

Debatteren over eten, eten over debatteren

Tekst: *Willemijn van Benthem* | Fotografie: *Jacqueline Dersjant*



Enthousiast zitten de heren en dame aan tafel, de wijn wordt nog even gemeden. Elf uur 's ochtends is wat vroeg, meent programmamaker Teun van de Keuken. Thee en koffie wordt op tafel gezet. Maar niet lang daarna zal behalve Earthwater, ook de fles witte wijn opengaan. De sfeer is bourgondisch en warm tegelijk. Vandaag gaan we eten en praten over eten. Wat is beter, lokaal, biologisch of fair trade? Voor welke producten kies je en waarom? Hoe kun je een goede afweging maken voor gezond eten? En wat eten we in 2050?

Het debat wordt geopend met misschien wel de meest lastige vraag. Wat is het grootste probleem op het gebied van gezond en goed eten op dit moment?

Direct komen van diverse kanten opmerkingen dat het echte ambacht van het bereiden van eten verdwijnt. Dat vinden de genodigden een probleem.

Oprichter Sarriel Taus van restaurant *Fifteen* vat het samen. 'Op de ROC's is het kookvak al geen ambacht meer. Daar worden leerlingkoks opgeleid tot productiechefs. Dat is wat de markt vraagt. Dat heet met een mooi woord: ontkoppeld koken.'

Chef-kok Geert Burema knikt, hij heeft er inderdaad van gehoord. 'Maar wat houdt het precies in?'

Frank van der Zande van *Umoja Food*: 'Ze worden de koks met de schaar genoemd. Je krijgt je spullen in plastic, geportioneerd, gevaccineerd...'

Burema haalt zijn wenkbrauwen op en lacht: 'Voorgekauwd ook?'

Taus: 'Het kan nog steeds van goede kwaliteit zijn, alleen krijg je alles in porties. Het enige wat je hoeft te doen is alles bij elkaar te leggen en op te warmen. Koks worden zo meer procesmanagers.'

Oprichter Willem Groeneveld van ZTRDG kent het principe, hij ziet het ook in de supermarkten. 'Met Kerstmis zoeken consumenten een geweldige doos uit in de supermarkten, die voldoet aan hun feestelijke verwachting. Ze hoeven de producten alleen nog maar op te warmen en mooi bij elkaar te zetten.'

Journalist en programmamaker Teun van de Keuken haakt daar direct op in. Met zijn tv-programma Keuringsdienst van Waarde heeft hij vorig jaar een uitzending gemaakt over *plakvlees*. Hij probeert het uit te beelden met zijn handen.

'Dat zijn eigenlijk twee stukken vlees die aan elkaar worden gelijmd met een soort enzymen, vleeslijm. Daarna wordt alles in buisjes gestopt en kun je een zogeheten *tourmedospaaltje* kopen. Een kok kan dan precies dezelfde stukjes vlees afsnijden.'

Groeneveld moet lachen. 'Laatste kerst zeiden wij nog, hoeveel meter varkenshaas zit er eigenlijk aan een varken? Als je ziet dat supermarkten met de feestdagen alleen maar varkenshazen verkopen met een stukje spek erom...'

Van de Keuken trekt een vies gezicht. 'Ik eet dat nooit meer, al is er niets mis mee.'

Groeneveld: 'Maar een goed stuk vlees...'

Van de Keuken: 'Dat is dus het probleem, hoe weet je dat in een restaurant?'

Dé vraag is gesteld. Hoe weet je wat je eet? Hoe weet je waar een kok de spullen vandaan haalt?

Taus vindt het een interessante vraag. 'Veel restaurateurs halen hun spullen bij groothandels. Daar is niets mis mee. Wij halen onze droogwaren daar, maar geen vlees. Ik wil weten waar het vlees vandaan komt, zo'n leverancier in de ogen kunnen kijken. Ik geef weinig om certificaten. Ik werk volgens het model van vertrouwen.'

Hoofdredacteur Petra Kroon van QPQ is wat cynisch. 'Dan kun je bijna nergens naar toe dus.'

Wat moet je kiezen?
Een scharrelei is
ook al niet
goed meer.

Van de Keuken: 'Dat zou in elk goed restaurant moeten gebeuren.'

Van der Zande: 'Dat was de insteek voor mijn restaurant. Ik wilde weten waar mijn producten vandaan kwamen. Ik ben naar mijn leveranciers gegaan, heb gezien hoe de dieren leefden, wat ze te eten kregen. Dat was een van mijn initiatieven toen.'

