



food **inspiration** jaarboek 2011

gang en kaas gemaakt door boerenfamilies.

DICHTBIJ EN DUURZAAM

We zijn dit jaar met meesterkok Albert Kooy op werkbezoek geweest bij de Lindenhoff in Baambrugge. Kooy is al jaren de voorvechter van de *Nieuwe Nederlandse keuken*. Hij heeft een inspirerend kookboek onder die naam op de markt gebracht.

Kooy maakt zich zorgen over onze consumptiedrift en de opwarming van de aarde. Als we zo doorgaan, hebben we in de nabije toekomst drie planeten nodig om ons te voeden. Maar volgens hem en andere kenners kunnen we de dreigende ondergang voorkomen door meer groenten te eten die lokaal geteeld worden.

Kooy ziet de groentetuin als zijn supermarkt. Wat er op tafel komt, hangt af van het seizoen en het weer. Het wordt niet bepaald door de winkelketen, de chef of de wens

van de consument. Als er van eigen bodem voldoende komt, waarom zouden we allerlei producten laten invliegen met een enorme CO₂ uitstoot als gevolg? En als we weten dat vlees een grote voetafdruk achterlaat en wilde vis schaars is, waarom draaien we de *80-20 regel* dan niet om? 'Normaal bestaat een gerecht uit 80 procent vlees of vis en 20 procent garnituur. Maar als we nu 80 procent groente nemen en 20 procent vis of vlees, dan is dat goed voor onszelf, voor onze portemonnee en voor de planeet. En het is goed voor de smaak', vindt Kooy. Als er iets smaak heeft, zijn het wel de echte Merken van Moeder Aarde. Laat daarom ons eten alsjeblieft natuurlijk blijven. Ons eten en drinken mag niet ten prooi vallen aan haast, technologisering en industrialisering. Laten we eten wat van dichtbij komt en wat duurzaam is.

In de internationale wereld van foodservice

worden nieuwe horecaconcepten ontwikkeld die op een veelbelovende manier inspelen op deze trend naar eerlijk en echt eten. Eten dat vrij is van synthetische en natuuridentieke E-nummers; vrij van kunstmatige smaakversterkers (waaronder MSG); vrij van conserveringsmiddelen; vrij van kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen; en ook nog eens GMO-vrij (genetisch gemodificeerd). Eten met een *Clean label*, een keurmerk dat is ontstaan in Groot Brittannië onder druk van grote retailketens en waarvan wij verwachten dat het over vijf jaar internationaal veel terrein heeft gewonnen.

FAST FRESH

We reisden dit jaar af naar Hamburg, de welvarende en zich steeds vernieuwende havenstad in Noord-Duitsland. We komen daar het eerste bio-wok concept ter wereld tegen: *Waku Waku*. Wat je hier eet zijn heer-

lijke groenten afkomstig van telers uit de omgeving, vlees van koeien met weidegang, biologisch kippenvlees van boeren uit de buurt. Wat *Waku Waku* zo speciaal maakt, is dat al deze *langzaam* gegroeide producten op een *snelle* manier in de elektrische wok worden bereid. Binnen vier minuten staat er een smaakvolle verse maaltijd op tafel. Niet met vlees of vis als hoofdingrediënt, maar met groente.

We zijn nog meer concepten tegengekomen in Duitsland die succesvol inspelen op de trend om slow grown food te combineren met snelle bereiding. *Cha Cha* is een Vietnamees fresh casual concept, het nieuwe Coa in Berlijn brengt de pan-aziatische keuken op hypersnelle manier, Monsieur Vuong in diezelfde Duitse metropool doet hetzelfde. Veel verse groente, gelardeerd met kip, rund of vis, met kruiden als gember en koriander, lekkere curries en kokos. En met een fantastische *signature soft drink* ernaast die wijn overbodig maakt en alle branded softdrinks in de schaduw stelt.

Slow food served fast. Er worden langzaam gegroeide natuurlijke producten ingekocht, maar die worden wel snel bereid en geserveerd omdat gasten dat wensen.

Waku Waku is een idee van een aantal ex-managers van Burger King die systeemgastronomie wilden combineren met de biologische en duurzame keuken. Dat levert een heel nieuwe stroming op in het fastservice-segment: *Fast Fresh*.

De eerste generatie snelrestaurants waar *fastfood* wordt geserveerd zijn McDonald's, Burger King, KFC en onze eigen cafetaria's; de tweede generatie is *Casual Dining* met

IN DEFENSE OF FOOD

Wat meesterkok Albert Kooy propageert hangt niet alleen in de lucht boven Nederlandse bodem. In Europa en in de Verenigde Staten woeden heftige debatten over de stand van onze eetcultuur. Er verschijnen belangrijke boeken zoals die van de Amerikaanse journalist Michael Pollan *In Defense of Food* en *Food Rules* waarin hij zich keert tegen de verkeerde eetgewoonten in zijn land waar de bevolking geteisterd wordt door obesitas.

Eric Schlosser's *Fastfood Nation* liet begin deze eeuw een onthullend en onthutsend portret zien van de donkere kant van de globale voedselproductie voor internationale fastfoodketens. De Britse tv-chef Jamie Oliver is in Engeland een beweging gestart voor gezondere en lekkere schoolmaaltijden. En de Amerikaanse schrijver Jonathan Safran Foer heeft met zijn boek *Dieren Eten* al menig lezer vegetariër gemaakt omdat in het boek een onthutsend portret geschetst wordt van industriële vleesproductie. En tenslotte: First Lady Michelle Obama heeft een volkstuin achter het Witte Huis om gezond eten te bevorderen.

Wat al deze Amerikaanse en Britse opinieleiders gemeen hebben, is een afkeer van de verkeerde voedselproductie op grote schaal: wat ze in hun eigen land zien, moet niet een voorbeeld worden voor de rest van de wereld. Ze houden een vurig pleidooi voor een herstel van de band met Moeder Aarde; voor natuurlijk eten dat in harmonie is met het ritme van het seizoen: lokaal, vers, echt, eerlijk.