pioniers van de groene gastronomie

Deze zes chefs en pioniers bewijzen dat de toekomst van de Nederlandse keuken groen is, en dat die toekomst allang is begonnen.

TEKST **NATHALIE KRAMER** BEELD **JULIA DONGSTRA, INGE BOUW, RINZE VEGELIEN, HOTZE EISMA, JOSEFIEN BOUW, DUNCAN DE FEY, JOSJE BES**

Eeuwenlang was een bord zonder vlees of vis geen keuze, maar een gebrek. Rijkdom rook naar gebraden vlees, macht smaakte naar vis en kaviaar. Wie zich vlees en vis niet kon veroorloven, at groenten en wist dat iedereen dat zag. Inmiddels is dit volledig omgedraaid, bewijzen de chefs die groenten niet langer als noodgreep zien, maar als hoofdrolspeler op het bord. Met evenveel techniek, tijd en overtuiging als ooit voor vlees- of visgerechten werd gereserveerd, zetten zij groenten in de hoofdrol. Van het botanische universum van Emile van der Staak tot de nuchtere pracht van Kees Meinderts in het Friese Eastermar: deze chefs denken circulair, koken met wat de streek te bieden heeft en verspillen zo min mogelijk.









Kees Meinderts – Mearkas, Eastermar

KLEI, KAS EN FRIES KARAKTER

In het Friese Eastermar bewijst chef Kees Meinderts dat fine dining geen stijve bedoening hoeft te zijn. In zijn imposante kasrestaurant Mearkas serveert hij ‘relaxed fine dining’: nuchtere Friese gastvrijheid gekoppeld aan snoeihard vakmanschap. De pluktuin en het voedselbos bepalen wat er op de kaart staat, niet de chef.

VROEGER TWIJFELDE JE: BOER OF KOK. WAAROM JUÍST DEZE FRIESE KAS?
“De liefde voor het erf zat er vroeg in. Mijn eerste bijbaantje was in de keuken van een lokaal visrestaurant. Ik zorgde dat mijn eigen werk er in recordtempo doorheen vloog, zodat ik kon meekijken met het echte werk van de koks. Die fascinatie is nooit verdwenen. Na sterrenervaringen bij Lauswolt en De Librije trof ik mijn schoolvriend Steijn weer, met wie ik op de hotelschool al de droom van een eigen restaurant had. We hadden eerst het idee om een pop-uprestaurant te beginnen, in een tent met wat barbecues eromheen. Maar uiteindelijk werd het deze kas, waar ik nu als chef-kok het gezicht ben en Steijn op de achtergrond meedraait.”

DIE AFHANKELIJKHEID VAN DE NATUUR VRAAGT OM BLIND VERTROUWEN. WIE ZORGT ER VOOR DE MAGIE OP HET ERF?
“Een prachtig samenspel tussen generaties. Onze huistuinder Piet, een vitale tachtiger, kent de Friese klei door en door en weet precies hoe je een gewas moet liefhebben. Die traditionele kennis combineren we met de frisse blik van bioloog Arno. Hij is geobsedeerd door een gezonde bodem en experimenteert volop met vergeten rassen. Piet brengt de rust en ervaring, Arno de botanische innovatie. Zij werken met en voor de grond, en wij — en uiteindelijk onze gasten aan tafel — plukken daar letterlijk en figuurlijk de vruchten van.”

WAT BETEKENT DIE RUSTIEKE SIGNATUUR CONCREET OP HET BORD?
“Mearkas is vooraf niet tot in detail uitgedacht. We zijn gewoon begonnen en passen ons gaandeweg aan. Zoals de natuur evolueert, zo doen wij dat ook. Dat merk je vanaf het moment dat je het terrein oprijdt en de vuurkorf ziet branden, tot aan de allerlaatste hap. De weidse omgeving ademt rust en ongedwongenheid uit. Een met militaire precisie geplaatste cress of een abstracte structuur past niet bij ons. De Friese grond, samen met wat er uit de tuin komt, definieert onze kookstijl. De beleving zit in de pure kracht en de herkenbaarheid van het product.”

‘De Friese grond definieert onze kookstijl’



‘Duurzaamheid begint bij niks verspillen’



Edwin Soumang - ONE, Roermond

GROND EN GETALLEN

Wie praat met Edwin Soumang van Restaurant ONE in Roermond, hoort geen zweverig verhaal over de poëzie van de moestuin. Bij hem is duurzaamheid een kwestie van keiharde logistiek en een strak forecast-systeem, gedragen door een diep, bijna koppig soort vakmanschap.

