

Eet meer sprinkhaan



Foto Peter Lipton



Foto Peter Lipton



Foto Peter Lipton



Foto Peter Lipton



Foto Peter Lipton



Foto Peter Lipton



Foto Peter Lipton



Foto Peter Lipton

toekomst van ons voedsel. Bitterbal van worm? Kan best.

DOORMAC VAN DINTHER

Als je wilt discussiëren over de toekomst van ons eten, kun je natuurlijk de zoveelste debatavond beleggen. 'Maar waarom zou je de discussie niet op het bord leggen?', zegt -Michiel Hulshof van Tertium, een club die bijeenkomsten en brainstorms organiseert over actuele thema's. 'Dat leek ons veel leuker.' Dus werd het debat over de ontwikkelingen op het gebied van landbouw en voedselproductie een Diner van de Toekomst. Dat wordt vanavond geserveerd in het Stenden University Restaurant in Leeuwarden. De kok is Albert Kooy, chef van Stenden en schrijver van het manifest voor de Nieuwe Nederlandse Keuken, waarin duurzaamheid een grote rol speelt.

De opdracht was: bedenk een menu dat over twintig of dertig jaar ook nog duurzaam is. Kwal en insecten komen eraan te pas, maar geen futuristische hoogstandjes als kweekvlees. Volgens Kooy komen we al een heel eind als we goed nadenken over hoe we eten: meer groenten en alle delen van het dier, niet alleen de filets.

De gerechten van Kooy worden begeleid door lezingen van vijf deskundigen en wetenschappers die ieder hun visie geven op het eten van de toekomst.

Het Diner van de toekomst wordt georganiseerd in het kader van Shaking -Science. Meer informatie en kaartverkoop: tertium.nl

Gans en rivierkreeftjes

gerecht 5 ganzenmaagjes en 2

'Je kunt plagen bestrijden, maar je kunt ze ook opeten. In Nederland

Kok Albert Kooy denkt na over de

stikt het van de ganzen', zegt Kooy. 'Die moeten we afmaken, omdat ze ons vliegverkeer in gevaar brengen. Dus zeg ik: jongens laten we wat doen met gans.' Hetzelfde geldt voor rivierkreeftjes die een plaag zijn geworden voor de binnenwateren. 'Vissers klagen dat ze hun netten kapot bijten.' In de toekomst kunnen koks het zich niet permitteren achter hun bureau bestellijsten in te vullen, zegt Kooy. Ze zullen moeten leren koken met wat voorhanden is. Of waar we last van hebben.

Kwal en zeewier

gerecht 3

In China en Japan is het eten van kwal heel gewoon, in Nederland geldt het als buitenissig. De blauwe kwal die Kooy gebruikt, is de zogenaamde zeepaddestoel (*Rhizostoma pulmo*) die geregeld op de Nederlandse stranden aanspoelt. De kwalen die Kooy gebruikt, komen uit de Waddenzee en zijn geraapt door een visser. 'Hij verklaarde me voor gek.' Kooy gebruikt alleen de hoed. Die snijdt hij in dunne strookjes. Ter voorbereiding van het diner at hij kwal voor het eerst rauw en was verrast. 'Beter dan oester.' Kwal is zacht van buiten, maar heeft iets kraakbeenachtig krokants van binnen. Kooy serveert hem met een dressing van soja en sesamolie. In veel wereldzeeën worden kwalen een plaag omdat steeds meer vis wordt weggevisd waardoor ze het rijk alleen hebben. De voedingswaarde is gering, kwal bestaat vooral uit water. Zeewier geldt als een groente met toekomst. Het is gemakkelijk te kweken en erg gezond en voedzaam.

