

„Das Gemüse in die Mitte des Tellers rücken“

FÜR MEHR BUNTEN GENUSS

Bevor Frank Fol Botschafter einer neuen Küche wurde, in deren Zentrum Gemüse und Obst stehen, genoss er eine klassische Ausbildung und kochte in renommierten Häusern. Doch eine Reise nach Thailand öffnete dem Sterne-Koch die Augen. Er kehrte der konventionellen Gastronomie den Rücken und stand fortan für seine Vision einer Ernährung auf pflanzlicher Basis ein, die Fleisch zum Beiwerk macht. Daisy Schengen traf den Meisterkoch Mitte September in Luxemburg.

Tageblatt: Herr Fol, wann haben Sie entschieden, „We’re Smart World“ zu gründen?

Frank Fol: Die Geschichte beginnt vor mehr als 30 Jahren, als ich damals noch in meinem Restaurant im belgischen Löwen kochte. Ein Besuch in Thailand öffnete mir die Augen: Ich lernte, dass eine Gemüse-Küche, bei der frisches Gemüse den Ton angibt, wo Gewürze eine Rolle spielen, wo das Gericht eine Struktur hat, mit wenig Soße und Fett, sehr viel kreativer sein kann. Ich fand damals, dass wir Gemüse nicht genug in den Vordergrund stellten. Zu dieser Zeit blieb das Gemüse in belgischen Restaurants am Tellerrand als Dekoration links liegen. Denn egal, ob zu Fisch oder Fleisch, es war immer dieselbe Garnitur. Und es war eine Garnitur, die zum Wegwerfen bestimmt war, denn man aß das Gemüse nicht. Ich verstand diese Art des Speisens nicht. Belgien hat wunderbare Lebensmittel und wir machten nichts daraus. Also beschloss ich diese Philosophie umzukrempeln und das Gemüse in die Mitte des Tellers zu rücken. Wir fingen an, Speisen zu kreieren, ausgehend vom Gemüse. Das ist der Sinn hinter dem Motto „Denken Sie Gemüse, denken Sie Obst!“.

Wie setzen Sie die Philosophie „Denken Sie Gemüse, denken Sie Obst!“ konkret um?

Zunächst wählen wir das Gemüse aus, dann die Zubereitungstechnik. Es gibt 51 Arten, Gemüse zuzubereiten. Im dritten Schritt entscheiden wir, ob das Gericht vegetarisch bleibt oder ob wir Fisch oder Fleisch dazu kombinieren.

An welchem Ort haben Sie diese Ideen verwirklichen können?

Wir haben das Restaurant „Sire Pynnock“ in Löwen ins Leben gerufen. Es war eine echte Revolution. Die Menschen dachten, dass wir nur vegetarische Gerichte anbieten, aber wir haben das Gemüse in den Vordergrund gerückt und ihm die Bedeutung zugeschrieben, die es verdiente, und ihm Fleisch oder Fisch zur Seite gestellt. Später hatte ich eine Fernsehsendung in Belgien, wo ich diese Ideen vermittelt habe. Daraus wurde die Bezeichnung „Chef des légumes“ geboren.

2005 verkauften Sie Ihr inzwischen Sterne- ausgezeichnetes Restaurant und fingen wieder von null an. Waren Sie nicht mehr von Ihrer Gemüseküche überzeugt?

Für mich stand schon immer fest, dass ich mit meiner Frau, die nicht aus diesem Metier kommt, das Restaurant nur eine Zeit lang führen würde. Wir verkauften, als wir in den Top 20 in Belgien waren und als „Restaurant du futur“ ausgezeichnet wurden. Doch ich kam mir vor, als ob ich der Einzige wäre, der diese Botschaften an die Menschen senden würde. Ich fragte mich, was kann ich machen, um mehr Menschen mit der Philosophie einer pflanzenbasierten Küche zu erreichen? Also gründete ich 2009 den Wettbewerb „Bestes Gemüserestaurant in Benelux“, fokussierte mich auf die Promotion und Beratung von Restaurants, von Landwirten, von Supermärkten. Jährlich wurde ein neuer Gewinner gekrönt, die Botschafter der Gemüseküche wurden immer mehr. Als wir irgendwann 50 Botschafter im Benelux-Raum waren, fand ich es sehr schade, dass das kaum einer wusste.

