




Veel vlees op de kaart, dan geen ster...

Een paar jaar geleden zette Emile van der Staak een Michelininspecteur de deur uit, toen die bleef mopperen over het ontbreken van vlees op de kaart van zijn restaurant De Nieuwe Winkel. Het kan verkeren, want dit jaar kreeg Van der Staak twee sterren toebedeeld van de bandenfabrikant. Eén klassieke Michelinster en een groene. Een nieuw fenomeen aan het firmament van de sinds jaar en dag gezaghebbende gids.

Juist het beperken of ontbreken van vlees wordt daarmee gunstig gewaardeerd omdat dat het *engagement voor een duurzame gastronomie weerspiegelt*. Blijkbaar heeft er een bewustzijnsverandering plaatsgevonden bij het culinaire instituut en hebben latere inspecteurs onbevooroordeeld geproefd, daar in de Nijmeegse binnenstad. Want wie Van der Staaks tempoh van Nederlandse quinoa at, gelakt met groentefond en op de barbecue gegrild, geserveerd met een crème van doperwtjes en



room van mierikswortel, kan moeilijk volhouden dat hij niet fatsoenlijk gegeten heeft. Laat staan na de smaakexplosies, teweeggebracht door gefermenteerde biet met zwartebessensaus, zwarte knoflook en hibiscusolie. Vlees, wat is dat?

Behalve De Nieuwe Winkel, werden nog zeven andere Nederlandse chefs dit voorjaar voor het eerst gelauwerd met een groene ster, als *inspirerende voortrekkers en boegbeelden van een duurzame gastronomie*. Jonnie Boer haalde met zijn Librije daarmee zijn vierde Michelinster en ook Luc Kusters van Bolenius en Edwin Soumang van One konden een groene ster toevoegen aan hun klassieke Michelin ster. Verder vonden de inspecteurs dat Jos Timmer van De Kas (Amsterdam), Bjorn Massop van Lokaal (Doetinchem), Jean Thoma van Aan Sjuuteeänjd (Schinnen) en Jelle Wagenaar van Het Seminar (Zenderen) een groen pluim verdienden. Sinds vorig jaar in de Franse editie van de Guide Rouge voor het eerst groene sterren zijn uitgedeeld, hebben wereldwijd 288 chefs een duurzame kwalificatie gekregen, waaronder ook de bekende restaurants als Noma (Kopenhagen), Arpège (Parijs) en Osteria Francescana (Modena).

Van der Staak was minstens zo blij met de groene ster, als met die ene klassieke. 'We zien het als een award ter ondersteuning van onze benadering, met veel aandacht voor groenten, lokaal en het seizoen. Bovendien geeft het je restaurant een podium.' Hij hoeft nu niet meer

aan buitenlandse gasten uit te leggen wat het culinaire niveau van zijn zaak is en datzelfde geldt voor het duurzaamheidsgehalte van zijn keuken. Maar kritiek was er direct ook op die groene sterren. Want wat zijn dan precies de criteria waarop de Michelin-inspecteurs toetsen? Hoeveel vlees en vis mag je nog op de kaart hebben om als groene hoogvlieger te boek te staan? Gaan de inspecteurs in de keuken kijken hoeveel groenten daar onnodig worden weggesmeten, of er wel led-lampjes in de patissieriekeuken branden en er ecologisch afwasmiddel in de spoelkeuken wordt gebruikt? Dus, waar baseert Michelin die groene kwalificaties op en wat is eigenlijk groen en duurzaam?

'De selectie van Groene Ster-restaurants is het resultaat van het jarenlange veldwerk van de inspecteurs, aangevuld met onderzoek en uitwisselingen met de chef-koks, dankzij een vragenlijst of rechtstreekse telefoongesprekken', laat Michelin Benelux weten. Er wordt gelet op de herkomst van de producten, seizoengebondenheid, de samenstelling van de menu's, het beheer van het afval, type levensmiddelen en de energiebronnen van het restaurant. Plus het vermogen van de chef om zijn duurzame aanpak voor het voetlicht te brengen.

