

A large, light pink decorative plate with a floral border and a central floral motif. A matching pink knife and fork are placed diagonally across the plate. The text is centered on the plate.

Hollands welvaren op het bord

Dutch Cuisine

veroverd de (wereld)kaart

Tekst Bianca Roemaat | Beeld Dutch Cuisine en Kyonne Leyser

Kaas, bitterbal, haring... Maar we hebben in ons kikkerland nog veel meer goede producten. Onder de merknaam Dutch Cuisine bundelen vooraanstaande chefs hun krachten om de Nederlandse keuken op de wereldkaart te zetten.



FOUNDING FATHER

Albert Kooy is de grondlegger van Dutch Cuisine, met als doel: de Nederlandse keuken op de wereldkaart zetten. De keuken van restaurant Wannee (onderdeel van Stenden Hotel in Leeuwarden) staat onder zijn leiding.

Meer informatie:
dutch-cuisine.nl



DUTCH DISHES

Hoe ziet Dutch Cuisine eruit op het restaurantbord? Tijdens een perspresentatie in Ede maakten vier van de chefs hun Dutch Dishes.

Jan Klercq ('t Diekhuus, Terwolde) bereidde een dessert van rabarber, klaproos, aardappel en rode biet. Alle ingrediënten komen uit zijn eigen groentetuin.



Wouter Kik (De Vierbannen, Ouwkerk) serveerde 'Mijn favoriete schelpen'. Dat zijn oesters, scheermessen en kokkels uit de Zeeuwse wateren. Kik omarmt Zeeuwse producten en kookt met zeewater.



Peter Gast ('t Schulten Hues, Zutphen) schotelde ons 'Geplette langoustine, crème van sherry, gepofte varkenshuid met Achterhoekse kropsla en kruiden' voor. Naast regionale ingrediënten, verwerkt hij zelfs de huid van het varken. Bijzonder duurzaam!



Christian Weij (Puur-e, Bennekom) maakte 'Beschimmelde Veluwse bonen-roggenschotel met wortel, radijs, Hollandse miso en rauwmelkse boerenboter'. Weij is fermentatiespecialist en gebruikt graag regionale producten.

In de ochtend geoogst, 's avonds gegeten. Dat is het credo van patron-cuisinier Jan Klercq van 't Diekhuus in Terwolde. Sinds een jaar is hij ambassadeur van Dutch Cuisine. Bij zijn restaurant heeft Klercq een groentetuin van 1 hectare. Hij kookt met wat het land hem aanreikt. "Mijn tuin is mijn handelsmerk. Ik doe hier mijn dingetje."

Bij restaurant Scholteshof in België, waar zijn chef een tuin van 15 hectare had, ontstond zijn liefde voor de moestuin. "Het is fantastisch dat je bieslook mag knippen, terwijl je gasten op het terras eten. Daar heb ik respect voor de ingrediënten en voor terroir gekregen."

Klercq heeft geen menukaart. "Ik kijk om me heen: wat staat er in de tuin? Daar ga ik mee aan de slag. Het menu kan 's avonds zo veranderen want wat op is, heb ik niet meer."

Koken met groenten en producten van eigen bodem zoals de chef van 't Diekhuus doet, dat is precies wat SVH Meesterkok Albert Kooy voor ogen stond. Hij is de grondlegger van Dutch Cuisine. De kiem werd gelegd in de jaren negentig. "Nederland heeft helemaal geen eetcultuur," kreeg Kooy keer op keer te horen. Dat zette hem aan het denken. Als onderdeel voor zijn meesterkokexamen, verdiepte hij zich in de Nederlandse keuken. Hij stelde vast dat Nederlandse chefs van zijn generatie vooral georiënteerd waren op de Franse keuken. Hun opleiding was geschoeid op Franse leest. De kookboeken uit dit land vormden hun inspiratiebron.

'De bitterbal is een van de mooiste exportproducten die we hebben'

Andijviestamppot

Op de kaart in Nederlandse restaurants stonden vooral gerechten uit de Franse keuken zoals Bresse-kip. "Maar waarom geen Hollandse kost?" Vroeg Albert Kooy zich hardop af. "De bitterbal is een van de mooiste exportproducten die we hebben. De andijviestamppot verdient een mooie plek in de Nederlandse culinaire geschiedenis."