Haben Sie Ihre Entscheidung bereut, ein florierendes Restaurant zu verkaufen, um Ihrer Philosophie zu frönen?

Nein. Wir, die Chefs und ich, sind glücklich, dass wir damit ein wenig die Welt verändern konnten. Es ist ganz einfach: Wenn wir sagen würden, man müsse mehr Gemüse essen, würde nichts passieren. Aber wenn die Menschen die Gerichte unserer Chefs kosten und neue Geschmäcker entdecken, klappt es von allein. Sie werden vom Geschmack der Pflanzen überzeugt, die vergessen wurden oder von denen sie gar nicht wussten, dass sie überhaupt essbar sind.

Die Geburtsstunde des „We’re Smart Green Guide“ war also gekommen ...

Ja, der „Guide“ war geboren. Gleichzeitig verließen wir



Foto: Editpress/Claude Lenert

Gestatten: der „Chef des légumes“. Frank Fol ist Gründer der Plattform „We’re Smart World“. Damit tritt der Sternekoch für ein Umdenken am Esstisch ein, für Gemüse in der Haupt- und Fisch und Fleisch in der Nebenrolle.

den Benelux-Raum und breiteten uns in ganz Europa aus. Inzwischen wachsen wir sehr schnell. Wir haben „Inspektoren“ in verschiedenen Ländern, die uns mit Informationen über die neuesten Restaurants mit Gemüseküche versorgen. Das sind Journalisten, Kontakte aus der Gastronomiebranche, Geschäftsleute, die gerne gut essen gehen. Derzeit liegen wir bei rund 1.000 Restaurants in 46 Ländern, die wir auflisten.

Wie entscheidet sich, wer in den Gastronomieführer aufgenommen wird?

Es gibt drei Wege, um ins „We’re Smart Green Guide“ aufgenommen zu werden: Durch eine Empfehlung der Inspektoren, durch Menschen, die uns schreiben und von einem Restaurant erzählen, oder wenn die Chefs selbst uns kontaktieren und von ihrer Arbeit berichten. Fast jede Woche erreicht uns eine Mail von Chefs, die in den Guide aufgenommen werden möchten. Eine Vorauswahl treffen wir anhand der Präsentation auf den sozialen Netzwerken, beim Blick in die Karte online. Ein Bild auf Instagram, das Menü auf der Webseite verraten dem geschulten Auge viele Informationen, ob der Inhalt des Anschreibens

stimmt oder nicht. Die Anwarter, bei denen wir uns sicher sind, dass sie in den „Green Guide“ passen, besuchen wir vor Ort. In 99 Prozent der Fälle haben wir dann die richtigen Restaurants gefunden.

Welche Vorteile bringt einem Restaurantchef die Aufnahme in den „Green Guide“?

Zum einen interessieren sich mehr Gäste für pflanzenbasierte Gerichte. Laut Küchenchef Xavier Pellicer, der ein Restaurant im spanischen Barcelona betreibt, stieg die Nachfrage nach pflanzlichen Menüs bei ihm um bis zu 40 Prozent an. Auch in Luxemburg, bei René Mathieu, dem Gewinner der „We’re Smart Awards“ 2020 und 2021, sind Restaurant und Braserie ausgebucht. René Mathieu entschied sich im vergangenen Jahr zum großen Schritt, kein Fisch und Fleisch mehr in der „Distillerie“ in Burglinster anzubieten. Meiner Meinung nach zeigen diese Beispiele, dass die Zukunft mehr Gemüse bedeutet. Ich sage nicht, dass es immer und zu hundert Prozent Gemüse sein muss. Aber für uns, im Sinne unserer Philosophie, begleiten Fisch und Fleisch das Gemüse und das Obst, die im Zentrum des Tellers stehen.





Gemüse und Obst stehen nicht mehr nur am Rand.

Andere Restaurantführer benutzen Sterne oder Hauben für ihre Auszeichnungen. Welche Symbole zeichnen besonders kreative Köpfe und Gastronomiekonzepte aus, die Gemüse in den Mittelpunkt stellen?