Groente

gerecht 5 witlof en 7 knolselderij en atjar

Koks gaan nu bij het samenstellen van de menukaart vooral uit van vlees of vis. Dat staat voorop, groenten doen dienst als garnituur. 'Willen we duurzaam eten, dan moet het andersom', zegt Kooy:

groenten eerst en vlees en vis als smaakmaker erbij. Hij hanteert de verhouding 80-20. 80 procent plantaardig, 20 procent dierlijk. In zijn Nieuwe Nederlandse Keuken is het seizoen leidend. 'Dat bepaalt wat er op het menu staat.' Witlof, knolselderij, boerenkool en rode kool zijn typische Nederlandse wintergroenten. Restverwerking

5 eendentongetjes, 6 varkenssnuit, en 7 koe-uiser

'In onze huidige, verspillende manier van eten, nuttigen we van het dier vooral de malse stukjes: filet, biefstuk, varkenshaas. Een deel gaat in de worst of de frikandel, de rest verdwijnt in honden- en kattenvoer. Dat is niet duurzaam', aldus Kooy. 'Als we vlees willen blijven eten, zullen we moeten leren alle delen van het dier te nuttigen. Zoals uierboord, (eenden)tongen en varkenssnuit. De gummiachtige snuit is trouwens best lekker, kort gebakken als schnitzeltje. 'Snuit heeft een spannende bite. Waanzinnig spicy.' Wat restverwerking betreft kunnen we nog veel leren van de Chinezen. 'Die hebben er een kunst van gemaakt alles te gebruiken.' Eendentongetjes zijn populair in China. 'Het is eigenlijk een spiertje met een stukje kraakbeen eronder. Hele aparte textuur.'

Insecten

sprinkhanen van gerecht 4 en de bitterballen in gerecht 1

'De wereld gaat aan vlees ten onder. We zullen minder vlees moeten eten. Of ander vlees. Insecten zijn een alternatief. Insecten leveren hoogwaardige eiwitten. Ze kunnen gemakkelijk gekweekt worden op reststromen van de voedingsindustrie. Insecten zijn zeer efficiënt in het omzetten van voer in 'vlees'. Voor 3 kilo varkensvlees heb je 10 kilo voer nodig. Bij sprinkhanen levert evenveel voer 9 kilo op. Bij de kweek van insecten komt nauwelijks CO2 vrij, dierenwelzijn is geen issue. Insecten houden ervan in het donker te leven. Meelwormen hebben een nogal melige smaak,

maar sprinkhanen zijn heerlijk krokant', zegt Kooy. Hij heeft ze vers van een kweker in Nederland. 'Nu is het nog een gimmick. Maar ik zie er wel toekomst in.'

Van eigen bodem en herkenbaar

Net als veel moderne wereldburgers is ook Kooy over de hele aarde gereisd. Maar als je in Nederland bent, wil hij Nederlands eten. 'Geen carpaccio, maar gewoon huzarensalade, een balletje gehakt, vanille-ijs.' Alles globaliseert. 'Maar je eetcultuur wil je toch niet globaliseren? Een aardappeltje met jus is toch Nederlands erfgoed.' Aan wat er op het bord ligt, moet je kunnen zien waar je bent en welk seizoen het is, aldus Kooy. Daarom gebruikt hij suikerbrood voor zijn Friese modder en Beerenburg in de advocaat. 'Tiramisu op zijn Fries.'

Het menu

1 Bitterbal van meelworm

2 Reageerbuisjes met soep van rivierkreeftjes en bloemkoolschuim met VOC-specerijen

3 Boerenkool en zeewier met kwal en soldaatjes van tempeh

4 Hete bliksem 2012 met hachee van sprinkhanen en shitake-paddestoel

5 Witlof gebakken in Ús Heit bier met eendentongetjes, gekonfijte

ganzenmaagjes en gedroogde morieljes

6 Prei van de bbq met gesmolten varkensbuik, schnitzeltje van de

**varkenssnuit en Friese
woudboontjes**

**7Knolselderij met gebakken
ossentaart, koeienuier en atjar van
rode kool**

**8Friese modder met suikerbrood,
krokant wentelteefje en chips**

**van peer; Beerenburg advocaat en
koffiebonenijs**

Vijf ingrediënten

In 2006 publiceerde meesterkok Albert Kooy zijn Kookboek voor de Nieuwe Nederlandse Keuken met nieuwe uitvoeringen van traditionele Nederlandse gerechten. Dit jaar deed hij er een Manifest voor de Nieuwe Nederlandse Keuken op volgen. Daarin formuleert hij zijn vijf ingrediënten voor de nieuwe Nederlandse keuken: -herkenbaar, van het seizoen, natuurlijk, uit eigen streek, veel groenten en weinig vlees.