

De impact van de groene ster

Sinds 2021 kunnen restaurants naast de reguliere ster ook een groene Michelin ster verdienen voor hun inzet op het gebied van duurzaamheid. Daarvoor kijken de inspecteurs van Michelin naar het gebruik van lokale en seizoengebonden ingrediënten, de ecologische voetafdruk, voedselverspilling, algemene afvalverwerking en recycling en duurzaam management. In Nederland hebben nu vijftien restaurants zo'n 'klavertje' achter hun naam staan. Zes chefs vertellen over de impact van de groene ster.

TEKST BART-JAN BROUWER



**Jos Timmer,
De Kas**

"Het draait eigenlijk allemaal om onze tuin in Amsterdam en in de Beemster. Die bepaalt wat op het menu staat en dat proberen we zo snel mogelijk te serveren. Van *plant to plate* en die schakel proberen we zo kort mogelijk te houden. In de ochtend geoogst, 's middags op je bord."



**Martijn Koeleman,
De Dyck**

"Onze visie luidt: koken met groenten uit de eigen moestuin en dat wat we oogsten inmaken om het jaar rond zelfvoorzienend te zijn. En voor de rest alleen koken met producten die in Nederland verkrijgbaar zijn of die we zelf plukken."



**Niven Kunz,
Tryptique**

"Als grondlegger van de 80/20-kook ik al sinds mijn 24^e volgens de regel 80% groente en 20% vis en vlees, met hoofdzakelijk lokale producten. Wij willen toekomstbestendig zijn en de mensen laten proeven dat je ook zonder vlees en vis mooie gerechten kunt maken. Goed voor milieu en mens."



**Jonnie & Thérèse Boer,
De Librije**

"In De Librije vinden we het belangrijk om onze gasten een ervaring te geven die nooit te vergeten is. Om ze in de watten te leggen met fijne wijn-spijscombinaties en service van het hoogste niveau. In onze keuken vinden we het belangrijk om gebruik te maken van seizoenproducten, lokaal onze ingrediënten te halen en duurzaam met onze producten om te gaan."



**Emile van der Staak,
De Nieuwe Winkel**

"Ons voedselsysteem is een van de grootste aanjagers van de klimaatopwarming. Het belangrijkste dat je kan doen om de planeet te redden, is minder vlees eten en dan met name rundvlees. We omarmen daarom een volledig plantaardige benadering, de botanische gastronomie."



**Luc Kusters,
Bolenius**

"Waar wij voor staan: lokaal werken, veel meer planten en minder en beter vlees. En dat in een model dat ik Dutch Cuisine noem, een stichting die ik zelf heb opgezet en die de Nieuwe Nederlandse Keuken presenteert, met lokale seizoengroenten in de hoofdrol en vlees of vis als garnituur – lekker en verantwoord voor mens, dier en planeet."

W

Wat betekent duurzaamheid voor jullie en hoe pas jullie dit toe in werk en privéleven?

Emile van der Staak: "Het belangrijkste is dat we toekomstige generaties niet tekortdoen. Dat is voor mij de definitie van duurzaamheid. Iedereen kan een bijdrage leveren aan een betere wereld. Ik kan me niet voorstellen dat als de wereld aan je voeten ligt, je dan niet de wil hebt om je carrière te wijden aan de grote uitdagingen van deze tijd. En op individueel niveau betekent het dat ik sowieso geen vlees meer eet."

Jos Timmer: "Bij De Kas zit duurzaamheid verweven in alles wat we doen, bewust en onbewust. Het restaurant bestaat al meer dan twintig jaar dus het was een voorloper op dat gebied. Wim (de Beer, red.) en ik nemen duurzaamheid mee in alle beslissingen die we nemen. Natuurlijk op het gebied van eten en drinken, maar ook maken we de menukaarten van afvalmateriaal, draagt het personeel duurzame bedrijfskleding en hanteren we niet te lange werkdagen. Privé probeer ik vooral minder te consumeren en geef ik mijn kinderen mee om vooral vegetarisch te eten."

