

Groenteboeren

Waarom
vlees
niet meer
de hoofdrol
speelt



Luc Kusters, restaurant Bolenius: 'Dit is het jaar waarin de groentetrend bevestigd wordt. Ook omdat ik veel aanvragen krijg voor advieswerk.'

Er is een nieuwe generatie chef-koks die vlees niet meer de hoofdrol laat spelen op hun borden. Ze verrassen met groenten – natuurlijk uit het seizoen – die op allerlei manieren klaargemaakt zijn. Hun stijlvolle restaurants, waar groenten de hoofdrol spelen en vlees & vis een bijrol, zijn onweerstaanbaar in opkomst en doen je stoffige vegetarische restaurants vergeten.

door **Paul Koopal**, convivium Amsterdam
fotografie **Paul Rotheroe**, convivium Utrecht

De vis is goed, maar de groenten zijn formidabel en we vinden het bijna jammer dat het beest – zoals grote stukken beest nu eenmaal doen – automatisch de leidersrol op zich neemt.’ schreef *Het Parool* over restaurant Vermeer in Amsterdam. Chef bij Vermeer is de Brit Chris Naylor, die experimenteerde met een groenterestaurant toen Vermeer verbouwd moest worden en hij noodgedwongen zijn restaurant moest huisvesten in de Sint-Olofskapel.

In Chris’ tijdelijke restaurant Roomservice at Olof’s genoten we van gerechten als pompoenpuree met zoutkorst en peer, *rigatoni* met mosterdbladdpesto, hazelnoten en oude Hollandse geitenkaas en ratatouille ‘Olofs style’. Vlees en vis waren bijgerechten die je per ons kon bestellen. Dat alles geserveerd door personeel van een vijfsterrenhotel en een eensterrestaurant. Weer eens iets anders na al die pop-ups met hun industriële meubilair. ‘Het succes van het tijdelijke restaurant heeft bewezen dat Nederland klaar is voor een kaart met meer groente en minder vlees en vis,’ is de conclusie van Naylor. De groenten en kruiden komen zo veel mogelijk uit de daktuin van het Barbizon Hotel op de kop van de Zeedijk in hartje Amsterdam – waarin Vermeer nu weer gehuisvest is. *Het Parool* gaf Vermeer een

8+: ‘Fantastische groenten, onberispelijk bereid.’ Alleen al de amuses waren ‘ongekend precies gegaard’: een pittig ramenrolletje met bladselderij en oude kaas, een bouillon van uien met aardse bietjes, worteltjes en venkel van het dak.

Natuurlijk is het verrassend dat groente zo heerlijk kan zijn. Maar volgens Luc Kusters, patron/cuisinier van restaurant Bolenius, is het ook een noodzaak. ‘Als we niet willen, zullen we uiteindelijk wel moeten. We kunnen niet zo zoveel vlees blijven eten met een groeiende wereldbevolking,’ zegt hij zittend aan een tafeltje in zijn strak vormgegeven restaurant tussen de kantoren aan de Amsterdamse Zuidas. ‘We kunnen niet zoveel proteïnen blijven eten, er zal ander eten moeten komen. Ik heb dat blijkbaar ingevuld, hoewel dat minder een doelstelling was dan gewoon

het plezier van zuivere, licht verteerbare gerechten creëren met in verhouding meer groente. Het was pionierswerk. Ik had hier de kans en wilde iets nieuws neerzetten. Ik heb er altijd in geloofd. En gelijk gekregen.’

Het volhouden van Kusters is inmiddels beloond met een plek in de top 25 van beste groenterestaurants ter wereld (waar als enige andere Nederlandse restaurant De Librije tussenstaat). Die notering is geen wonder: onder de kop ‘Groente als kunstwerk’ kreeg Bolenius met gerechten als ‘moestuin groenten van de Zuidas’ en ‘jonge bietjes met porcini, vlierbes en daslookbloemetjes’ een negen in een culinaire recensie in *NRC Handelsblad*.

‘Deze ontwikkeling gaat door,’ ziet Luc Kusters. ‘En dit is het jaar waarin de groentetrend bevestigd wordt. Niet alleen omdat wij hier nu zitten te praten, maar ook omdat ik veel aanvragen krijg voor advieswerk. Mensen en bedrijven willen hiermee aan de slag. Wij hebben bijvoorbeeld ook voor een duurzaam pand gekozen.’

Luc Kusters was daarin niet de eerste. Vijftien jaar terug was Gert Jan Hageman met zijn nieuw gebouwde kas waarin restaurant De Kas in Amsterdam zit, een duurzame voorloper op groentegebied. Zijn gegrilde wortels, vele andere mooie producten en ter plekke gekweekte groenten maakten De Kas destijds tot een revolutionair restaurant. Vork & Mes >

‘Als we niet willen,
zullen we uiteindelijk
wel moeten.
We kunnen niet
zoveel vlees
blijven eten
met een groeiende
wereldbevolking’
– Luc Kusters



Erik van den Eijnden, restaurant De Keuken van Gastmaal: 'Groente doet een beroep op je creativiteit. Je kunt grillen, koken, roosteren, stomen enzovoort.'

van Jonathan Karpatios in Hoofddorp, gevestigd in een designobject dat gebouwd is voor de Floriade, volgde zes jaar later. Jonathan maakte naam als groentekok en schreef het boek *Echt Eten met de groenten van Jon*.

