

Overheid kan cateraars stimuleren om biologisch, lekker én rendabel te koken

Dit najaar treedt een nieuwe wet in werking die cateraars niet langer verplicht om met 95 procent biologische ingrediënten te werken om de term 'biologisch' op de menukaart te laten prijken. Afzonderlijke gerechten of ingrediënten mogen voortaan ook als 'biologisch' worden vermeld. De controles zullen gericht zijn op deze gerechten of ingrediënten. Bovendien diende Groen!-vertegenwoordiger Eloi Glorieux afgelopen zomer een decreetvoorstel in om alle Vlaamse openbare instellingen te verplichten elke dag een vegetarische maaltijd met minstens één biologisch ingrediënt aan hun klanten aan te bieden. Naar aanleiding van de nieuwe regelgeving en van het decreetvoorstel vroeg BIOvisie aan Philippe Renard, kok bij Ethias in Luik, of deze initiatieven de biologische catering kunnen aanzwengelen en stimuleren.

door Philippe Renard, cuisinier consultant

Los van de impact van wetten en regels, is er één ding dat ik zeker weet en dat me nauw aan het hart ligt: Het zijn de kleine riviertjes die de grote stromen doen vloeien. . .

Met die spreuk in het achterhoofd is het een goed idee om gezonde voeding te introduceren in ministeries en andere officiële instellingen via de biologische keten. Natuurlijk moet je ervoor opletten dat je mensen die hier niet van houden niets oplegt. De manier waarop je biologische voeding introduceert is erg belangrijk, net als de omkadering door beroepsmensen uit de voedingssector. Het is belangrijk dat deze hun job ernstig nemen en niet commercieel beïnvloedbaar zijn.

Kinderen zijn toekomstige klanten

Het publiek daarentegen laat zich graag allerlei onnozelheden aanpraten en laat zich makkelijk op naïeve wijze manipuleren en beetnemen door de televisie. Wanneer het er echter om gaat hun gezondheidsbudget in evenwicht te brengen door

zich beter te voeden, dan schijnen ze uit de lucht te vallen en menen ze dat dit niet mogelijk is. Restauranthouders en traiteurs moeten beseffen dat kinderen hun toekomstige klanten zijn. Daarom is het belangrijk om onze kinderen nu al beter te voeden op school zodat ze leren wat gezonde voeding is.

Als er geen vraag is naar biologische voeding, nemen de traiteurs hier toe zelf geen initiatief. Maar als de officiële instanties nieuwe regels opleggen in lastenboeken voor buitenhuismaaltijden, dan is dat een stimulans en kan dat een nieuwe evolutie in gang zetten. Uiteraard zullen beroepsmensen meteen vragen wat de rendabiliteit en de kost is van biologische menu's. Als bewijs ter ondersteuning, kan ik bevestigen dat het mogelijk is om biologisch én rendabel te werken als je je maaltijd uitbalanceert en enkel slimme seizoensaanpak doet.

Geen plastic zakken uit de diepvriezer

Hoe? Het is heel eenvoudig als je bedenkt dat koken betekent dat je recepten uitwerkt en niet simpelweg plastic zakken rechtstreeks uit de diepvriezer opent of gelyophiliseerde soepen en sauzen gebruikt die werkelijk fortuinen kosten.

Koop je biologische groenten - die meer droge materie bevatten dan gangbare - en ook vlees van rustieke rassen dat geen water vasthoudt, dan recupereer je de hogere prijs van 15 à 20 procent gemakkelijk door te werken met een lager begingewicht. Hoewel deegwaren van tarwegriesmeel in bulk per 12 kg minder kosten in biologische versie dan in gangbare, zijn ze ook van veel betere kwaliteit tijdens het koken.

Het is ook niet nodig om extra personeel te voorzien of meer werkuren te kloppen. Een keukenchef die kwaliteitswerk wil leveren, zal de goede interne organisatie vinden in functie van zijn parameters. Bovendien zal hij zijn ploeg kunnen motiveren om eindelijk natuurlijk te koken met smaakvolle ingrediënten.

Zelf gebruik ik 82% biologische producten in mijn professionele keuken en 100% in mijn privéleven. Rond-

om mij zie ik steeds meer etablissementen die overgaan tot 5, 10 of 15% en die trots zijn dat te melden op hun menukaart. Dat is een positieve evolutie. Ze hebben dus genoegdoening van dat goed uitgevoerde werk dat de hele maatschappij kan inspireren.

Alles eten, op natuurlijke wijze

Persoonlijk ben ik geen voorstander van controles, want anders dan bij landbouwers die bepaalde vastgelegde normen moeten respecteren, moet je in de keuken een flinke dosis verbeelding en persoonlijke creativiteit gebruiken.

Anderzijds benadruk ik vooral het feit dat bio niet per se verbonden is met vegetarisme en ik vertrek van het fundamentele principe van de naturopathie dat we een natuurlijke behoefte hebben aan dierlijke eiwitten. Het lijkt me vooral belangrijk om aan de biologische voeding



haar ware natuur terug te geven en dat is het voeden van mensen op een originele, smakelijke en vooral gastronomische wijze, zelfs met eenvoudige producten. Het stemt mij somber dat mensen soms in naam van overgeërfde ideeën of van een marginaal idealisme een sectarische voeding willen opleggen terwijl de natuur alles voor ons voorzien heeft. Dus, laten we ons bedienen en laten we ervan genieten door alles te eten, maar wel op natuurlijke wijze.