Martijn Koeleman: "Ik vind dat een lastige. Je kunt heel veel doen om duurzaam te zijn, maar ja, ik rijd ook nog altijd op benzine. Ik vind het vooral belangrijk dat we erbij stilstaan. Waarom doen we iets? Thuis probeer ik ook grotendeels vegetarisch te koken, letten we erop dat de verwarming niet hoger dan 18 graden staat en doen we zoveel mogelijk op de fiets. Het huis willen we wel verduurzamen, maar we hebben net een complete verbouwing achter de rug, dus de zonnepanelen en warmtepomp moeten nog even wachten. Wel hebben we alles zo voorbereid dat we er een gasloze woning van kunnen maken."

Luc Kusters: "Duurzaamheid voor mij betekent alles zoeken in de oplossing om circulair te zijn. Privé lukt dat niet altijd. Een kinderkamer duurzaam inrichten, bijvoorbeeld, wil er in de haast en in alle drukte in een huishouden met kinderen weleens niet van komen. Daartoe moeten ook bedrijven als IKEA de verantwoordelijkheid nemen, zoals wij dat met het restaurant doen. Die oplossingen moeten makkelijker aangeboden worden."

Jonnie & Thérèse Boer: "We vinden het belangrijk om duurzaam bezig te zijn. Wanneer we verbouwen doen we zo veel mogelijk zelf. Diensten of producten zoeken we zo dicht mogelijk bij de deur. Lokaal is een heel belangrijk thema in ons leven. Zowel op werk als privé."

Niven Kunz: "Duurzaamheid staat centraal in ons leven, hoewel wij niet alles perfect doen. We rijden vijf keer per week op en neer tussen Amsterdam en Wateringen, en niet elektrisch – dat is nog een verbeterpuntje. Maar met boodschappen doen letten we erop dat we zoveel mogelijk producten uit Nederland kopen. In de supermarkt tillen we de paprika op om te kijken waar die vandaan komt. Ook in het restaurant letten we nauwlettend op waar de ingrediënten vandaan komen en of de leveranciers wel duurzaam te werk gaan. Zo werken we alleen met handgedoken coquilles en is de boerderij-eend die we momenteel op de kaart hebben lokaal en biologisch. Verder kiezen we voor droogbloemen in plaats van verse bloemen op tafel, onze huischampagne is duurzaam, het papier dat we gebruiken is van tomatenpulp, de bonnetjes printen we niet uit maar zijn digitaal..."

Op welk groene initiatief binnen het restaurant zijn jullie het meest trots?

Emile van der Staak: "Het meest recent zijn we een samenwerking aangegaan met Fabriek Fris en leer ik veel over hoe vervuilend en mensonterend de kleding-industrie is. Je weet dit natuurlijk enigszins als je het nieuws over fast fashion volgt, maar als je hier dieper induikt vallen de schellen van je ogen."

Jos Timmer: "Het is niet zozeer een initiatief, maar ik voel me altijd met trots



© John van Helvert

Emile van der Staak: "Ik kan me niet voorstellen dat als de wereld aan je voeten ligt, je dan niet de wil hebt om je carrière te wijden aan de grote uitdagingen van deze tijd"

vervuld wanneer een verstokte vleeseter bijna onopgemerkt helemaal vegetarisch heeft gegeten en aan het einde van een lunch of diner zegt: "Wat was dat verschrikkelijk lekker."

Martijn Koeleman: "Ik ben er vooral trots op dat we het binnen een heel korte termijn voor elkaar hebben gekregen om het jaar rond zelfvoorzienend te zijn. Dat zijn we nu voor 99 procent met onze groentes en voor 80 procent met ons fruit. Daarvoor hebben we ons er goed in moeten verdiepen hoe je producten kunt conserveren. Wat kun je wel inmaken en wat niet? En wat zijn de inmaakt technieken? Dat zijn de grootste uitdagingen geweest."

Luc Kusters: "Vroeger was dat onze moestuin op de Zuidas; daarmee waren wij echt uniek. Daarna het 100 procent plantaardige menu, tot desserts en bonbons aan toe. Anno nu is dat ons duurzame pand met circulaire inrichting. De meubels zijn geen plastic wegwerpartikelen, maar zijn gemaakt van hout en plaatstaal – die gaan langer mee dan ik. De doeken die hier hangen zijn te recyclen. We hebben een moswand, wat perfect is voor de akoestiek. Heel veel restaurants zijn daar nog niet mee bezig. Door de tijd heen is er iedere vijf jaar wel iets nieuws waarin wij vooroplopen. Over vijf jaar kan ik een update geven op dit antwoord."