Unsere Auszeichnungen sind eins bis fünf Radieschen. Damit bewerten wir Restaurants, die auf einem hohen kulinarischen Niveau arbeiten. Außerdem haben wir ganz neu das Radieschenblatt als Symbol kreiert. Es steht für einfachere Konzepte, die sich dieser Philosophie verpflichten, jedoch nicht gastronomisch arbeiten – wie beispielsweise die Restaurantkette EXKi, die es auch in Luxemburg gibt.

Mit Ihrer Philosophie streben Sie nicht weniger als einen Mentalitätswandel an – in den Köpfen der Chefs und ihrer Gäste. Welche Botschaft möchten Sie an dieser Stelle an sie richten?

Die erste richtet sich an die Chefs, die diesen Schritt in ihren Restaurants gehen wollen – sie sollten nicht mehr von vegetarischer und veganer Küche sprechen. Sondern vielmehr von einer Küche rund um das Gemüse. Es handelt sich dabei um zwei verschiedene Dinge. Viele Kunden, die ins Restaurant kommen, denken dabei: „Ich bin kein Vegetarier und auch kein Veganer.“ Aber ein kreatives Menü auf pflanzlicher Basis vermittelt ihnen eine ganz andere Botschaft. Die Gäste der „Distillerie“ beispielsweise sind nicht unbedingt Ve-

ganer, sie möchten aber gut essen, auf einem hohen gastronomischen Niveau auf pflanzlicher Basis. Einmal diese Erfahrung gemacht, dass kreative Küche auch ohne Fisch und Fleisch gelingen kann, und die Welt ändert sich.

An welche Veränderungen denken Sie konkret?

Die Produkte im Supermarkt sind immer verfügbar. Wir haben verlernt, welches Obst und Gemüse wann Saison hat. Man muss sie dann essen, wenn sie uns die Natur in Hülle und Fülle anbietet, und nicht beispielsweise im Dezember zu Erdbeeren greifen. Viele der „We’re Smart Green Guide“-Chefs haben ihren eigenen Garten und sind sehr naturverbunden. Wenn man diesen Weg schon beschritten hat, ist es nicht schwer, sich umzustellen. Die Natur hilft einem dabei.

Glauben Sie, die Menschen sollten ausgebildet werden, sich mehr der pflanzlichen Küche zu widmen?

Ausbilden ist ein schwieriger Begriff. Aber letztendlich geht es genau darum, Erfahrungen zu sammeln. Als ich Kochshows im Fernsehen machte, kamen vor den Sendungen viele Menschen zu mir und sagten, sie würden ihren Lebensstil nicht verändern, sie würden weiterhin Fleisch essen. Aber als sie nachher die Gerichte kosteten, kam der Aha-Moment. Sie hätten nicht gewusst, wie gut Gemüse schmecken kann. Und das ist das Schöne auch für uns: dass auch die Menschen, die am stärksten von der pflanzlichen Küche Abstand halten, irgendwann überzeugt sind.

„We’re Smart World“

Hinter dem Portal und Unternehmen „We’re Smart World“ steht der belgische Sternekoch Frank Fol. Seine Philosophie „Denken Sie Gemüse, denken Sie Obst“ steht als Grundlage dieser Plattform zu mehr Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung und Küche. Das Angebot und das Fachwissen auf und hinter der Plattform richten sich sowohl an Endverbraucher als an Fachleute aus dem Lebensmittelbereich.

Im Rahmen von „We’re Smart World“ werden auch die sogenannten „We’re Smart Awards“ vergeben. Am 20. September fand die feierliche Preisverleihung in Luxemburg statt. Zum zweiten Mal in Folge konnte sich Sternekoch René Mathieu (Restaurant „La Distillerie, Schloss Burglinster“) die Auszeichnung als „Bester Chef“ weltweit sichern. Die Awards werden jährlich nach strengen Kriterien vergeben. Ein Expertenteam besucht nach eigenen Angaben „Hunderte von Restaurants“ und „bewertet die Restaurants danach, ob ihre Speisekarte zu mindestens zwei Dritteln aus Obst und Gemüse besteht, aber auch nach Kriterien wie kulinarische Kreativität, ökologischer Fußabdruck und gesellschaftlicher Impact“. Die besten pflanzenbasierten Küchen werden mit 1 bis 5 Radieschen ausgezeichnet. Für aufstrebende Chefs werden Radieschenblätter vergeben.

