MICHELIN ONDERSCHIEDT DUURZAME CHEFS

GROENE STER VOOR EEN GROENERE WERELD



Bjorn Massop (Lokaal, Doetinchem) wil zijn ecologische footprint zo klein mogelijk maken.

oordeling wordt gedaan door dezelfde inspecteurs die controleren op gastronomische kwaliteit voor de rode sterren.

In Frankrijk en Duitsland werden de groene sterren al eerder toegekend. Niet omdat chefs daar verder zijn op het gebied van duurzaamheid, maar doordat de gidsen in die landen eerder verschenen dan hier. Er was direct lof voor de nieuwe onderscheiding, maar kritiek was er ook: de ‘groene’ criteria zouden niet helder zijn. Loens: “De groene ster is geen onderscheiding met in beton gegoten criteria. Net zo min als de rode ster dat is. Duurzaamheid kent vele facetten. Elke chef doet het op zijn eigen manier. Bij de beoordeling keken inspecteurs onder andere naar het gebruik van lokale en seizoengebonden ingrediënten, ecologische voetafdruk, voedselverspilling, duurzaam management en algemene afvalverwerking en recyclage.”

Waste-loos koken Een van de onderscheiden chefs is Edwin Soumang van restaurant ONE* in Roermond. In 2010 kreeg hij al een rode Michelinster, sinds vorig jaar heeft hij er een groene ster bij. Volgens hem is het een goede zaak dat Michelin zich op het pad van duurzaamheid begeeft. “Ik denk dat elk bedrijf naar de toekomst moet kijken en afwegingen moet maken die

passen bij deze tijd. Dat Michelin een duurzame gastronomische filosofie beloont, kan chefs alleen maar motiveren om er verder mee te gaan.”

Zelf haalt Soumang een aanzienlijk deel van zijn groenten, kruiden, fruit en honing uit zijn eigen moestuin van meer dan duizend vierkante meter. Met die moestuin is het eigenlijk begonnen, zegt hij. “Ik realiseerde me ineens hoe vreemd ons voedselsysteem in elkaar zit. Dat we veel dingen terugsturen of weggooien omdat ze niet mooi of niet handig zijn om mee te werken. Terwijl er veel liefde en energie in het maak- en teelproces zit.”

Soumang besloot zo waste-loos mogelijk te koken. Inmiddels lukt dat bijna voor 100%. Hij oogst alleen wat hij nodig heeft en wat er toch aan afval geproduceerd wordt, komt terecht als groenbemester op de tuin of wordt verwerkt tot natuurlijk materiaal voor bijvoorbeeld de menukaart.

Win-win Ook Bjorn Massop van restaurant Lokaal in Doetinchem, vorig jaar onderscheiden met een groene ster, realiseerde zich de afgelopen jaren steeds meer dat het huidige voedselsysteem niet duurzaam is. Vroeger haalde hij zijn ingrediënten van over de hele wereld, maar dat wilde hij niet langer. Hij wilde zijn ecologische footprint zo klein mogelijk maken en dus alleen nog maar lokaal inkopen. “Het is op meerdere manieren duurzaam”, zegt hij. “Lokaal inkopen betekent dat het geld in de regio blijft waardoor de regio ook weer beter en mooier wordt.”

‘CHEF-KOKS BRENGEN DE DUURZAME DYNAMIEK OP GANG’

‘IK WIL INSPIREREN, NIET BELEREN’



Edwin Soumang (ONE*, Roermond) in zijn moestuin.

Massop werkt nauw samen met zijn leveranciers. “De keuze van een chef om met een bepaald product te werken heeft direct effect op de agrarische sector. Vaak is dat effect negatief, want doordat we bijvoorbeeld alleen bepaalde delen van een dier willen, gaat de rest als afval weg of veel te goedkoop naar Afrika.” Het kan ook anders, zegt hij: “Ik kan als chef een positief effect hebben op het landschap, het dierenwelzijn en de bedrijfsvoering van agrariërs met wie ik werk. We kopen bijvoorbeeld oudere melkkoeien van onze zuivelboer en mesten die op voor het vlees. Win-win, want voor de boer is het fijn dat zijn koe ook nog waarde heeft als ze geen melk meer geeft, en voor ons is het fijn dat we invloed kunnen uitoefenen op de kwaliteit van het vlees. En ook op het behoud van oude beroepen trouwens, want we laten het vlees uitbenen door een ambachtelijke zelfslachtende slager.”

Tips om op een duurzame manier te ondernemen, hebben de chefs niet. “Het is een way of thinking die overal inkruipt”, zegt Soumang. Duurzaamheid gaat volgens hem bijvoorbeeld niet alleen over milieu en dierenwelzijn, maar ook over goed zijn voor je mensen. Daarom hanteert hij een vierdaagse werkweek voor zijn medewerkers voor een betere balans tussen werk en privé. “Het zit in ons DNA om bij elke stap die we zetten en elke beslissing die we nemen na te denken over een duurzame oplossing.”

Inspireren Vorig jaar ontvingen acht Nederlandse restaurants een groene ster. Loens: “We hebben toen de echte boegbeelden onderscheiden. Dit jaar zullen er meer restaurants een groene ster krijgen: chefs die actief uitdragen wat ze doen op het gebied van duurzaamheid. Zodat de gast niet alleen goed en

lekker zit te eten, maar ook wat opsteekt.” Is dat belangrijk, volgens de onderscheiden chefs? Moeten gasten iets leren? Volgens Soumang komen gasten in de eerste plaats om een avond te genieten. “Ik wil inspireren, niet beleren. Maar gasten krijgen er natuurlijk wel veel van mee omdat het deel uitmaakt van wat we doen en wat ons gelukkig maakt. Het is onderdeel van onze gastvrijheid om mensen daarin te laten delen.” Bjorn Massop ziet het als zijn verantwoordelijkheid als chef om uit te dragen wat hij doet op het gebied van duurzaamheid. “Als chef kun je echt iets teweegbrengen: als je aan tafel een verhaal komt vertellen, wordt er naar je geluisterd. Ik vind het waardevol om op deze manier mijn steentje bij te dragen aan een groenere wereld.”

GROENE MICHELINSTERREN

De nieuwe groene Michelinsterren worden op 30 mei in het DeLaMar Theater in Amsterdam bekendgemaakt. Vorig jaar werden deze acht restaurants onderscheiden met een groene ster:

- De Librije*** in Zwolle
- Bolenius* in Amsterdam
- ONE* in Roermond
- De Nieuwe Winkel* in Nijmegen
- Aan Sjuuteeënd in Schinnen
- De Kas in Amsterdam
- Het Seminar in Zenderen
- Lokaal in Doetinchem