Signatuurgerecht De Kas: verse aardbeien met crème pâtissière, meringue en verveine.



© John van Helvert

Signatuurgerecht De Nieuwe Winkel: Nederlandse quinoa tempeh met Chinese mahonie en tempehkroepoek.



© Rinze Vegellen

Jos Timmer: "Zelfs voor mij als horecaprofessional is niet helemaal duidelijk wat de criteria voor een groene ster zijn. Op het moment dat mensen weten waar die voor staat, kunnen ze er ook bewust voor kiezen om een specifiek restaurant te bezoeken"

Martijn Koeleman: “Ons restaurant zit een soort van in *the middle of nowhere*. Weliswaar sta je in twintig minuten in Amsterdam en Leiden, maar krijg die mensen de stad maar eens uit. Door die ster weten ze ons te vinden”



Jonnie & Thérèse Boer: “Al vanaf dag één werken we samen met lokale leveranciers. Dat is voor ons altijd de norm geweest in onze keuken. Maar dit jaar gaan we ook flink investeren in ons monumentale pand. We gaan het enorm verduurzamen. Zo gaan we bijvoorbeeld bezig met zonnepanelen, maar ook een systeem installeren dat ervoor zorgt dat warme lucht terug het pand in circuleert en niet naar buiten geblazen wordt.”

Niven Kunz: “Ik ben er vooral trots op dat we kritisch naar onszelf blijven kijken: waar kunnen we verbeteren, wat kunnen we nog net even wat duurzamer doen? Ook ben ik trots op het feit dat we doorgezet hebben, dat we nooit van de 80/20-regel hebben afgeweken. Achttien jaar geleden was dat zo vooruitstrevend! Er liepen mensen zelfs weg van tafel, die verwachtten geen groenten in een sterrenrestaurant maar langoustines. En tot slot is het mooi om te zien dat we nieuwe gasten kunnen verrassen: vaak gaan die de deur weer uit met de opmerking ‘we hebben het vlees helemaal niet gemist, zo lekker was het!’”

**Met de groene ster beloont Michelin duurzaamheid binnen het restaurant-
wezen. Wat zou de overheid op haar beurt kunnen doen om verduurzaming
binnen onze eetcultuur te bevorderen?**

Emile van der Staak: “De overheid doet er goed aan om de werkelijke prijs van zuivel en vlees te berekenen. Alle maatschappelijke kosten (verborgen zorgkosten, milieu- en klimaatschade en dierenwelzijn) die met de productie en consumptie van vlees gepaard gaan, zouden bij de prijs inbegrepen moeten zijn.”
Jos Timmer: “Waar ik altijd erg in geloof is educatie. Dus kinderen op school van



Signatuurgerecht De Dyck:
asperge met bonenkruid, shiitake
en lievevrouwebedstro.

jongs af aan duidelijk maken waar het eten vandaan komt. Zodat ze bewust hun keuzes kunnen maken van wat ze wel en niet willen eten.”

Martijn Koeleman: “Haal de belastingen op groente en fruit omlaag en doe die op ongezond voedsel omhoog. Zorg ervoor dat gezond eten bereikbaar wordt voor mensen. En de overheid zou kunnen kijken naar een systeem waarin ze mensen die minder te besteden hebben niet tegemoetkomt met een uitkering hier en daar, die ze ook kunnen spenderen aan chips of tabak, maar dat ze een tegoeft geeft waarmee alleen groente en fruit kan worden gehaald.”

Luc Kusters: “Een nieuw belastingstelsel voor puur planten, zodat mensen goedkoop goed kunnen eten. En een vaste taks op een kilo vlees, hoewel dat moeilijker te realiseren zal zijn. Want nu wordt goed kostbaar vlees zwaarder belast dan een plofkip, omdat het wordt verrekend over de prijs.”