Am 20. September ging außerdem die Ausgabe des „We’re Smart Green Guide 2021“ an den Start. Darin fließen die Bewertungen des Expertenteams ein und bieten einen Überblick über die vielversprechendsten Gemüserestaurants weltweit.

Mehr Infos sowie den „We’re Smart Green Guide“ finden Sie unter: weresmartworld.com.

Bestes Gemüse-Restaurant der Welt: René Mathieu führt „La Distillerie“ erneut zum Sieg

GASTRONOMISCHE ANERKENNUNG

Zum zweiten Mal in Folge gewinnt Küchenchef René Mathieu für seine pflanzenbasierte Kochkunst in „La Distillerie“ im Schloss Burglinster den „We’re Smart Award“ für das beste Gemüse-Restaurant der Welt.

Küchenchef René Mathieu freute sich gemeinsam mit seinem Team über die hohe Auszeichnung: „Die erneute Anerkennung durch ‚We’re Smart World‘ berührt mich sehr. Vor mehr als zehn Jahren habe ich mit kulinarischen Kreationen auf 100 Prozent pflanzlicher Basis begonnen, was eine ziemlich große Herausforderung ist. Diese Auszeichnung motiviert mich, (diesen Weg) weiterzugehen. Ich möchte mich auch bei meinem Team bedanken, ohne welches dieser Erfolg nicht möglich wäre.“

Genauso wie Küchenchef und Gründer von „We’re Smart World“ Frank Fol ist René Mathieu das Missionieren fremd. In einem *Tageblatt*-Gespräch im Februar 2021 über Tipps des Chefkochs an Verbraucher, die im Supermarkt Gemüse kaufen und die ihnen Verbrauchern helfen sollten, sich bewusster, gesünder und vollwertiger zu ernähren, sagte Mathieu entschieden: „Alle meine Ratschläge gebe ich in voller Demut weiter. Sie (die Verbraucher, Anm. d. Red.) bleiben Herr über Ihre Handlungen und

Entscheidungen. Lassen Sie sich von Ihrem Gewissen leiten!“

Nach der Siegerehrung ließ es sich René Mathieu nicht nehmen und seine Kollegen und die anwesenden Pressevertreter mit einem herausragenden pflanzlichen Menü in neue Geschmackswelten zu entführen. Die Demut, mit der er seine Tipps an Verbraucher und Gäste weitergibt, hat er auch in diesem Menü, das voller Herzblut für die oft unbemerkten geschmacklichen Schätze der Natur steckt, hineingewebt.

René Mathieu sagt dazu: „Meine erste Inspirationsquelle ist die Natur. Sie gibt mir Ruhe und schärft meine Sinne. Genau wie meine Küche ist auch die Natur immer in Bewegung. Der Reichtum an Pflanzen ist unglaublich: Wir entdecken jeden Tag neue Möglichkeiten und wir lernen stets dazu.“

Genau mit dieser Neugier und Experimentierfreude steckt Mathieu nicht nur sein Team an. Mit seinen Kreationen schaffte er es auch, überzeugte Fleischliebhaber unter den Gästen, die zum ersten Mal pflanzenbasierte Küche auf solch hohem Niveau kosteten, zu verblüffen und damit ein Stück näher an die heimischen Wiesenkräuter und Gemüse näherzubringen.

