

VEGETARISCH

Het groene restaurant

De nieuwe vegetariër wil meer dan linzen, tofu en tafelkleedjes uit de wereldwinkel. Ruimte dus voor vegetarische restaurants met stijl en uitstekend eten.

Britt Stubbe

Nederlandse vegetariërs komen vaak euforisch terug van trips naar grote buitenlandse steden. In de hippe buurten van Berlijn staan meer vegetarische maaltijden op de kaart dan gerechten met dode dieren. Ook in Londen kan de vegetariër zijn hart ophalen. Zo is in het kwalitatief hoogstaande restaurant The Gate de geitenwollensokkenfeer ver te zoeken. De inrichting is strak. De kaart uitgebreid en van deze tijd. Ook in Amerikaanse steden waar het hip is om gezondheidsfreak te zijn, stikt het van de goede restaurants voor de vegetariër. Zelfs voor de veganist. Of die nu houdt van de oosterse of de westerse keuken.

Zo bestelde een verstopte vegetariër uit Nederland laatst een veganistische pekingeend in California Vegan, een restaurant in Los Angeles. Hij was verrukt over deze nepende met sinaasappelsaus. Ook de hamburger die hij volgende dag at in een vegetarisch lunchtentje deed hem denken aan de burgers die hij vroeger als tiener in de snackbar haalde. Vóór hij zestien jaar geleden besloot dat dierenwelzijn belangrijker was dan zijn liefde voor de smaak van vlees en vis en toen hij nog niet wist dat de meeste restaurants de vegetariër verwarren met iemand die niet van eten houdt.

Eeuwige linzenprutjes

De vegetariër met Bourgondische inslag bracht jarenlang een groot offer: in restaurants zaten zijn vrienden aan de biefstuk en friet terwijl hij een bord met groenten en rijst voor zijn neus had. Heel soms met een gebakken ei erbij, of een kaas-soufflé.

Natuurlijk waren er in elke regio wel een paar vegetarische restaurants te vinden, maar daar nam de vegetariër zijn vrienden niet mee naar toe. Zelf was hij al teleurgesteld over de creatieve armoede van de koks met hun eeuwige linzenprutjes en gerechten met tofu. Goede wijnen stonden er ook al niet op de kaart. Hij legde zich er uit pure armoe maar bij neer. Tot hij tijdens bezoeken aan grote buitenlandse steden ontdekte dat het dus wel kon, lekker eten in een al even smaakvolle omgeving. Eindelijk geen mensen om hem heen die met hun magere lijven en witte koppen voldeden aan het clichébeeld van de vegetariër, maar 'gewone' mensen. Jong en oud. Hipperds en zakenlui. Waarom hadden ze dit soort restaurants niet in Nederland? Zeker nu uit recente cijfers van onderzoeksbureau Aurelia blijkt dat het aantal vegetariërs in twee jaar tijd is geste-

Tien walhalla's voor de vegetariër volgens fijnproevers Gido Schweitzer en Ewout Faase:

1 Kop van 't Land, Zeedijk 32 Dordrecht. 087-6300650. Het restaurant van Ewout.

2 Betty's, Rijnstraat 75 Amsterdam. 020-6445896. Het restaurant van Gido.

3 Herberg Het Volle Leven, Oude Willem 5, Appelscha. 0516-430091.

Ewout: 'Heerlijk vegetarisch en biologisch eten in een prachtige landelijke omgeving. Echt een aanrader.'

4 Groot Paardenburg, Amstelsijde 55, Ouderkerk aan de Amstel. 020-4961210.

Gido: 'Al houdt Herman den Blijker zelf erg van vlees, hier koken ze voor de vegetariër echt grandioos. En je wordt heerlijk in de watten gelegd.'

5 Luce, Vissersplein 75, Utrecht. 030-2333008.

Ewout: 'Deze Italiaan is van zeer hoog niveau en kookt voortreffelijk vegetarisch.'

6 Het Lachende Varken, Vlienderstraat 3, Rotterdam. 010-4116148.

Gido: 'Het is niet net helemaal mijn stijl, maar het eten is er wel erg goed.'