Jonnie & Thérèse Boer: “Om daar echt stappen in te kunnen maken, zou de overheid moeten beginnen bij de opleidingen. Als we jong al leren dat het de norm is om lokaal gefocust te zijn en als we dan ook nog eens meer leren over het productieproces van de producten... Dat is kennis die je hele leven meegaat. Kennis die ook makkelijker over te dragen is op anderen. De jeugd is onze toekomst. De jeugd is dé toekomst.”

Niven Kunz: “De overheid moet er vooral voor zorgen dat groenten betaalbaarder worden. 80/20 is een haalbaar doel, waarvoor mensen niet met de hakken in het zand gaan. Maar dan moet het wel betaalbaar worden en mag het niet zo zijn dat de kiloknallers en slavinken in voordeelverpakking goedkoper zijn dan een pak paprika's. En leg meer Nederlandse groenten in de schappen in plaats van ze uit andere landen te halen.”

Wat betekent de groene ster voor jullie en wat voor impact heeft die op het restaurant?

Emile van der Staak: “Het is voor ons een erkenning, je hoopt dat de groene ster voor anderen een aanmoediging is om het gedrag te veranderen.”

Jos Timmer: “Om te beginnen is het een superleuk compliment van Michelin. De impact op onze bedrijfsvoering is niet zo groot, omdat we er al lang voordat

duurzaamheid hip werd mee bezig waren. De mensen wisten het al, dus we krijgen niet meer publiek door die ster. En het zit ook in de naam, De Kas: dan weet je wat je kunt verwachten.”

Martijn Koeleman: “De groene ster heeft een grote impact op ons klantenbestand gehad. Ons restaurant zit toch een soort van in *the middle of nowhere*. Weliswaar sta je in twintig minuten in Amsterdam en Leiden, maar krijg die mensen de stad maar eens uit. Door die ster weten ze ons te vinden. En het is tof dat we de erkenning van Michelin krijgen dat we op een goede manier bezig zijn. Niet dat we twijfelden aan onze visie, maar het geeft wel voldoening wanneer het restaurant goed gevuld is.”

Luc Kusters: “De groene ster betekent dat het voor onze gasten tastbaar wordt wat we doen. Want als Michelin het zegt, dan is het zo. Waar wij sinds 2010 pionier in zijn en wat heel moeilijk uit te drukken was naar de grote buitenwereld, is opeens heel makkelijk geworden: we hebben een groene ster. Er gaan deuren open en het is ook een middel om weer verdere stappen te zetten om vooruitstrevend te kunnen zijn. We waren het allereerste restaurant met een groene ster en zullen dat ook altijd blijven. Wij kregen hem twee weken voor het einde van de lockdown. Een betere timing was er niet: alle potjes waren op en nu zaten we meteen een jaar lang vol. Die ster voelt meer als gerechtigheid dan als voordeel. Wij waren er toen al ruim tien jaar mee bezig, dat is wel heel lang investeren. En het is altijd leuk als een investering tot haar recht komt.”



Signatuurgerecht Bolenius:
de moestuin van de Zuidas
(20 verschillende groenten).



Luc Kusters: “Ik denk dat de groene de rode ster op enkele punten zal gaan overtreffen. Neem bijvoorbeeld B2B: partijen die catering in huis halen, zullen toch willen laten doorschemeren dat ze over hun keuzes nadenken”

We're Smart: denk groente, denk fruit!

