



'Ik wil mensen confronteren'

Elk seizoen organiseert Martin Kullik 'Steinbeisser Experimental Gastronomy', een 5-gangen diner van zuiver plantaardige en inheemse biologisch(-dynamisch)e ingrediënten. Verrassende gerechten worden in een ongebruikelijke setting geserveerd met een intrigerend maar ongemakkelijk bestek. Ilse Beurskens maakte het mee. *Door Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige*

Op een zwoele avond in augustus liep ik samen met twee vriendinnen een ruime kamer binnen in het Lloyd Hotel in Amsterdam. Het eerste wat we zagen waren spierwit opgemaakte bedden. Gastheer Martin Kullik, een jonge man die zowel rust als enthousiasme uitstraalde, begroette ons met liefdevolle aandacht. We konden plaats nemen op één van de bedden. Dat riep direct al vragen, verwachtingen en weerstand op. Na een aantal ongemakkelijke houdingen, schopten we onze schoenen uit en kropen we met z'n drieën in bed. Ik dacht: 'We zullen ons eten met een rietje moeten drinken. Hoe kun je anders liggend eten? Of zullen we elkaar moeten voeren?' Eén van mijn bedgenoten had as-

sociaties met een ziekenhuis. Een vrouw in korte, strakke rok deed haar best om elegant te kunnen zitten. Een man strekte zijn rug met een pijnlijk gezicht. Ik begon mij zorgen te maken. Hoe houden we dit vijf gangen vol?

Tomaat met bolle lepel

Martin deelde het voorgerecht uit op een dienblad: een tomaat gevuld met rucola, walnoten en basilicum in een klein schaal-tje waar de tomaat alleen met zijn kontje in paste. Het zag er verrassend uit omdat de tomaat groter was dan het schaal-tje waarin het geserveerd werd. Het stond als een groot ei in een klein eierdopje. Het bouw-werkje nodigde in eerste instantie uit tot fotograferen.



D Y N A M I S C H E

K E U K E N

'Er zijn drie culturen die elkaar aan tafel ontmoeten. Voor het lichaam is er de cultuur van de voedselbereiding. Voor de ziel is er de cultuur van de inrichting, de aankleding van de tafel, de kamer, onze kleding en ons gedrag. Voor de geest is er de cultuur van ons gesprek.'

Uit 'De twaalf zintuigen'
van Albert Soesman.

Iedereen stond op om foto's te maken. In een prachtig gekleurde kring lagen grote, bolle lepels. We zochten er eentje uit voor onze tomaat. Het bleek een hele opgave. Hoe eet je een tomaat met een enorm bolle lepel zonder te morsen? Dat is een belangrijke vraag wanneer je geen bord en geen tafel tot je beschikking hebt en wel je zondagse kleren aan. We drukten, duwden en beten, keken van elkaar af en knoelden. Maar wanneer uiteindelijk de tomaat genuttigd was, werd je beloond met een heerlijke komkommer-gazpacho in het eierdopje.

De volgende gang was een speltbroodje met bonenpaté van Friese woudboontjes, rood hoorntjeswier, sla en eetbare bloemen. In-

middels waren alle lepels weer afgewassen en kon je er opnieuw één uitkiezen. Ik liet mijn beurt voorbij gaan. Gelukkig kon je dit gerecht gemakkelijk met je handen eten. Martin vertelde enthousiast over het rood hoorntjeswier dat in de Oosterschelde ge-oogst is. Het lijkt een beetje op zeekraal. Het is minder sappig, iets steviger, het is rood en heerlijk zilt van smaak. Hij vertelde dat je in de Oosterschelde ook dulse (een rode alg) en zeesla kan vinden. Mijn culinaire hartje ging sneller kloppen.

Het daarop volgende gerecht bestond uit twee gebakken aardappels, waarvan één heel mooi flinterdun ingesneden met gemarineerde rauwe oesterzwammen. Een hoera voor de kok!