Voorafgaande aan de ontwikkeling van de groene sterren ging Michelin onder andere te rade bij Albert Kooy, die zeven jaar geleden zijn vijf Dutch Cuisine principes lanceerde. 'Ik was wel vereerd toen ze me daarvoor vroegen.' In zijn inmiddels bekende concept spelen groenten de hoofdrol

(minstens 80 procent), vlees of vis zijn bijzaak (maximaal 20 procent). Maar ook minstens 80 procent Nederlandse seizoensproducten, van kop tot staart werken, eerlijke kwaliteitsproducten (biologisch, lokaal, fair trade), streven naar *no waste*, puur en zo min mogelijk industriële toevoegingen. Allemaal een stuk helderder dan de Michelin kwalificaties. Of Michelin ook iets van zijn Dutch Cuisine-filosofie heeft overgenomen, vindt Kooy moeilijk te zeggen. 'Ze zijn in ieder geval opener geworden. Ik gebruikte de gids vroeger om te kijken waar ik niet wilde eten, zaken met damasten tafellakens en zo. Nu draait het veel minder om de klassieke ambiance. Ook een streetfood-verkoper in Bangkok wordt nu met een Michelin ster gewaardeerd (Jay Fai).'

Michelin volgt eigenlijk de trend zoals die al een tijdje gaande is. Kooy: 'Je moet onder een steen hebben gelegen om niet te zien dat top chefs anders zijn gaan koken met minder vlees, meer plantaardig en meer van eigen bodem.'

Naast de groene Michelin Sterren en de principes van de Dutch Cuisine, zijn er andere duurzaamheidsclassificaties. De promotie van groenten en fruit is bijvoorbeeld de *core business* van het We're Smart-concept van de Vlaamse chef Frank Fol. In zijn groene gastronomische gids bedeeft hij restaurants met één tot vijf radizzen, naar gelang het aandeel groente en fruit in het menu, de culinaire creativiteit waarmee er plantaardig wordt gewerkt en andere gezonde en ecologische inspanningen. Jaarlijks wordt *het beste groenterestaurant ter wereld* verkozen





en wordt per land een toptien gemaakt. In 2020 was dat het Luxemburgse La Distellerie en de Nieuwe Winkel stond op één in Nederland. Maar ook de toekenning van radizjes gaat niet zonder natte vinger, persoonlijke voorkeuren en culinaire lijstjes-napraterij, zo lijkt het.

Een inzichtelijker initiatief voor groene rapportcijfers, is die voor de EKO-keurmerken, waarbij inmiddels vijftig Nederlandse restaurants zijn aangesloten. Die krijgen een bronzen, zilveren of gouden kwalificatie naar gelang het percentage producten met biologisch keurmerk dat het bedrijf inkoop. Brons staat voor minimaal 15 procent biologisch op de kaart, zilver voor minstens 50, goud vanaf 80 en 'Goud 100 procent' voor bedrijven die uitsluitend biologisch gecertificeerde producten aanschaffen. Een onafhankelijke keuringsinstantie controleert jaarlijks aan de hand van de inkoop-administratie het percentage biologische producten. Een lastig punt is, dat de meeste restaurants, die biologisch belangrijk vinden, ook affiniteit hebben met kleine lokale producenten die niet altijd een biologisch keurmerk hebben omdat ze het te duur vinden. Vandaar dat 80 procent officiële biologische inkoop al het predicaat 'goud' oplevert, zoals bij het Limburgse Aan Sjuuteeënjd, dat daar nu een groene Michelinster bovenop kreeg.

De transparantie van EKO-keurmerken is voor André Brouwer van de Stichting die het keurmerk uitdeelt, geen reden om het gebrek

daaraan bij de groene Michelinsterren te hekel. 'Dat geldt net zozeer bij de gewone sterren van Michelin. Dingen als persoonlijke relaties en lang meelopen in die wereld, spelen allemaal een rol. De charme van het systeem is ook wel enigszins de ongrijpbaarheid. Bovendien is dingen meten een enorme klus, weet ik uit ervaring. Als Michelin dat bij de groene sterren zou gaan doen, zouden ze dat ook bij de reguliere sterren moeten doorvoeren. Die groene ster is een groen compliment en dat is prima.'