Is dit een Randstedelijke ontwikkeling? Zeer waarschijnlijk niet. In het Drentse Zuidwolde zit restaurant De Groene – hoe toepasselijk – Lantaarn. Chef Jarno Eggen kreeg voor zijn prestaties vorig jaar een tweede Michelinster. Hij kookt klassiek, maar in spannende combinaties: aubergine met zeewier en grapefruit, courgette met waterkers, yoghurt en kerrie, een dessert van zoete amandelroom, basilicum en één rauwe snijboon.

Ook een stad als Utrecht, door het grote studentenpubliek niet gezegend met veel bijzondere restaurants, kent toch een restaurant zoals De Keuken van Gastmaal, al jaren bestierd door Erik van den Eijnden en inmiddels uitgebreid met een café en een cateringservice. 'Eigenlijk kun je met groente heel diverse dingen doen; je kunt er veel verschillende bereidingen op toepassen: grillen, koken, roosteren, stomen enzovoort. Groente doet een beroep op je creativiteit. Ik heb al jaren een viergangen groentemenu voor rond de dertig euro op de kaart staan. De populariteit daarvan stijgt alleen maar. Volgens mij ook omdat mensen zich er steeds meer van bewust zijn dat ze weleens minder vlees mogen eten.'

Zoals ook Luc Kusters al zei. Terug naar hem. We kijken samen naar zijn moestuin, een bak van honderdtwintig vierkante meter op het dak van een parkeergarage, één meter diep. Eigenlijk bedoeld als bloembak. 'De mooiste etalage

Groenteboeken

De Kas van Gert Jan Hageman (alleen antiquarisch verkrijgbaar)
Echt eten met de groenten van Jon van Jonathan Karpathios
Groente van Alma Huisken (alleen antiquarisch verkrijgbaar)
Niven 80/20 van Niven Kunz
Onvergetelijke groenten (alleen antiquarisch verkrijgbaar) en *Onvergetelijke groeten deel 2. Recht voor z'n raap*, beide van o.a. Annette van Ruitenbeek
I Love Groente van Janneke Vreugdenhil

van stadstuinieren in Amsterdam', werd de bak bij de opening genoemd.

Staat Nederland vrij vooraan in de wereldwijde groentecultuur?

'Jazeker. We hebben wereldwijd de meeste kennis van groente telen. En we hebben misschien wel de mooiste groenten ter wereld. Toen vroeger Noord-Holland onder water stond, leverde dat na inpoldering mineraalrijke grond en daarmee prachtige groenten op. 's Morgens gaan mijn collega's uit de keuken eerst oogsten... kruiden, bloemen. Gewoon, omdat we mooie kwaliteit willen. Het enige wat ik in mijn restaurant heb aangepast gezien onze expertise, is meerdere mensen op de groentepartij zetten.'

Wat heb je gedaan om de groente op zo'n niveau te krijgen dat je verkozen bent tot een van de beste vijftientig Europese groenterestaurants?

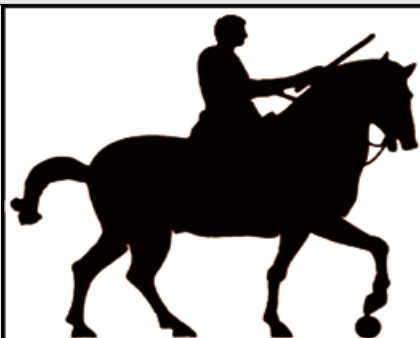
'Gewoon de groente naar hetzelfde niveau van aandacht brengen als vis en vlees. Dat bleekt al voldoende. En deze moestuin natuurlijk.'

De beste Nederlandse groenterestaurants

We're Smart World is een initiatief van de Vlaamse kok **Frank Fol** en organisator van de verkiezing tot beste groenterestaurants in de Benelux, Europees en wereldwijd: *'We dromen van een slimmere wereld waar iedereen duurzaam geniet van de mooie producten en mogelijkheden die onze aarde voor ons heeft gereserveerd.'*

Op de lijst van Beste Groenterestaurants van de Benelux van We're Smart World staan **Bolenius**, **De Kas**, **Eindeloos** in Leeuwarden (met Slow Chef), **Niven** in Rijswijk, **Pollevie** in Den Bosch (met Slow Chef), **Vork en Mes** (met Slow Chef) en **Vermeer** (met Slow Chef).

<http://weresmartworld.com/restaurants/de-beste-groenterestaurants-van-de-benelux>



BIRRA ANTONIANA®

dalla nostra terra



Presidio Slow Food®



Ponte Molino is gemaakt van Grana Timilia uit Sicilië en Borgo della Paglia van Bianco Perla mais uit Veneto, La Torlonga van het antieke graan Solina uit de Abruzzes. Het bier met het Presidio Slow Food zegel is verkrijgbaar bij de restaurants die Slow Food willen promoten.

Birra Antoniana wordt in Nederland geïmporteerd door:
Van Raalten Import