Zwarte gerst

De derde gang was het hoofdgerecht. Zwarte gerst-risotto met geroosterde maïs en wortelmousse versierd met dunne plakjes courgette en koolrabi, twee sperziebonen gerold in een dun plakje twee-kleuren-biet, een radijsje gepikkeld in duindoornsap en een worteltje omhuld door prei pronkten op een bord. Martin vertelde trots over de Doornik Natuurakkers in Bemmelen waar oude graansoorten worden gekweekt, zoals deze zwarte gerst. Hij vertelde over de plannen daar om saffloerolie te persen van de distels die groeien langs de akkers. Deze zal dan ook bij de Steinbeisser maaltijden gebruikt gaan worden. Een inheems plantaardig vet

'Iets dat leeft heeft samenhang: alles dat er in zit heeft met elkaar te maken. Elke vezel, elk stofje of beweging heeft zijn plaats en staat in dienst van het geheel. De 'puzzelstukjes' die je zintuigen verzamelen tijdens het eten komen dan 'uit dezelfde doos' en worden op natuurlijke wijze ingevoegd in wat er al aan leven is.'

Johanna Priester, huisarts

is niet makkelijk te vinden, maar Martin is het gelukt. In deze maaltijd is een walnotenolie gebruikt van Nederlandse noten die geperst zijn bij Mobipers in Zoelen.

Tijdens deze gang verraadde de kok haar afkomst. Martin nodigt elke keer een andere kok uit en dit weekend kookte Bini Sharman. Ze is een macrobiotische kok, hoorden we later, en dat proefden we. Ze vertelde na een welverdiend applaus aan het einde van het diner dat het niet makkelijk was zonder sojasaus te koken, vandaag een 'verboden ingrediënt' omdat het niet uit Nederland komt. Ik merkte dat ik wat meededogen voor haar voelde. Je zult toch dagen bezig zijn om met een moeilijke opgave een zeer smakelijk diner te maken en dan krijgen je gasten een onmogelijk bestek voorgeschoteld. Ik geloof niet dat ik het zou pikken. Het toetje was overheerlijk. Het was gemaakt van haver en hazelnoten, warme pruimen in vlierbessenwijn en een bessensaus. Onbeschaamd likte ik

mijn vingers af die mij geholpen hadden om van het nagerecht te genieten.

Dienen of confronteren

Tussen de gangen door was er ook een lezing van Ineke Fienieg, natuurvoedingskundige. Zij vertelde over de kwaliteit van biologisch-dynamische producten en over de overeenkomst tussen de BD-gedachten en kunst. Die ligt in het waarnemen. Ineke was eens op een excursie bij Warmonderhof in Dronten: "We stonden voor een stukje land en keken naar een bepaald onkruid. We vroegen ons af: wat wil deze plant vertellen over de grond? Wat heeft deze grond nodig? Wat wordt hier gewild? Deze vraagstelling, deze manier van zorgvuldig observeren, zie ik ook bij de kunstenaar:

Wat wil dit stuk klei worden? Welke vorm zie ik in dit stuk hout? Wat past in deze ruimte? Welke vorm vraagt deze nagedachtenis?"

Ik keek nog eens naar de bolle lepels. Een maaltijd wil gegeten worden. Een tafelgast wil zijn maaltijd eten. Ik dacht aan het klas-sieke voorbeeld op de vrijeschool: speelgoed of gereedschap moet het echt doen. Wanneer kinderen spelen of werken mag een schep niet ombuigen. Dat werkt verwarrend. Zo werkt het ook in onze spijsvertering. Een zoete smaak belooft koolhydraten. Wanneer deze dan niet in de maaltijd zitten, zoals bij gebruik van chemische zoetmiddelen, neem je je spijsvertering in de maling. Wat zou er gebeuren met je spijsvertering wanneer je lepel het eten tegenwerkt?



'Hoe benoem je het wezen van de kunst, de echte waarde ervan? Misschien stelt zij ons vragen die moeilijk te beantwoorden zijn, maar zó belangrijk om over na te denken.'