WAT IS VAKMANSCHAP VOOR JOU?
“Dat je iets maakt wat uiteindelijk heel goed is. Dat zit in pure aandacht: jezelf iets nieuws aanleren en blijven schaven tot het klopt. Zes jaar geleden lukte zuurdesembrood nog niet, nu gaat het makkelijk. We wilden per se bladerdeeg maken van lokaal Mechels meel. Dat heeft een heel andere structuur dan fabriekmeel, dus we zijn blijven testen tot het perfect was. Nu maken we het lekkerste bladerdeeg dat ik ooit in mijn handen heb gehad. Het is een kwestie van blijven proberen tot je het onder de knie hebt.”

WAT MOEST JE AFLEREN TOEN JE MET EEN EIGEN MOESTUIN BEGON?
“De klassieke horecalogistiek: je bedenkt wat je wilt maken en de leverancier brengt het. Met een eigen tuin van duizend vierkante meter werkt dat niet, de natuur trekt zich niks aan van jouw menukaart. De knop moest om: we koken met wat er ís, niet met wat we wensen. Vorige week stonden er tuinbonen op het menu. Maandag bleek er schimmel in te zitten en alles moest eruit. Dat zorgt voor paniek bij jonge koks. Maar vakmanschap is flexibiliteit. Je loopt door de tuin en zoekt een alternatief, in plaats van jezelf blind te staren op wat er niet is.”

GASTEN MOETEN VOORAF HUN MENUKEUZE DOORGEVEN BIJ DE RESERVERING. WAAROM KIES JE HIERVOOR?
“Omdat die tuin ons verplicht tot een strak forecast-systeem. Als we veertig gasten hebben, weten we ’s ochtends exact hoeveel we moeten oogsten. Duurzaamheid begint bij niks verspillen. Waar een traditionele keuken al snel tien tot vijftien procent voedsel weggooit aan de achterkant, gooien wij nauwelijks iets weg.”

JE KOOPT ZELFS APPARTEMENTEN VOOR JE PERSONEEL. WAAROM TREK JE HET ZO BREED?
“Omdat een stabiel team de echte rust brengt. Roofbouw is in de topgastronomie niet vol te houden. Als je wilt dat je mensen op topniveau presteren, moet je ze faciliteren. Als de basis buiten het werk goed is, creëer je een gezonde werkomgeving. Ons team draait inmiddels zo autonoom dat de zaak moeiteloos zonder mij functioneert. Dat is naar mijn idee ook duurzaam ondernemen.”

Wim de Beer - Park Frankendael, Amsterdam

GROENTE OP GROTE SCHAAL

Bij De Kas in het Amsterdamse Park Frankendael wordt vakmanschap door vier handen gedragen. Jos Timmer is de creatieve wervelwind, Wim de Beer de machinekamer. Beiden zijn afhankelijk van dezelfde bron: hun eigen kwekerij in de Beemster.

JULLIE RUNNEN DE KAS SAMEN, MAAR OP COMPLEET VERSCHILLENDE MANIEREN. WAAR ZIT HET VAKMANSCHAP IN DIE VERDELING?
“Jos is meer van de culinaire invulling en ik ben meer van het onderhoud en het technische: de warmtepompen, de zes man die de tuin runnen en de systemen. Dat ziet niemand op het bord, maar zonder die basis werkt de rest niet.”

PROEF JE HET ECHT ALS EEN PRODUCT GOED GETEELD IS?
“Absoluut. Neem onze doperwten: die komen zonder veiling of koelketen zo van het land naar het restaurant. Wacht je twee dagen, dan zijn de suikers al omgezet in zetmeel. Zo bizar vers oogsten kan bijna niemand anders. Bij een misoogst inkopen bij de groothandel doen we dan ook nooit. Dan verloochenen we ons concept.”

KOKEN UIT EIGEN TUIN OP DEZE SCHAAL VRAAGT OM EXTREME FLEXIBILITEIT. HOE UIT ZICH DAT IN DE KEUKEN?
“Dat zie je het beste in de uitersten. Maart is ons moeilijkste seizoen: dan is er bijna niks meer, zelfs geen kruid. Dan kopen we noodgedwongen bij onze vaste leveranciers in. Maar er zijn ook periodes dat we juist overvloed hebben, en dat maakt je creatief. Als je heel veel basilicum hebt bijvoorbeeld, maken we daar ijs of een siroop voor de cocktail van. Geen enkele andere chef bestelt in één keer vier kisten basilicum, maar bij ons staan ze opeens op de stoep. Dat dwingt je tot creativiteit.”

JULLIE HEBBEN EEN KEIHARDE DUURZAAMHEIDSVISIE ACHTER DE SCHERMEN. LEG JE DIE OOK OP AAN GASTEN?
“Nee. Laatst vroegen ze me nog: wat vind je ervan als mensen parfum op hebben in het restaurant? Zelf zou ik het niet dragen, maar stel dat ik een vrouw van 24 was, op een date, leuke kleren aan, dan wil ik ook een ruikertje op. Wie ben ik dan om dat te verbieden? Binnen de deuren waarborgen we onze visie, maar aan tafel leggen we niemand iets op.”

