



VEGAVOORDEEL

DE VEGETARISCHE STAND VAN (HORECA)ZAKEN

Nederland telt ruim 700.000 vegetariërs en dat aantal stijgt. Daarnaast groeit de interesse onder gasten voor groenten. Hoe spelen restaurants hier op in? “We kunnen iedereen nog zoveel leren.”

Tekst **Britt van Os** ✨ Foto's Niven 80/20 **Jeroen van der Spek**



Foto's uit *Niven 80/20*: opening, foto links (Westlandse tomatensoep) en foto rechts (pompoenpizza met mierikswortel en Belper Knolle).

Het aantal restaurants met een vegetarische kaart groeit, maar ook steeds meer reguliere horecazaken zetten vlees- en visloze gerechten op het menu. Waarom? “Groenten zijn het meest spannende onderdeel: bereid je een goed stuk vlees, dan zijn het de groenten en garnituren die het gerecht maken”, begint chef Gijs Kemmeren van Herberg de Kop van 't Land in Dordrecht. “Ikzelf kook volledig vegetarisch en biologisch, maar mis de bereidingen met vis, vlees en gevogelte totaal niet. Met groenten kun je namelijk zoveel meer doen.” Maar hoe zorgt hij er dan voor dat gasten met een vol gevoel naar huis gaan? “We gebruiken naast de groenten zuivel in onze gerechten. Clichés als aardappels, rijst, pasta en peulvruchten vermijden we echter. De focus ligt bij ons minder op voedingswaarden en juist meer op een verrassende culinaire beleving.” En die zit 'm volgens Kemmeren in de extraatjes. “Roasting-smaken werken bijvoorbeeld heel goed. Door roasting toe te voegen aan groenten, til je de salade- of groente-achtige smaak op naar iets vlezigs. Gasten denken daardoor vaak dat ze vlees of vis hebben gegeten, terwijl dat niet zo is.”

‘Kan echt niet meer’ Naast Herberg de Kop van 't Land zijn er meer restaurants in Nederland die zich richten op de vegetariër of liefhebber van groenten.

Zo kennen we Choux, Vermeer*, De Kas en Bolenius Restaurant in Amsterdam, Niven* in Rijswijk en het recent geopende Le Jardin in Utrecht. In deze en andere zaken zien we serieuze, culinaire vega-ontwikkelingen, maar toch zijn er volgens Hans Everse, chef-kok bij Zilt-E en vicevoorzitter Gastronomisch Gilde, nog te weinig chefs in Nederland serieus mee bezig. “Er is genoeg aanbod van groenten, dus daar ligt het niet aan. We zien nog zo vaak dat er een groentemixje wordt gewokt of een bakje sla op tafel wordt geserveerd. Dat kan echt niet meer.”

‘GASTEN DÉNKEN DAT ZE VLEES OF VIS HEBBEN GEGETEN’

Ook volgens Theor Verplancke, eigenaar Umami Management en medeoprichter van Dutch Cuisine, is het tijdperk van 2 simpele vegetarische gerechten op de kaart echt voorbij. “Je moet gasten verrassen en komt niet meer weg met een salade met blauwe kaas. Veel chefs geven geen gehoor aan de toenemende behoefte onder gasten aan een vegetarische maaltijd, maar de groentebusiness is heel serieus”, legt hij uit. En dat blijkt ook uit cijfers van de Vegetariërsbond.



Boven: wortelgerecht (Gijs Kemmeren). Onder: Luc Kusters van Bolenius Restaurant in zijn moestuin.

Nederland telt momenteel namelijk 700.000 vegetariërs en dat aantal stijgt. Daarnaast ligt het aantal mensen dat (veel) minder vlees eet inmiddels tussen de 2 en 3 miljoen, en ook daar zit een stijgende lijn in. “Zie vegetariërs niet als geitenwollensokkentypes, maar als een kansrijke doelgroep. Als je die ook meekrijgt, heb je iedereen binnen”, zegt Verplancke. “Gasten die groenten bestellen zijn echt niet allemaal vegetariër. Soms kiezen ze ervoor, om wat voor reden dan ook, om op dat moment even geen vlees of vis te eten. Geef ze daarom juist een groentekeuze. Ik eet thuis eens in de week steak, dus zou dat niet snel bestellen in een restaurant. Dan wil ik juist verrast worden, door groenten bijvoorbeeld.”