Volgens **Taus** gaan gelukkig wel steeds meer koks zo werken. 'Maar dat betekent ook dat je meer gaat betalen voor betere kwaliteit vlees en de bijbehorende milieuspecten.'

Van de Keuken is het daar niet mee eens. 'Als je het hele varken gebruikt, zitten daar ook goedkope en heerlijke delen aan. Maar mensen willen alleen het duurste stukje.'

Volgens **Taus** zitten consumenten niet op dat soort initiatieven te wachten en ook Burema weet dat je dan veel moet uitleggen aan de consument.

Maar wat wil de consument dan wel? **Groeneveld** is duidelijk. 'Informatie!' Hij wijst naar zijn ansichtkaarten met een recept. 'Dat is het uitgangspunt van ZTRDG.'

Kroon leest steeds vaker berichten dat biologisch niet gezond zou zijn en *fair trade* niet milieuvriendelijk. 'Het is lastig. Je ziet in de supermarkten "goede" producten liggen, zogenoemd allemaal puur en eerlijk. Maar wat moet je kiezen? Ze kijkt vertwijfeld op. 'Een scharrelei is ook al niet goed meer.'

Taus is het met haar eens. Het wordt de consument niet makkelijk gemaakt.

Burema legt uit hoe hij kiest voor zijn restaurant. Hij noemt een woord dat voor hem de sleutel is: kwaliteit. 'De vis moet

De deelnemers zijn:



Teun van de Keuken
journalist en programmamaker voor onder meer Keuringsdienst van Waarde



Willem Groeneveld
oprichter van ZTRDG, een website met informatie over duurzaam, lokaal en biologisch eten



Sarriel Taus
oprichter van restaurant Fifteen



Frank van der Zande
chef-kok en eigenaar van Umoja Food



Geert Burema
chef-kok van restaurant Merkelbach



Petra Kroon
hoofdredacteur QPQ en consument aan tafel



Warm welkom

Restaurant Merkelbach heette ons welkom om het debat te voeren in de zogeheten Oude Keuken. Merkelbach serveert ontbijt, lunch en diner in het voormalige koetshuis van Huize Frankendael in Amsterdam. Het restaurant ligt midden in het park van Huize Frankendael en is daarom een prachtige locatie in alle seizoenen. De keuken staat onder leiding van chef-kok Geert Burema.

Café/restaurantMerkelbach
Middenweg 72
1097 BS Amsterdam
020-6650880
Dagelijks geopend van 08.30 tot 23.00 uur

Geert Burema

109

Kerstrecept van ZTRDG, Willem Groeneveld

Terrine van gerookte heilbot, biet en aardappel

Voorgerecht voor 6 personen, bereiding 1 uur

Ingrediënten

- 400 g gerookte, gesneden heilbot
- 250 g rauwe rode en/of gele biet
- 1 glas droge witte wijn
- 250 g stevige aardappels
- 4 blaadjes gelatine
- 1 kleine cake-vorm
- zout en peper
- 4 el Hüttenkase
- 2 tomaten
- 1 el extra vergine Italiaanse olijfolie
- 1 el kappertjes

Was de aardappels en de bieten. Kook ze beide in ruim water gaar. Laat een beetje afkoelen. Schil de bieten en aardappels. Leg de gelatine in koud water. Verwarm de wijn een beetje en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Voeg royaal zout en peper aan dit mengsel toe. Snijd bieten en aardappels in dunne (2 mm) plakjes. Smeer de vorm licht in met olie, bedek met een laagje plastic-folie en laat het folie wat over de rand hangen. Bedek de hele vorm met plakjes heilbot. Leg nu een laag gesneden bietjes op de bodem. Besmeer met het wijn|gelatine mengseltje. Bedek met wat heilbot en een laagje aardappelplakjes. Bestrijk dun met wat wijngelatine, etc. Ga zo door tot de hele vorm gevuld is. Vouw het folie over de bovenzijde. Druk stevig aan en zet wat zware dingen boven op de terrine. Laat een hele nacht opstijven.

Snijd de tomaten kruislings in en dompel ze 1 minuut in kokend water. Haal het velletje van de tomaten en snijd het vruchtvelles zonder de pitjes in blokjes. Meng deze met wat Hüttenkase, kappertjes, olijfolie en zout en peper. Snijd de terrine met een warm dun scherp mes in plakjes en geef er wat van het tomatenmengsel bij.