‘Onze doperwten komen zo van het land naar het restaurant’















‘Vervang room en boter door plantaardige alternatieven’

Emile van der Staak – Nieuwe Winkel, Nijmegen

TWEE MICHELINSTERREN, NUL PROCENT DIERLIJK

Chef Emile van der Staak bouwde zijn twee Michelinsterren op het mantra ‘minder beesten, meer planten’ — en nu is de Nieuwe Winkel in Nijmegen het enige restaurant ter wereld met twee sterren dat volledig plantaardig kookt.

HOE BOUW JE EEN GROENTEGERECHT DAT NET ZO RIJK AANDOET ALS VLEES OF VIS?
“We gaan natuurlijk voor een versie die beter is. Maar je neemt als referentie vaak de uitgangspunten van de vis-vleeskeuken. En ik denk ook dat de beste groentekoks de koks zijn die zijn opgeleid tot de beste vis-vleeskoks. Dus je moet heel goed begrijpen waar je vandaan komt en waarom we bepaalde dingen zo waarderen. Het zit hem echt heel vaak in de texturen en complexiteit van smaken die we kennen uit die achttiende-eeuwse recepten. En daar maken wij dankbaar gebruik van.”

IS ER VOOR JOU OOIT IETS ECHT AF?
“Nee. Dat kenmerkt een ambachtsman juist. Het gaat niet over perfectie, maar over elke dag opnieuw een stapje zetten en kijken of er nog verbetering mogelijk is. Stradivari had nooit die violen kunnen bouwen als hij niet met die mindset elke dag naar zijn werkplaats kwam. Het is bijna letterlijk iets in je vingers krijgen: dat je steeds verder verfijnt. Niet omdat het makkelijker wordt, maar omdat het beter wordt.”

WAT IS EEN LAAGDREMPELIGE EERSTE STAP VOOR ANDERE PROFESSIONELE KEUKENS?
“Er is best wat laaghangend fruit, ook in ons vak. Vervang om te beginnen room en boter door plantaardige alternatieven: een groot deel van je patisserie kan prima plantaardig. Daar wordt niemand boos over, en het maakt meteen verschil.”

HOE ZIET DE MENUKAART VAN DE TOEKOMST ERUIT?
“Grote maatschappelijke veranderingen kosten decennia, als pionier ben je eigenlijk een kathedraal aan het bouwen. De kans is groot dat ik het eindresultaat zelf niet meer meemaak, maar de normering verschuift nu al. Vroeger was 180 gram vlees de standaard, in moderne menu’s is dat nog maar 40 of 60 gram. Ik hoop dat over twintig jaar nóg meer restaurants groenten de hoofdrol geven en het verhaal vertellen over de impact op onze omgeving. Het gaat mij nooit snel genoeg, maar de verandering is onomkeerbaar. Als ik zie dat oud-medewerkers in hun eigen zaken dat botanische DNA meenemen en met groenten gaan knallen, kan ik alleen maar gniffelen.”

Luc Kusters – Bolenius, Amsterdam

VAN HET BETON NAAR HET PARK

De naam van chef Luc Kusters van restaurant Bolenius valt haast automatisch wanneer het over de groene revolutie in de Nederlandse gastronomie gaat. Jarenlang pionierde hij tussen de wolkenkrabbers van de Zuidas, maar inmiddels heeft hij zijn intrek genomen in het groene Rembrandtpark in Amsterdam.

JE VERHUISDE VAN DE ZUIDAS NAAR HET REMBRANDTPARK. HOE BEÏNVLOEDT DEZE STAP VAN HET BETON NAAR DE NATUUR JOUW KOOKSTIJL?
“Creatief is dat na één jaar nog lastig te zeggen, maar logistiek hebben we nu veel meer ruimte. Dat zie je direct terug op het bord. We hebben nu een moestuin die twee keer zo groot is, een eigen kweekkas en een heel park om ons heen. Maar het belangrijkste: voor de gast is ons groene verhaal op deze plek nu direct logisch en tastbaar.”

VEEL MENSEN BEWEREN DAT NEDERLAND GEEN EETCULTUUR HEEFT. HOE GAAT DUTCH CUISINE DE KOMENDE TIEN JAAR DEFINIËREN WAT DE NEDERLANDSE KEUKEN ÉCHT IS?
“Door eindelijk vooruit te kijken in plaats van achterom. Mensen roepen vaak dat we ‘terug naar de basis’ moeten, maar dat is een denkfout. De historische basis van onze opleidingen is juist het probleem. We leiden koks nog steeds op met boeken die in 1903 zijn geschreven. In geen enkele andere branche zou je dat accepteren. De komende tien jaar definiëren we de Nederlandse keuken door moderne wetenschap en nieuwe, lokale kennis toe te passen. Onze nieuwste saus is bijvoorbeeld opgezet met een Koji-cultuur op oud zuurdesembrood. Dát is de toekomst, niet de nostalgie.”