Dat geldt trouwens ook voor veel fast-casualconcepten. Culinair trendwatcher Anneke Ammerlaan: “Bij horeca-outlets op stations bijvoorbeeld, valt eveneens nog veel te winnen. We zien nog té weinig groenten.” En hoe zit het dan met vleesvervangers? “Die spelen geen rol in de echte vegetarische wereld. Veel eetcafés serveren bijvoorbeeld een vegetarische schnitzel. Dat is problematisch, want dan ben je aan het vervangen. Het gaat er juist om dat vegetarisch één van de keuzes is en dat het gelijkwaardig is aan vlees en vis.”

Tijd en kosten Goed, meer vegetarische maaltijden dus, maar zijn die wel rendabel genoeg? Wat betreft de inkoop zijn groenten dan wel wat goedkoper dan vlees en vis, maar qua arbeid lijkt het ongunstiger.

‘ALS JE DE VEGETARIËRS OOK MEEKRIJGT, HEB JE IEDEREEN BINNEN’





Links: wintergroenten met hazelnoot (Luc Kusters). Rechts: koolrabi en verse kwark (Gijs Kemmeren).

De totale waarde van een groentegerecht blijft in die zin dus nog redelijk gelijk aan een vlees- of visgerecht. En juist daarom is het volgens Ammerlaan meer dan logisch dat een vegetarisch gerecht voor dezelfde prijs op de menukaart staat als een vlees- of visgerecht. Zo zijn de prijzen van de groentegerechten bij Bolenius Restaurant, met eigen moestuin, niet veel lager dan andere gerechten op de kaart. Chef-kok Luc Kusters: “Kabeljauw in porties van 6 snijden gaat nu eenmaal een stuk sneller dan het schoonmaken en bereiden van groenten. Daarnaast hebben we een tuinman in dienst die natuurlijk ook niet gratis werkt. Daarom is een groentemenu bij ons niet veel goedkoper dan ons Alliance Menu, gemiddeld maar 10 procent.” Kusters vindt het verder belangrijk om de groenten volledig te gebruiken. “Het loof, de wortel, het stengeldeel, de steel en de knol: wij gebruiken alles. Een gedeelte van onze producten halen wij uit de moestuin hier op de Zuidas. Iedere keer als ik daar ’s ochtends doorheen loop word ik me weer bewust van hoe fantastisch al die producten zijn. Daarvan wil je niets weggooien, maar alles gebruiken.”

Storytelling Hij geeft het goede voorbeeld, maar er zijn dus nog veel chefs die weinig tot niets (bijzonders) vegetarisch doen. En omdat vraag en aanbod natuurlijk aan elkaar zijn gelinkt, zijn ook gasten het

nog te weinig gewend om een restaurant te bezoeken voor een smaakvol groentegerecht. Ondanks dat ze gezondheid en milieu steeds belangrijker vinden. Hans Everse: “Vlees of vis is nog steeds hoofdzaak en

‘NEEM GASTEN MEE UIT DE COMFORTZONE VAN BROCCOLI EN SPINAZIE’

groenten een bijzaak. Dat is jammer. Ik denk dat we mensen bewuster moeten maken van de veelzijdigheid van groenten en wat je er allemaal mee kunt.” Maar hoe? “Leg een gast niet alleen uit dat hij ossenhaas op zijn bord heeft, maar vertel ook meer over de soort groenten die je erbij serveert.” Storytelling werkt volgens Everse erg goed. “Leg gasten bijvoorbeeld uit dat ze een rood bietje op het bord hebben van Zeeuwse grond, geteeld door boer Gerard. En heb je een eigen tuin? Vertel dat dan, laat ze er een kijkje in nemen of laat ze zelfs hun eigen groenten uitkiezen. Neem ze mee uit die comfortzone van broccoli, sperziebonen en spinazie. We kunnen iedereen nog zo veel leren als het gaat om groenten.” **3**