Der erste Schritt in Richtung Veränderung war jedenfalls an diesem Abend getan. Der Weg ist allerdings für uns alle noch

nicht zu Ende. Das weiß auch der zweifache Gewinner des „We’re Smart Award“ nur zu gut: „Die pflanzliche Küche ist keine Ersatzküche, sondern eine vollwertige Küche. Sie ist köstlich, farbenfroh, leicht, hochgradig kulinarisch, aufmunternd, fein, rustikal ... Sie ist stets so, wie man sie gerade haben möchte. Wir wollen auch in den kommenden Jahren unsere Kunden weiter überraschen und die faszinierende Welt der pflanzlichen, gesunden und nachhaltigen Küche an die nächsten Generationen weitergeben.“



Foto: We're Smart World

Mit seiner Vision einer pflanzenbasierten Küche hat sich Sternekoch René Mathieu inzwischen weltweit zu einer Institution auf diesem Gebiet etabliert

Die Top 3 der besten Gemüse-Restaurants der Welt mit „We’re Smart World“-Gründer Frank Fol: (v.l.) René Mathieu (1. Platz, Luxemburg), Michaël Vrijmoed (3. Platz, Belgien) und Emile van der Staak (2. Platz, Niederlande)



Foto: KachenMagazine

„Weniger Tiere, mehr Pflanzen“

DIE WELT VON MORGEN AUF UNSEREM TELLER

Von wegen eine Schnapsidee: Als der heutige Sternekoch Emile Van der Staak aus den Niederlanden vor rund 20 Jahren sein Bauingenieurstudium kurz vor dem Diplom schmiss, trieb ihn der Gedanke an die Welt von morgen um: Ihm sei klar gewesen, dass der Umgang mit den Herausforderungen, vor denen die Welt stünde, die Menschen vor eine Wahl auf ihrem Teller stelle, erzählte er Daisy Schengen. Heute hat es der ehemalige Quereinsteiger in die Elite der pflanzenbasierten Küche geschafft. Ein Gespräch über analytischen Geist beim Kochen, Nahrungswälder als Zukunftsform der Landwirtschaft und die Freiheit, im Leben immer wieder einen neuen Weg einschlagen zu können.

Man könnte einen schönen Film darüber drehen, wie der Niederländer Emile Van der Staak zum Koch wurde, scherzt der Sternekoch (1-Michelin-Stern) aus den Niederlanden im Gespräch mit dem *Tageblatt*: „Ich saß in einer riesigen Sporthalle und schrieb Klausuren. Als ich mich umschaute und auf die anderen Studenten, die konzentriert schrieben, blickte, wurde mir klar, dass ich für den Rest meines Lebens niemals etwas mit Bauingenieurwesen machen würde. Ich stand auf und ging, ohne jemals meinen Abschluss gemacht zu haben. Ab da wusste ich, dass ich Koch werden wollte. Natürlich, ohne mir bewusst zu sein, was das wirklich bedeutet“, erinnert sich Van der Staak heute, mit einem breiten Lächeln auf den Lippen.

Keine Frage, dieser Schritt sei eine radikale Entscheidung. Seine Eltern seien darüber „ein wenig besorgt“ gewesen, schmunzelt Van der Staak: „Mein Vater ist Lehrer und konnte meinen Entschluss gar nicht nachvollziehen.“

Dennoch hat sein Ingenieurstudium auch seine guten Seiten, sagt der Sternekoch. Es helfe ihm beim Kochen insofern, als er es noch stärker als einen analytischen Prozess begreift: „Ich hatte schon immer ein Talent für Mathe und Physik. In meiner Art zu kochen und über Ernährung nachzudenken, kann ich den Ingenieur in mir nicht verbergen“, lacht er laut.

„Weniger Tiere, mehr Pflanzen“

„Wir sind kein typisches Restaurant“, sagt Chefkoch Emile Van der Staak. Im September holte der Niederländer mit seiner Küchenmannschaft den zweiten Platz in den Top 100 der besten Gemüse-Restaurants weltweit. Sein Restaurant „De Nieuwe Winkel“ in Nijmegen musste sich nur René Mathieu mit seiner „La Distillerie“ in Bourglinster geschlagen geben.

Vergeben wurden die viel beachteten jährlichen Aus-



Das Treppchen der „We're Smart World Awards 2021“ (v. l.): Gründer Frank Fol, Michael Vrijmoed aus Belgien auf dem 3. Platz, René Mathieu aus Luxemburg und zum zweiten Gewinner weltweit, sowie Emile Van der Staak aus den Niederlanden

zeichnungen von der Plattform „We’re smart World“. Ihr Gründer – Frank Fol –, Sternekoch aus Belgien, setzt sich seit mehr als 30 Jahren für eine Ernährung auf pflanzlicher Basis ein, die Fleisch zum Beiwerk macht.