Vaak zijn de ambachtelijke producten de beste.



110

QPQ | 4 • 2010



vers zijn, het vlees goed afgehangen. En als het dan ook nog biologisch, biodynamisch of *fair trade* is, is dat mooi meegenomen.' Maar niet ten koste van zijn restaurant. Daarom wil hij zich ook niet profileren als biologisch restaurant.

Groeneveld vraagt Burema of hij kwaliteit die zeer onverantwoord is, wel zou gebruiken? **Burema** schudt zijn hoofd. Nee. 'Maar vaak zijn de ambachtelijke producten de beste.' Hij vertelt over een restaurant waar hij vroeger heeft gewerkt en waar hele beesten werden verwerkt. 'Ik wilde ook eens ervaren hoe het voelt om een dier de nek om te draaien na zo veel dood vlees te hebben klaargemaakt. Maar toen ik in de slachterij kwam, heb ik het daadwerkelijk omleggen van die dieren overgelaten aan vakmensen. Het is toch een vak apart.'

Is het zo dat je eigenlijk geen vlees mag eten, als je het dier niet zelf dood kan maken?

Van de Keuken: 'Dat dacht ik altijd, maar ik ben het daar niet meer mee eens. Slachten is gewoon een vak, net als ieder ander beroep.'

Kroon doet er toch een schepje bovenop. 'Je moet er wel naar kunnen kijken.'

Volgens **Taus** ligt een belangrijke rol bij de retail. 'Negen-tig procent van wat we eten, halen we bij de supermarkten. Ik vind dat die winkels daar te weinig mee doen.'

Kroon vertelt over haar dochter die in de supermarkt haar moeder dwingt om uitloopeieren te kiezen. 'Het gaat er mij om dat kinderen er bewust van worden.'

Taus is niet zo negatief. 'Het bewustzijn bij volwassenen wordt ook steeds groter.'

Van der Zande haakt daar graag op in. 'Er wordt nog altijd te weinig gedaan, maar toch zaten we hier een paar jaar geleden niet. Ik vind wel dat er iets op gang is gekomen, al is het nog niet waar het moet zijn.'

Taus reageert afwerend. 'Hou op, jij was drie jaar geleden het eerste MSC-gecertificeerde restaurant. Ik de tweede. En hoeveel restaurants zijn dat nu? Tien? Al gaat het niet om het certificaat, maar om het bewustzijn dat je creëert bij chefs.'

Van der Zande: 'Het tij is nu wel meer gekeerd, ook door MSC.'

Taus is niet tevreden. 'Ik ben er cynisch over. De kwaliteit van MSC-producten is over het algemeen matig. En het kost geld.'

Van der Zande: 'Niet zo weinig ook. Ieder jaar kost de controle je 1200 euro.'

Taus: 'Het zijn weer de consultants die er rijk van worden. En wat betreft de kwaliteit: alles is diepgevroren. Als mijn chef ermee had kunnen werken, had hij het echt wel gedaan.'



Sarriel Taus

Frank van der Zande

Sarriël Taus

Je moet in iedere geval stoppen met marketeers bij grote bedrijven.

Frank van der Zande

Het is een kwestie van prioriteiten stellen.

Teun van de Keuken

Fair trade vind ik belangrijker dan biologisch.

Teun van de Keuken

113

Willem Groeneveld

114 QPQ | 4 • 2010

Van der Zande vindt dat Taus een beetje chargeert. 'Een gedeelte is prima, een groot gedeelte nog niet.'

Groeneveld snapt het niet. 'Ondanks het keurmerk weet je dus als gebruiker nog steeds niet of het goed is.'

Kroon: 'Kun je je voorstellen hoe lastig het voor mij als consument is? Wat moet ik?'

Van der Zande: 'De tonijn uit Australië is mooi, al serveer ik het liefst lokale vis.'

Taus: 'Waarom zou je vis uit Australië halen en niet uit de Waddenzee?'

Van de Keuken vraagt zich af waarom je niet gewoon géén tonijn op de kaart zet.

Taus is het met hem eens. Als er geen vis is, vindt hij, dan moet je even geen vis verkopen. Hij vertelt hoe ze bij zijn *Fifteen* hebben geprobeerd een vleesvrije woensdag in te voeren. Na zes maanden bleek die dag een echte verliesmaker. 'Mensen willen geen betutteling van een restaurant dat voor hen bepaalt.'