Blij zijn ook chef-kok Nicolas Decloedt en zijn vrouw, sommelière, voedings- en duurzaamheidsdeskundige Caroline Baerten met de groene ster voor hun Brusselse restaurant Humus x Hortense, maar ook plaatsen ze de nodige kanttekeningen. 'Als ik Michelin vraag om het toe te lichten, komen ze met vage termen als *zero-waste* en *lokale producten*. Maar wat betekent dat dan precies en hoe voorkom je greenwashing? Ik vind dat ze toch wel transparanter mogen zijn.'

Transparanter dan bij dit restaurant, met zijn tien tafels onder een golvend plafond met waakzame engeltjes, krijg je het vermoedelijk niet. Op de restaurantwebsite wordt duidelijk dat de duurzaamheid er behoorlijk ver gaat. Groenten, kruiden, granen, peulvruchten, eieren, boter en kaas zijn allemaal van biologische oorsprong, geproduceerd binnen een straal van honderd kilometer rond het restaurant in de binnenstad. Vlees en vis komen er niet in en flessenwater evenmin. Het personeel is gehuld in kleding van

biologisch katoen, de stoelen en tafels zijn door een Brusselse ontwerper van Belgisch duurzaam gecertificeerd hout gemaakt en het eten wordt geserveerd in keramisch servies dat Caroline Baerten maakte met klei van eigen bodem. Om maar eens wat details te noemen uit de vijf pagina's tellende duurzaamheidsrapportage, waarin het ook gaat over het woon-werkverkeer, ledverlichting en de loyaliteit naar de tuinder.

Een menukaart is er niet en die ontbreekt ook bij veel van de andere zaken die zich met een groene ster onderscheiden. Allemaal *menu marché*. Eigenlijk ook wel logisch als je kookt met wat er lokaal voorhanden is en er elke week andere groenten op hun hoogtepunt zijn.

Baerten: 'We werken met vierentwintig micro-seizoenen. Dan is een menukaart praktisch niet te doen. Als onze tuinder geen tomaten meer heeft, serveren wij geen tomaten, we gaan niet naar een andere leverancier. Hij kan op ons vertrouwen. Dat is ook duurzaamheid. Relaties opbouwen.' Ze houden niet van het predicaat *vegetarisch*. 'Dat drukt gemis uit, het ontbreken van vlees, terwijl er wel duizend planten zijn waar je heel veel plezier aan kunt beleven, zeker als je ook nog eens met fermentatie werkt

die voor smaakverdieping en umami zorgt.' Om de culinaire rijkdom van de plantenwereld uit te drukken, lanceerden ze in 2008 de *botanische gastronomie*. Een concept dat ook door De Nieuwe Winkel is omarmd.

'Het is mooi dat Michelin nu een groene weg is ingeslagen, maar die duurzaamheidssterren hebben tegelijkertijd iets schizofreens,' zegt Baerten: 'Als je duurzaamheid relevant vindt, dan moet je ook consequent zijn en het meetellen in de hele beoordeling. Waarom voegen ze aan de bestaande vijf criteria: kwaliteitsproducten, beheersing van culinaire technieken, harmonie van de smaken, eigen signatuur en consistentie, niet als zesde criterium duurzaamheid toe? Dus: veel vlees, weinig lokale seizoensproducten, een verspillende keuken? Dan geen ster. Dat is pas consequent!' Ze heeft het idee voorgelegd aan Michelin. 'Ze gaan erover nadenken. Ik heb goede hoop dat ze ernaar luisteren. De huidige algemeen directeur Poullene heeft een frisse kijk op de gastronomie. Ze moeten ook wel, willen ze jonge mensen meekrijgen, die zeggen: ik wil lekker eten, maar het moet verder ook oké zijn.'