De Toneelmakerij

Het viel mij op dat mijn irritatie lang niet door iedereen gedeeld werd. De sfeer was wat lossier geworden. Meer mensen hadden hun schoenen uit gedaan en hingen op hun bed alsof ze thuis waren. Ze waren in een ontspannen conversatie met hun bedgenoten. Eén van onze buurvrouwen vertelde dat ze met een uiterst geduld en precisie de gerechten met deze bolle lepels gegeten had. Ze zei: "Ik heb de gerechten goed geproefd omdat het eten zo langzaam ging." Een ander die één van de lepels van de kunstenaar heeft gekocht: "Ik ben me bewust geworden hoe fijn mijn gewone lepels thuis zijn. Daar ben ik deze lepel dankbaar voor. Ik vond het een geweldige ervaring." Dit is waar Martin het voor doet: "Ik wil mensen confronteren." Het bolle bestek is ontworpen door Jin Hyun Jeon. Het is haar afstudeerproject voor de Design Academy in Eindhoven. Martin: "Het kleurrijke bestek ontwierp zij om te laten zien hoe onze smaak afhankelijk is van onze ogen. Zo proeven mensen die met haar

roze lepels vla eten, frambozen. Ik vind dat geweldig! Bij de lente-editie hadden we lepels met een ruw oppervlak. Dat gaf een vreemd mondgevoel. Ik vind het leuk om te zien hoe de één zich ergert, de ander er een sport van maakt om de lepel goed te kunnen gebruiken en weer een ander mij om een gewone lepel vraagt. En deze krijgt hij natuurlijk." Dit laatste is voor mij een eye-opener: daar heb ik helemaal niet aan gedacht! Heb ik toch ook een mooie les geleerd.

Steinbeisser

Martin is opgegroeid in Duitsland en Portugal en woont sinds twee jaar in Nederland. Hij is mode-ontwerper en altijd geïnteresseerd geweest in kunst. Het is zijn passie om verschillende disciplines met elkaar te verbinden. Zo organiseert hij al jaren projecten met sieraden en dans. Martin: "Het is moeilijk om verschillende disciplines met elkaar te combineren. Mensen vinden het raar. Daar komt de naam Steinbeisser vandaan. Het is de naam van een personage uit het boek *The never ending story*. Mijn opa las het verhaal voor en verzon nieuwe verhalen met de Steinbeisser in de hoofdrol. Het staat voor het onmogelijke toch doen."

De Steinbeisser diners organiseert Martin ook in Lissabon, Berlijn, Frankfurt, Wenen en Stockholm. Martin: "In Portugal halen we de krant: een pagina-groot artikel, maar er komen nauwelijks mensen. Hier in Nederland zijn de culinaire journalisten niet geïnteresseerd, maar in Amsterdam lopen de avonden het beste. Het is vaak vol."

Op zijn 17e is Martin voor het eerst in aanraking gekomen met biologisch eten. Sinds 2011

eet hij voor 95% biologisch-dynamisch en 100% plantaardig. Martin: "Ik wil de BD-landbouw graag ondersteunen." Bij biologisch-dynamische tuinderij Land en Boschzigt en in een tuin in Amsterdam werkt hij mee op de akkers, kweekt oud-Hollandse rassen en zaait kruiden voor de Steinbeisser diners. Martin: "Ik wil me het BD-principe eigen maken. Ik wil het begrijpen, voelen en meemaken. Voeding heeft een steeds grotere rol in mijn leven en in mijn werk. Ik ben nieuwsgierig naar wat er allemaal in Nederland verbouwd wordt of geoogst kan worden. Dat is meer dan we denken. Het is onbekend dat je Nederlandse oliën en peulvruchten kunt kopen, net zoals dat er eetbare wieren in de Oosterschelde groeien. De wieren in de winkel komen uit Frankrijk of Japan. Er zijn drie graantelers – van Zanten Graanbedrijf in Groningen, Doornik Natuurakkers in Bemmelen en De Stadshoeve in Amsterdam – die hun werk kunnen doen, omdat de Duitse Consequente Biobakker hun graan afneemt. Deze Nederlandse granen gaan dus naar het buitenland. Daar wil ik bekendheid aan geven. Vandaar de opdracht aan de koks om alleen maar inheemse producten te gebruiken. Het is niet makkelijk maar het kan. Dat wil ik laten zien." 🌱

De volgende Steinbeisser gastronomie is op 21, 22 en 23 februari, info en opgave: www.steinbeisser.org

Voor het bestellen van zeewier: Zeelandse zeewierhandel, kruijisse@hetnet.nl, 06-13441710

Voor wandelingen, excursies en brood: Doornik Natuurakkers in Bemmelen, www.doornik-natuurakkers.nl