MET DUTCH CUISINE PIONIERDE JE MET DE 80/20-REGEL – 80% PLANTAARDIGE INGREDIËNTEN, MAXIMAAL 20% DIERLIJK. IS OVER TIEN JAAR HET ETEN VAN MINDER VLEES EN VIS EINDELIJK DE NORM IN PLAATS VAN EEN BEWUSTE KEUZE?
“Mijn droom is dat een groentegerecht over tien jaar in elke brasserie de normaalste zaak van de wereld is. Maar dan moeten we stoppen met die groene ‘V-tjes’ op de menukaart; daarmee duw je vega in een verdomhoekje. We moeten groenten presenteren vanuit positiviteit en pure smaak, niet vanuit een beperking. Ons Pure Plant Menu, zonder zuivel of ei tot en met het dessert, is daarin ons pionierswerk. Tegelijk is er in een circulaire wereld ook plek voor duurzame vis of vlees, zoals de rivierkreeftjes die nu een plaag vormen. Maar de echte revolutie zit in de planten.”





‘De echte revolutie zit in de planten’







Brian Luikel - Neder, Alkmaar

DE REGISSEUR VAN HET NEDERLANDSE TERROIR

Voormalig filmmaker Brian Luikel kookt vanuit een scenario, niet vanuit een klassiek curriculum. Deze autodidact beschouwt zijn restaurant Neder in Alkmaar als montagetafel. Zonder culinaire leermeesters bouwde hij aan een concept dat even radicaal als verfrissend is: Nederlandse ingrediënten, nul concessies.

HOE VERTAAL JE JOUW ACHTERGROND ALS FILMMAKER NAAR HET BORD?
"Ik zie koken als een medium om verhalen te vertellen. Een menu bouw ik op als scènes in een film: we openen comfortabel en bouwen daarna de spanning op. Net als in de bioscoop moet de hele mise-en-scène kloppen: van het eten en de sfeer tot de non-alcoholische sappen. Inmiddels sta ik zelf minder aan het fornuis. Ik bewaak als regisseur het script zodat we ons eigen, pure verhaal blijven vertellen."

JE BENT VOLLEDIG AUTODIDACT. VOND JE HET LASTIG OM JE PLEK TE CLAIMEN IN DE FINE DINING?
"Absoluut, het zorgde lang voor onzekerheid. Als je bij bekende chefs hebt gewerkt, geeft dat een stempel van goedkeuring. Ik had geen leermeester en moest alles zelf uitvogelen via boeken en YouTube. Pas in ons tweede jaar sloeg die diepe twijfel om in het zelfvertrouwen dat onze eigenzinnige aanpak op topniveau thuishoort."

GEEN CITROEN, GEEN PEPER, GEEN OLIJFOLIE. HOE VUL JE DIE GATEN OP?
"Door alles zelf vanaf de basis te maken. We fermenteren onze eigen azijn, miso en shoyu van lokale grauwe erwten. Daarnaast biedt de Nederlandse natuur geweldige alternatieven. Duindoornbes is zo aromatisch zuur dat het citroen moeiteloos vervangt. En het zaad van de gewone berenklauw is, als je het droogt, een lokaal alternatief voor kardemom dat perfect werkt in de patisserie of stoofschotels."

JULLIE LOGISTIEK IS EEN ECHTE FAMILIEAANGELEGENHEID. WAAROM?
"Omdat de reguliere groothandel niet is ingericht op ultra-lokaal. Mijn vader rijdt wekelijks in zijn elektrische auto langs jagers en vissers in de kop van Noord-Holland om producten op te halen. Mijn gepensioneerde schoonvader is inmiddels onze vaste wildplukker. Zonder hun toewijding zou deze radicale focus logistiek onmogelijk zijn."

WAT IS VOOR JOU DE DEFINITIE VAN CULINAIR VAKMANSCHAP?
"Dat je nooit toegeeft aan de verleiding van snelle efficiëntie. Koks zijn vaak geprogrammeerd op meters maken. Ik maak altijd de keuze wat het beste is voor het eindresultaat, niet wat het handigst is voor de kok. Een bouillon wordt bijvoorbeeld minder krachtig als je er extra water bij gooit voor meer volume, dus dan doe je dat gewoon niet."

'We fermenteren onze eigen azijn, miso en shoyu'