Kroon: 'En wij Nederlanders selecteren op prijs, niet op smaak.'

Van de Keuken: 'Nederlanders geven bijna niks meer aan eten uit. Dus het is grote onzin als mensen zeggen dat ze biologisch vlees niet kunnen betalen. Het is een kwestie van prioriteiten stellen.'

Groeneveld is het daar mee eens. 'We willen wél drie keer op vakantie, een breedbeeldscherm en nieuwe auto, maar onze persoonlijke verzorging komt op de laatste plaats.'

Taus weet het niet, hij vindt de biologische kip echt duurder.

Van de Keuken pareert: 'Dan eet je toch wat minder vaak vlees. Waarom moet dat elke dag?'

Taus snapt wel dat mensen dat wel willen. 'Niet iedereen kan lekker koken, niet iedereen heeft tijd. De meesten denken dat eten zonder vlees geen eten is. Dat is door de jaren heen cultureel bepaald.'

Groeneveld: 'Dat is ook het uitgangspunt van **ZTRDG**, dat je daar bij stil gaat staan. Je moet mensen eerst informeren en laten zien dat je kunt kiezen.'

Burema wilde in zijn restaurant meer betrokkenheid creëren van zijn gasten. Hij was van plan een vitrine te maken in zijn restaurant, om daarin zijn producten tentoon te stellen. 'Ik wilde een stuk vlees laten zien dat ik per ons verkoop en direct opbak. Maar daar komt veel bij kijken. Ook via de Nederlandse wetgeving.'

Groeneveld: 'En Nederland is altijd het netste jongetje van de klas.'

Van de Keuken weet wel waarom. 'Wij zijn handelaren, wij willen geld verdienen. Daarom zijn wij ook zo streng met het maken van kazen. Als er met centje wat mis is, denken we

dat de hele handel in elkaar stort. Dus elke bacterie wordt uitgebannen. Maar daarmee de smaak ook.'

Waar iedereen het over eens is, is dat duurzaam en gezond eten iets vanzelfsprekends moet zijn.

Burema ziet dat het label duurzaam steeds vaker in de marketing wordt gebruikt.

Van der Zande: 'Dat is toch prima?'

Taus: 'Bedrijven moeten het uit overtuiging doen, niet omdat het goed verkoopt. Als je goed eet, moet je daar eigenlijk voor beloofd worden, maar gezond leven is alleen maar duurder.'

Kroon ziet dat constant. 'Het is vreemd dat wat belastend is voor het milieu, niet duurder is. Dat spoot niemand aan goede beslissingen te nemen.'

Taus: 'Je moet in ieder geval stoppen met *marketeers* bij grote bedrijven.'

Kroon is het daar helemaal mee eens.

Taus: 'Zij verzinnen het onderscheid.'

Er ontstaat enige vorm van rebellie aan tafel. **Van de Keuken** roept dat ook consultants weg moeten.

Taus: 'Allemaal afschaffen!'

Waar denken de genodigden dat het heen gaat? Hoe eten we in 2050 als we met negen miljard mensen de aarde bewonen?

Van der Zande veert op: 'Gaan we sprinkhanen eten met zijn allen?'

Van de Keuken zegt dat we ophouden met vlees eten.

Burema: 'Een chef van mij was bij een bijeenkomst over kweekvlees, dat in laboratoria gekweekt wordt, op petrischaaltjes'

Van der Zande gaat daar toevallig later in de week mee koken en **Groeneveld** kent het al, hij vindt het net draadjesvlees.

Taus: 'Maar misschien moeten we daar ook eens van af, dat een vleesvervanger op vlees moet lijken.'

Van de Keuken vindt het niet uitmaken. 'Ze eten in ieder geval geen vlees meer.'

Taus: 'We denken nog erg vanuit de schijf van vijf. Dan blijf je ook in vleesvervangers denken.'

Van der Zande lijkt het ook wel wat als de tendens komt dat je niet meer 180 gram vlees serveert, maar 120 gram. 'En meer groente.'

Van de Keuken meent dat die tendens wel moet komen.

'Al dat vlees, die enorme vleesstapels. Dat kán niet doorgaan. Er is geen ruimte voor.'

Kroon: 'Voor één kilo vlees heb je zes kilo graan nodig, reken maar uit hoeveel oppervlakte je nodig hebt.'

Van de Keuken: 'Het is dus altijd rendabeler om direct groente te eten.'

Kroon hoorde laatst een professor economie stellen dat het



Petra Kroon