7 Restaurant van de Bijenkorf

Gido: 'Eindelijk een selfserviceresaurant met keuze. En het eten is nog lekker ook.'

8 Deeg, Lange Nieuwstraat 71, Utrecht. 030-2331104.

Ewout: 'Goed biologisch en bovendien strak vormgegeven restaurant waar ze net zoveel hoogwaardige vegetarische als niet-vegetarische gerechten op de kaart hebben.'

9 Harvest, Sint Jacobstraat 1, Den Haag. 070-3631491.

Gido: 'Deze Chinees is niet het toonbeeld van gezelligheid, maar als je belt dat je de volgende dag vegetarisch wilt komen eten, maken ze de heerlijkste dim sum voor je. Helemaal zonder vlees of vis. Echt buitengewoon lekker.'

10 Rotiland, Gerrit Jan Mulderstraat 2-A, Rotterdam. 010-4780627.

Gido: 'Nooit at ik een lekkerder vegetarische roti dan hier. Ik zou er echt 's nachts mijn bed voor uitkomen en met de auto naar Rotterdam rijden.'

gen van 560.000 naar 720.000. Het aantal mensen dat zichzelf beschouwt als parttime-vegetariër steeg de afgelopen jaren zelfs naar 3,5 miljoen.

Geroosterde kappertjes

Ook Ewout Faase, kok en eigenaar van het vegetarische restaurant De Kop van 't Land, zag een jaar geleden het nijpende gebrek aan kwalitatief hoogstaande vegetarische restaurants. En dat terwijl hij zelf zowel vlees als vis eet. Al doet hij dat steeds minder. Niet uit ideologische motieven, maar omdat volgens hem de kwaliteit in rap tempo achteruit gaat. En dan heeft hij het niet alleen over producten uit de bio-industrie, ook de smaak van biologisch vlees en vis valt hem vaak tegen. Faase: 'Bovendien worden de prijzen van kwaliteitsvlees en -vis steeds hoger en ik wil alleen het beste serveren.'

Het kan dus wél, lekker vegetarisch eten in een al even smaakvolle omgeving

Faase was al een tijd van plan zijn eigen restaurant te beginnen, toen hij hoorde dat er een vegetarisch restaurant annex herberg te koop was, op een prachtige locatie net buiten Dordrecht. Hij werd verliefd op de plek. Omdat het vegetarische restaurant een goede naam had in de omgeving besloot Faase ook geen vis en vlees te serveren. Faase: 'In de restaurants in Utrecht waar ik gewerkt heb, was er altijd veel aandacht voor de vegetarische keuken. Keuze uit verschillende gerechten en met oog voor smaak, structuur en presentatie. Met het weghalen van vlees en vis word je gedwongen om na te denken. Je kunt geen toevlucht zoeken in een stuk vlees met een lekkere saus op de dag dat je wat minder inspiratie hebt. Je moet bewuster op zoek naar een goede smaakbalans en structuren. Bij een maaltijd van alleen zachte dingen is het goed ook iets knapperigs te serveren. En geef je normaal bij een winterse stampot uitgebakken spek, zoek je nu naar dat gezellige Unoxgevoel door bijvoorbeeld kappertjes te roosteren. Dat extra creatief moeten zijn, dat maakt het juist leuk. Net als het werken met uitsluitend biologische gerechten. Je moet meer moeite doen, maar het is het dubbel en dwars waard.'

Op de culinaire website lens en op het gastenboek van de website van Faases restaurant wemelt het van de positieve reactie's. Het meest opvallend zijn die van niet-vegetariërs. Zo schrijft ene Wim: 'Als fanatieke niet-vegetariër was ik zeer verrast. Zoveel balans en verfijnde



Restaurant Kop van 't Land in Dordrecht (onder).

KATJA SCHADE



smaak had ik niet verwacht. Grandioos. Jullie zijn nog niet van mij af.' En Ad Pols schrijft op lens: 'Vegetariërs waren voor ons altijd mensen die veel voor hun geloof moesten opofferen. Een maaltijd zonder vlees of vis kon nooit lekker zijn. Althans: dat was onze overtuiging voor we hier kwamen. Niet dat we nu vegetariër zijn geworden, maar wij zijn er wel anders over gaan denken.'