Frank Fol is al vijfendertig jaar gepassioneerd door groente. In 1989 is hij zijn eigen restaurant gestart, Sire Pynnock in Leuven, dat hij in 1998 naar een Michelinster kookte. “In die tijd was groente niet meer dan een versiering van het bord. Ik vond het erg dat landen als België en Nederland daar zo weinig mee deden en besloot er mijn levenswerk van te maken. Mijn missie: groente centraal op het bord.” In 2005 heeft hij zijn restaurant verkocht en is zich gaan focussen op de verspreiding van zijn ‘denk groente, denk fruit’-filosofie. Maar de transitie ging te langzaam. “Ik had meer ambassadeurs nodig om de boodschap uit te dragen”, aldus Fol, die inmiddels De Groentekok werd genoemd. “Daarom ben ik in 2008 de wedstrijd Beste Groenterestaurant van de Benelux gestart. Daar kwam een vijftigtal ambassadeurs uit, onder wie Niven Kunz.” Na een samenwerking van vijf jaar met Gault Millau startte hij in 2017 We're Smart. Onderdeel daarvan zijn de We're Smart Awards, waarmee de beste groenterestaurants ter wereld worden erkend. Inmiddels zijn er 1.200 geselecteerd in vijftig landen. Die worden bezocht door een team van inspecteurs om te beoordelen of ze streven naar menu's die voor ten minste twee derde uit fruit en groenten bestaan, en ook kijken ze naar culinaire creativiteit, ecologische voetafdruk en maatschappelijke impact. De beste plantaardige restaurants worden in de We're Smart Green Guide beloond met 1 tot 5 Radijzen. “Ik probeer zelf alle restaurants met vier en vijf radijzen te bezoeken, omdat die nuance zeer belangrijk is. Met vijf radijzen behoor je tot de top van de wereld, die moet je ook echt verdienen. Daar mogen geen twijfels over bestaan. Dat zijn er inmiddels 106.” Frank ziet de groene Michelin ster niet als concurrent. “Ten eerste zijn wij veel langer bezig. Ten tweede is het ons DNA. Ten derde zijn wij niet alleen een gids, wij zijn een beweging. Ten vierde vertrekken wij vanuit het percentage groente op het bord. Tot slot doen wij allerlei activiteiten met de chefs samen: van evenementen tot show cookings. We gaan dit jaar naar Singapore, Japan, Spanje, Rotterdam, Londen, Denemarken, de Canarische Eilanden... Het doel van We're Smart World is om van elkaar te leren en elkaar te versterken, en zo onze maatschappij te helpen evolueren naar slimmere oplossingen voor het lichaam, de natuur en de wereld.” Het project werd in 2023 genomineerd voor de Trends Impact Awards, die bedrijven bekronen die een positieve impact hebben op de samenleving en de planeet.

WERESMARTWORLD.COM

Groene pareltjes volgens Frank Fol

1. Yerba, een *plant forward* restaurant dat gespecialiseerd is in seizoensgebonden, duurzame gerechten – Amsterdam.
2. Nazka, een Peruviaans restaurant waar je 100 procent groente kunt eten – Amsterdam.
3. Showw, heeft ook een puur plantaardig menu in de aanbieding – Amsterdam.
4. Basiliek, in 2023 door We're Smart uitgeroepen tot Discovery of the Year – Harderwijk.

Jonnie & Thérèse Boer: “Voor ons is de groene ster een teken van erkenning en waardering. Omdat wij dus al vanaf het begin met duurzaamheid bezig zijn, door middel van een eigen kas, eigen tuin en door samenwerkingen met de boeren uit de omgeving, is het bovenal een bevestiging dat we het goed doen.”
Niven Kunz: “De groene ster betekent veel voor ons. Het is erkenning vanuit Michelin voor hoe we bezig zijn en waar we voor staan: duurzaamheid. Je merkt ook dat mensen specifiek daarvoor bij ons komen eten. *Wat houdt die groene ster dan precies in?* We hebben het dan ook drukker dan voorheen.”

In hoeverre zal de groene ster uiteindelijk de Michelinster in erkenning benaderen of voorbijstreven?

Emile van der Staak: “Of zo’n groene ster ooit het prestige krijgt dat nu wordt verbonden aan de rode ster, weet ik niet. Wel is de relevantie nu al vele malen groter gezien de uitdagingen waar we voor staan.”

Jos Timmer: “Om de rode ster te benaderen zal eerst duidelijker moeten worden wat de criteria voor een groene ster zijn. Dus wat de restaurants daarvoor moet doen en laten. Het initiatief juich ik toe, maar soms vraag je je af waarom het ene restaurant hem wel heeft en het andere niet. Zelfs voor mij als horeca-professional is dat nog niet helemaal duidelijk af en toe. Op het moment dat mensen weten waar een groene ster voor staat, kunnen ze er ook bewust voor kiezen om een specifiek restaurant te bezoeken. Dan zou de groene ster meer waarde krijgen.”