„Mir war schon als junger Mensch klar, dass die Welt viele Herausforderungen zu meistern hatte: unsere Gesundheit, die Artenvielfalt, die Klimakrise.“ Vor diesem Hintergrund, als Van der Staak als Koch zu arbeiten begann, entschied er, einen „(Lösungs-)Weg zu finden, der besser funktionierte“.

Beim Einlesen in die Thematik habe er begriffen, dass der Umgang mit den Herausforderungen, vor denen unsere Welt heute stünde, unweigerlich die Menschen vor eine Wahl auf ihrem Teller stelle. Und so startete Emile Van der Staak vor zehn Jahren sein Restaurant mit der Prämisse, dort eine Küche anzubieten, die „weniger Tiere, mehr Pflanzen“ in die Praxis umsetzt. Anfangs enthielten seine Gerichte noch etwas Fisch und Fleisch, heute sind sie rein vegetarisch, sagt der Chef.

„Wir sind nicht gegen Fleisch. Aber wir sind inzwischen so darin trainiert, Gemüse auf viele verschiedene Arten zuzubereiten, um all die darin enthaltenen Geschmacksrichtungen herauszuarbeiten, sodass wir Fleisch nicht vermissen.“ Mit Fleisch zu kochen, erklärt der Küchenchef, sei sehr einfach – das Rib-Eye-Steak anbraten, schon ist in ein paar Minuten ein leckeres Gericht fertig. „Das gleiche Ergebnis kann man auch mit Gemüse haben, man muss sich nur etwas mehr anstrengen.“

Laut dem Gründer der Plattform „We’re Smart World“ Frank Fol lässt sich Gemüse auf insgesamt 51 verschiedene Arten zubereiten. „Wir können heute aus einem großen Erfahrungsschatz schöpfen und ein Menü mit neun oder zehn Gängen nur aus Gemüse zuzubereiten – ohne Fisch- oder Fleischkomponenten“, pflichtet auch Van der Staak bei. Und das alles, weil er am Anfang seiner Gastronomiekarriere Entscheidungen getroffen habe, die ihm helfen würden, die Welt ein klein bisschen zu verbessern, betont er.

Sich der pflanzlichen Küche in diesem Maße zu widmen, erfordert Mut. Auch heute, obwohl sie immer populärer wird und auf eine breitere Akzeptanz als früher stößt. Doch der Anfang war schwer: Emile Van der Staak erinnert sich an ein Weihnachtsmenü, das er im zweiten Jahr nach der Eröffnung kochte. „Es war komplett vegetarisch und die Gäste waren wütend und wollten nicht zahlen.“ Aber für den Koch bedeutete diese Erfahrung keinesfalls, seine Marschroute zu verlassen. Im Gegenteil: „In der kurzen Zeit seit damals hat sich bei vielen Menschen das Bewusstsein für ihre Ernährung grundlegend verändert.“

Nahrungswald als neue Landwirtschaft

Eine Ursache dieser Veränderung, schildert Emile Van der Staak, sei die Tatsache, dass die Art der Ernährung sehr eng mit der Art der Landwirtschaft verknüpft sei. Seit sechs Jahren arbeite er mit dem „ältesten Nahrungswald“ in Europa. Nach Ansicht des Sternekochs stelle „das Waldgärtnern eine revolutionäre Art, Landwirtschaft zu betreiben“, dar.

Vereinfacht ausgedrückt, gehe der „Nahrungswald“ (aus dem Englischen: „Food forest“, A.d.R.) weg von den einjährigen Pflanzen wie Zwiebeln oder Weizen, stattdessen hin zu mehrjährigen Kulturen wie Bäume und Sträucher. Ein gut durchdachtes System, bei dem man jedes Jahr ein bestimmtes Volumen an Pflanzen anbaut und diese Menge aberntet. „Dabei müssen Sie nichts machen, nur warten.“ So wie es unter natürlichen Bedingungen im Wald geschehe, fasst Van der Staak zusammen. In dem „Nahrungswald“ von Pionier Wouter van Eck, in der Provinz Gelderland, mit dem der Koch zusammenarbeitet, wachsen mehr als 400 verschiedene Pflanzenarten aus der ganzen Welt – ohne Maschinenpflege, Pestizide und Wachstumsförderung.