Alleen het zien van het smaakvolle interieur op de website en het lezen van de menukaart van het restaurant maakt bovenstaande reacties zeer begrijpelijk. Een salade met pecorino, kappers en gefrituurde boterpompoen. Een conchiglioni met saus van snijbiet en tomaat en rolletjes van gemarineerde mozzarella en aubergine. Of een paddestoelen-Stroganoff geserveerd met rijst en gerosterde groenten. Dat zijn gerechten die meer uitnodigen dan een groentenprutje met rijst. Net zoals een wekelijks wisselend drie- tot zesgangenmenu. En dan is er ook nog een uitgebreide wijnkaart met biologische wijnen.

Verwend worden

Ook restaurant Betty's in Amsterdam wordt bedolven onder de lovende reacties op lens. De menukaart doet dan ook denken aan die van een volwaardig restaurant. Goede wijngaard. Gerechten gemaakt van producten die gastheer Gido Schweitzer zelf haalt bij biologische boeren. Zo snijdt hij wekelijks zelf zijn groentes af in het Westland. En rijdt hij regelmatig naar Frankrijk voor de beste biologische wijnen, naar Italië voor de lekkerste buffelmozzarella en naar Spanje voor de meest verfijnde olijfolie. Schweitzer heeft zijn restaurant gemodelleerd naar de plek waar hij zelf graag zou komen. Op de tafels ligt mooi tafellinnen. Op de achtergrond klinkt klassieke muziek. En van binnenkomst tot vertrek is de klant koning. Schweitzer: 'Ik heb zelfs meer niet-vegetariërs binnen dan vegetariërs. Omdat het hier in de eerste plaats draait om lekker eten en een avond verwend worden.'

Schweitzer – zelf vegetariër – ergert zich al jaren aan de achterstand die Nederland heeft als het gaat om goed vegetarisch eten. 'Ik begrijp ook niet waarom dat is. Zelf stop ik veel beziening in mijn werk. Bezie-

ling zie ik zelden in de vegetarische gerechten die ik krijg voorgeschoteld in gewone restaurants. Het is beter dan een paar jaar geleden, maar nog steeds teleurstellend wat keuze en kwaliteit betreft. Soms proef ik dat mijn eten is bereid in een pan waar vlees in is gebraden. Dan stuur ik het onmiddellijk terug. Ik wil graag serieus genomen worden.'

In Schweitzers woonplaats Amsterdam zijn nog zeven andere vegetarische restaurants, maar dat zijn geen plekken waar hij zelf graag een avondje uit eten gaat. 'Die restaurants zijn vaak nog van de oude stempel; een beetje blijven hangen in het alternatieve. Hoewel het in Rotterdam al een stuk beter is. Maar de behoefte aan goede vegetarische restaurants is er zeker. Betty's loopt erg goed. En we zitten nog niet eens in het centrum van de stad. Ik verwacht dan ook dat het aantal goede vegetarische restaurants de komende jaren flink zal toenemen. Nederland loopt altijd een paar jaar achter bij het buitenland, zeker culinair.'

De meeste restaurants verwarren een vegetariër met iemand die niet van eten houdt

Zelf eet Schweitzer het liefst bij Groot Paardenburg. Hij moet er zelf ook om lachen. Want dit restaurant in Ouderkerk aan de Amstel is van niemand minder dan de man die niet zou kunnen leven zonder vlees: Herman den Blijker. 'Het eten is er grandioos. En als ik ze verzoek om de pannen extra goed te wassen, vinden ze dit geen rare vraag. Ze zien het als een uitdaging om me in de watten te leggen. Ze gaan er niet van uit dat lekker eten voor mij van ondergeschikt belang is omdat ik vegetariër ben. Dat is het allerbelangrijkst.'



Betty's in Amsterdam: bedolven onder de lovende reacties.

SIMONE BEST