Martijn Koelman: “Ik weet niet of de groene de rode ster uiteindelijk voorbij zal streven. Dat denk ik eigenlijk niet. Maar ik denk wel dat meer mensen in de toekomst die luxe uit eten willen, ook bereid zullen zijn voor duurzaamheid te

Jonnie & Thérèse Boer:
 “Als we jong al leren dat het de norm is om lokaal gefocust te zijn en als we dan ook nog eens meer leren over het productieproces van de producten... Dat is kennis die je hele leven mee gaat”



Signatuurgerecht De Librije: oesters met Brabantse geitenkaas en zeewieren uit de Oosterschelde. Dit gerecht bestaat uit alleen maar producten van Nederlandse bodem. Het sap is gemaakt van zuren van Kesbeke.

© Pieter D'Hoop

betalen en dus een restaurant reserveren dat beide sterren draagt.”

Luc Kusters: “Ik denk dat de groene de rode ster op enkele punten zal gaan overtreffen. Neem bijvoorbeeld B2B: partijen die catering in huis halen, zullen toch willen laten doorschemeren dat ze over hun keuzes nadenken. Maar ze willen ook de kwaliteit van de rode ster. Wij hebben beide. Vorig jaar hebben wij dan ook heel veel events zakelijk gedaan, buiten de deur. Uiteindelijk zal de rode ster tijdloos blijven. Mede omdat er drie gradaties zijn, een competitie. De groene ster is één embleem: je bent wel of niet rolmodel voor duurzame gastronomie. Oorspronkelijk had Michelin, dat zich door de tijdgeest gedwongen voelde om duurzaamheid binnen restaurants zichtbaar te maken, een embleem bedacht dat dezelfde waarde zou krijgen als kwalificaties als de bestekjes en de Bib Gourmand. Het zogeheten Emblème Durable, in de vorm van een groen klavertje, was alleen bedacht om richting te geven. In de volksmond ging dat al snel een groene ster heten, maar zo hebben ze het nooit ontwikkeld. Binnen een half jaar heeft Michelin dat overgenomen van het publiek, omdat het een eigen leven is gaan leiden en één groot succesverhaal werd. Daar hadden ze helemaal niet bij stilgestaan bij het ontwikkelen van het embleem. Ze hadden nooit gedacht dat het de kracht van een ster zou krijgen. Dat hebben ze heel snel omarmd. En ik ook, want de groene ster is zeker net zo waardevol gebleken als de rode.”

Jonnie & Thérèse Boer: “Wij denken niet dat de groene ster ooit de Michelinster voorbij zal streven. Het zijn twee verschillende stromingen. Ze betekenen allebei wat anders. Het zal daarom nooit een vervanging kunnen zijn van elkaar, maar meer een aanvulling. Samen zijn deze twee een blijk van ultieme waardering en erkenning.”

Niven Kunz: “Voor gasten zijn beide sterren nu al gelijkwaardig, ervaren wij. Een ster is een ster. Er zijn er zelfs die denken dat de rode ster vervangen is door de groene, haha. De groene ster heeft zelfs een streepje voor bij sommige gasten omdat hij onderscheidend is: tot nu toe zijn er maar weinig uitgereikt. Restaurants met een groene ster zijn dunner gezaaid dan die met een rode. Wij zijn er in ieder geval ontzettend trots op!”

Welke groene stappen willen jullie verder nog maken met het restaurant?

Emile van der Staak: “Ooit hoop ik met mijn achtergrond in de civiele techniek en bouwkunde een volledig ecologisch restaurant te bouwen. Dus het ene jaar de hennep telen om die het jaar erop als isolatiemateriaal te verwerken.”

Jos Timmer: “We zouden nog meer uit onze eigen tuinen willen halen. Kwantitatief, maar ook kwalitatief – nog meer bijzondere ingrediënten. Daartoe zijn we een nieuwe samenwerking aangegaan met BioRomeo, een samenwerkingsverband tussen vijftig biologische (dynamische) boeren. En daarnaast willen we nog meer plant-georiënteerd koken. Dat blijft een eeuwige drive van ons. Er zijn altijd nog stappen te maken, je kunt jezelf altijd verbeteren.”