Zo werd het idee van een herontdekking en -waardering van de Nederlandse keuken, zo'n twaalf jaar geleden, geboren. Kooy maakte er zijn missie van. Hij spoort koks aan om op basis van onze eigen cultuur en natuur een restaurantkaart te voeren, met daarop het beste van wat Nederland te bieden heeft. "De biodiversiteit van ons land en onze seizoenen is fantastisch. We hebben meer dan een blokje kaas." Dagelijks draagt hij zijn filosofie uit als chef de cuisine in restaurant Wannee van de hotelmanagementschool in Leeuwarden.



Gerecht Peter Gast: Geplette langoustine, crème van sherry, gepofte varkenshuid met Achterhoekse kropsla en kruiden.



Culinaire voorhoede

In het begin oogstte het idee van de **revival** van de Hollandse keuken, niet zo veel bijval. Inmiddels komt er meer draagvlak. Onder de merknaam Dutch Cuisine trekt een culinaire voorhoede van chefs ten strijde om de Nederlandse eetcultuur op de (inter)nationale kaart te zetten.

Zoals historische Hollandse helden als Michiel de Ruyter de wereldzeeën veroverden en Hollands welvaren uitstraalden, zo hebben de chefs van Dutch Cuisine de ambitie om het restaurantbord te veroveren. "We hebben **Dutch design, fashion & architecture** en in dat rijtje moet Dutch Cuisine straks in een adem worden genoemd," vertelt Monique Mulder, bestuurslid van Dutch Cuisine.

De chefs die zich aansluiten, werken volgens vijf principes: natuur, cultuur, kwaliteit, gezond en waarde. Dat betekent dat ze in hun keuken koken met eerlijke, producten uit wat de Nederlandse natuur te bieden heeft. Ze werken volgens de seizoenen. Dus geen aardbei op het bord in de winter. Het liefst willen de koks zo duurzaam mogelijk, met respect voor de aarde en voor de volgende generatie, werken. Klercq kookt daarom met wat er groeit op zijn land. "We moeten het echt zo doen, anders hebben we straks niet genoeg eten."

Groenten in de hoofdrol

In plaats van vlees en vis als hoofdingrediënt en groenten als bijzaak, draait Dutch Cuisine de rollen om. '80 procent groenten op het bord, 20 procent vlees of vis en 100 procent smaak.' Kooy: "Het moet geen knellend stramien zijn, maar een streven." Als het om vlees gaat, is de ambitie om het hele dier te gebruiken en niet alleen de biefstuk.

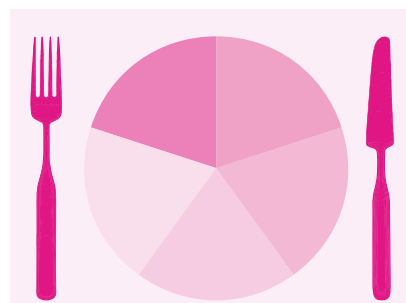
Op dit moment zijn er 23 ambassadeurs die de beweging Dutch Cuisine uitdragen. Dat doen ze niet alleen tijdens kookdemonstraties op (inter)nationale beurzen zoals vorig jaar bij de World Expo in Milaan. Ook bij handelsmissies in het buitenland moet Dutch Cuisine het visitekaartje worden.

Het meest komt de merknaam tot leven op het restaurantbord. Een voorbeeld is een dessert van Klercq met rabarber, klaproos, aardappel en rode biet. "De rabarber moest van het land, anders zou hij afsterven. De klaproos groeit hier gewoon."

Bijzonder is dat de kok een zalvige aardappel als dessert presenteert. Het smaakt wonderwel mooi met de frisse rabarber en aardse biet. De chef bekent dat hij best creatief is in zijn teeltbeleid. "Ik heb een duindoornbes die aan de kust stond, uit de grond gehaald en hier neergezet. Hij groeit prima." Vindingrijkheid zit de Nederlanders in het bloed.

Voor contactgegevens zie bladzijde 128

Nagerech Christian Weij: beschimmelde Veluwe bonenroggeshotel met wortel, radijs, Hollandse miso en rauwmelkse boerenboter.



VIJF PRINCIPES

Wat is Dutch Cuisine? Om die vraag eenvoudig te beantwoorden, formuleerde founding father Albert Kooy vijf principes:

- ❶ **Cultuur:** Het gerecht vertelt waar en in welk seizoen we ons bevinden.
- ❷ **Gezond:** Goed voor ons en onze aarde.
- ❸ **Natuur:** Eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur ons biedt.
- ❹ **Kwaliteit:** We kopen, koken en eten bewust.
- ❺ **Waarde:** We werken aan resultaten voor morgen.