Sodass der nächste logische Schritt nach der Entscheidung „weniger Tiere, mehr Pflanzen“ für Emile Van der Staak war, sich damit auseinanderzusetzen, wie die Pflanzen, die er in der Küche benötigte, angebaut werden. „Es ist sinnlos, mit einem leeren Feld zu starten, schwere Maschinen,

Pflanzenvernichtungsmittel und Dünger einzusetzen, um am Ende der Saison wieder mit einem leeren Feld dazustehen.“ Das möge in der Landwirtschaft klappen, in der Natur funktioniere das aber nicht, unterstreicht der Koch.

Deshalb geht Emile Van der Staak in seinen Überlegungen weiter und denkt jetzt schon an die Pflanzen, die er morgen benötigt und die er idealerweise in einem Permakultursystem aufwachsen sieht. „Wenn wir so vorgehen, setzen wir voraus, dass wir unsere Ernährungsgewohnheiten dahingehend beeinflussen, dass wir lernen, Kastanien statt Kartoffeln und Bambusschoten statt Salat zu essen.“ Der Sternekoch hoffe, dass im Laufe der Zeit immer mehr Menschen beginnen würden, über den Teller rand hinauszuschauen. Denn Szechuan-Pfeffer und koreanischer Bergspargel wachsen auch in unseren Breitengraden. Und würden wir mehr Waldgärten statt konventioneller Landwirtschaft nutzen, sagt van der Staak, würde es keine leeren Felder mit Gras am Ende der Saison geben, wie es heutzutage der Fall sei. „Denn seien wir ehrlich“, sagt er, „das einzig Grüne an unserer Landschaft heute ist die Farbe.“ Gras werde als Futter für die Tiere benötigt, für sonst nichts. Eine neue Art der Landwirtschaft, ist Emile Van der Staak überzeugt, werde die Abgasmengen senken und für mehr biologische Vielfalt sorgen.

„Ich bin kein Visionär“

Wenn man dem Sternekoch bei seinen Gedanken an die Zukunft folgt, drängt sich die Frage nach seiner Vision auf. „Nein, ich bin kein Visionär“, verneint er prompt. Aber es sei jetzt der Moment, die eigene Ernährung grundlegend zu überdenken. „Wer weiß, vielleicht werde ich mit meinen heutigen Ideen in zwanzig Jahren als konservativer Chef durchgehen und die Menschen werden in ihren Überlegungen viel weiter sein als ich“, wünscht er sich.

In der Zukunft sieht van der Staak viel mehr Lebensmittel aus Permakulturanbau – wie im Nahrungswald – auf dem Teller. „Und wer weiß, mit dieser Evolution unserer Ernährung werden wir womöglich ein veganes Restaurant“, lächelt er. Ob er in zehn Jahren tatsächlich mehr Gäste in seinem Restaurant bekochen wird, die eher auf der Suche nach einem Geschmackskitzel sind, oder tatsächlich Menschen, die Ernährung anders denken, so wie Van der Staak selbst, darüber hat er eine klare Meinung. „Die Menschen werden nach einer Überraschung suchen, nach schmackhaften Gerichten und echter Gastlichkeit. Daran wird sich nichts ändern. Was anders sein wird, ist das, was auf dem Teller präsentiert wird.“

Wohin die Reise für den Sternekoch selbst führt, da lässt sich Van der Staak alle Optionen offen: „Vielleicht wechsle ich nochmal den Beruf, wer weiß. Dann werde vielleicht Architekt“, sagt Emile van der Staak. „Ich möchte frei im Geiste bleiben.“



Lächeln und ein Urvertrauen in eine bessere Zukunft: Der niederländische Koch Emile Van der Staak scheint in sich zu ruhen, was seinen Weg in der pflanzenbasierten Gastronomie betrifft. Nur beim Fototermin wirkt er etwas nervös.