Martijn Koelman: “We koken nu nog op gas, daar willen we vanaf. Maar voor de korte termijn, met de magere coronajaren net achter de rug, is dat een te grote investering. We hopen dat we in 2025 die groene stap kunnen maken. We willen ook volledig zelfvoorzienend worden in fruit. Dat duurt iets langer dan bij groente, omdat een fruitboom tijd nodig heeft om te groeien. En voor de rest nog duurzamer worden in de dingen die we doen. Kunnen we beter isoleren? Zijn er minder schadelijke schoonmaakmiddelen? Er zijn altijd dingen die beter kunnen.”

Luc Kusters: “We gaan uitbreiden met de moestuinen. Vanaf volgend jaar komt er een stuk land bij in Abcoude en er komt ook nog een groenvoorziening bij op de Zuidas.”

Jonnie & Thérèse Boer: “Zoals eerder genoemd gaan we dit jaar ontzettend veel werk stoppen in het verduurzamen van het monumentale pand waar De Librije in zit. Verder zijn we op Bonaire bezig met het maken van een grote boerderij waar we voor de bevolking duurzaam voedsel willen kweken. In feite dus een lokale bron, voor iedereen op Bonaire.”

Niven Kunz: “We doen al héél veel op het gebied van duurzaamheid. We doen zelfs in de pauzes de lichten en kachels uit, ons ervan bewust zijnde dat we niet continu kunnen stoken. Liefst zouden we dubbele beglazing aanbrengen, maar het is een monumentaal pand, dus dat mag niet zomaar. Een simpele stap die we gaan nemen: weg met de waxinelichtjes.”

Niven Kunz: “80/20 is een haalbaar doel, waarvoor mensen niet met de hakken in het zand gaan. Maar dan moet het wel betaalbaar worden en mag het niet zo zijn dat de kiloknallers en slavinken in voordeelverpakking goedkoper zijn dan een pak paprika's”

Wat is jullie visie op de toekomst van eten?

Emile van der Staak: “Minder beesten en meer planten.”

Jos Timmer: “Mijn visie is dat we in de toekomst plantaardig eten. Maar als je hoort dat de gemiddelde vleesconsumptie elk jaar nog steeds stijgt, maak ik me wel een beetje zorgen. We zullen echt met z'n allen een enorme omslag moeten maken. Gelukkig zijn er steeds meer restaurants die onze visie delen. En veel mensen zeggen dat ze duurzamer zijn gaan leven. Ik hoop dat ze dat ook echt doen: minder vliegen, minder vlees eten, minder spullen kopen.”

Martijn Koelman: “Uiteindelijk zullen we meer groentes en meer uit de eigen omgeving gaan eten. We hoeven niet te stoppen met zuivel en vlees, maar zullen wel moeten kijken hoe we die ‘industrie’ gezond kunnen maken, op een manier dat het ook voor de dieren goed is.”

Luc Kusters: “Wat wij doen, wordt de standaard in de gastronomie. Daar ben ik van overtuigd, anders had ik wel iets anders gedaan. Hoewel naast lokale gastronomie concepten als de Chinees of de Pizzeria zullen blijven bestaan.”

Jonnie & Thérèse Boer: “In de toekomst gaan we nog meer op de lokaliteit van ons eten letten en gaan we nog veel meer met groentes werken. Een trend die natuurlijk al een tijdje bezig is, maar naar ons idee zeker nog even zal doorzetten.”
Niven Kunz: “Nu denken mensen nog vanuit vlees: we eten vanavond biefstuk, met wat erbij? Dat zal veranderen in: wat zullen we vanavond bij de broccoli eten? Vanuit groenten denken, dat is de toekomst van eten.”



Signatuurgerecht Tryptique: steak tartaar van wortel met augurk en gerookte vinaigrette.

15 groene sterren in Nederland

- ✓ Aan Sjuuteeënd, Schinnen
- ✓ Bolenius, Amsterdam
- ✓ De Dyck, Woubrugge
- ✓ De Kas, Amsterdam
- ✓ De Librije, Zutphen
- ✓ De Nieuwe Winkel, Nijmegen
- ✓ Flore, Amsterdam
- ✓ Héron, Utrecht
- ✓ Het Seminar, Zenderen
- ✓ Hof aan Zee, Koudekerke
- ✓ Lokaal, Doetinchem
- ✓ Morille, Koudekerke
- ✓ ONE, Roermond
- ✓ Ronde, Rotterdam
- ✓ Triptyque, Wateringen

© John van Helvert