



# INGEKOOKT

Welke ontwikkelingen waren fundamenteel in de keuken van twintig jaar ELLE Eten? We blikken terug op waar het écht om ging met kenners Jonah Freud, Mac van Dinther en Jonnie Boer.  
 tekst INGER BOXSEM  
 illustratie ELISE VAN DE PLANCKE

In twintig jaar ELLE Eten volgde de ene trend de andere op. Slow cooking, comfort- en superfood, shared dining – om maar wat te noemen. ‘Alle grote veranderingen in de keuken beginnen bij chefs,’ valt Jonah Freud, eigenares van De Kookboekhandel in Amsterdam, met de deur in huis. Maar inderdaad, ook Mac van Dinther, foodjournalist van *de Volkskrant* en driesterrenkok Jonnie Boer (De Librije) verklaren de blijvertjes in de keuken aan de hand van grote koks.

**Jamie Oliver,  
 of: koken als lifestyle**

Dit verhaal kan niet anders beginnen dan met Jamie Oliver. Hij debuteerde met zijn tv-serie *The Naked Chef* in 1999 en was een instanthit. Met zijn hoodies, kettinkjes en hotseknuts keukenskills leek Oliver in niets op wat we ons eerder voorstelden bij een kok. Zijn vrienden trokken biertjes open in een minikeuken terwijl hij zijn ‘perfecte kip’ de oven in knalde en het koken terug-

bracht tot *the bare essentials*. ‘It’s gotta be simple, it’s gotta be tasty, it’s gotta be fun,’ zei de chef erover, en ja, dat vonden wij opeens ook. Heel Nederland, ook de mannelijke helft, dook de keuken in. ‘Ah, Jamie,’ verzucht Jonah Freud. ‘Die krijgt van mij alle culinaire prijzen die er bestaan. Hij zorgde ervoor dat mensen koken leuk gingen vinden.’ Ook voor professionele koks was het succes van de jonge chef inspirerend. ‘Vóór Oliver waren koks suffice biefstukbakkers,’ zegt Mac van Dinther. ‘Hij maakte het beroep hip. Bijna alle jonge chefs werden door hem geïnspireerd.’

Terwijl Nederland kookwinkels afstruinde en zespitsfornuizen aanschaftte omdat koken inmiddels een *lifestyle* was geworden brak in de professionele keukens een revolutie uit.

**Ferran Adrià,  
 of: schuim, gel, mousse, sous vide**

El Bulli, zoemde het. El Bulli. Dit Catalaanse restaurant onder leiding van kok Ferran Adrià kreeg drie Michelinsterren en werd het beste restaurant van de wereld. Vier keer op rij. Dankzij Adrià, die wordt beschouwd als de grondlegger van de moleculaire keuken. Van Dinther: ‘De moleculaire keuken onderzocht op een wetenschappelijke manier wat er in de pan gebeurde.





De meeste koks kookten tot dan toe op gevoel. Adrià had een laboratorium waar in hij bijvoorbeeld tien bereidingen van wortel uitprobeerde. Gerookt, als mousse, als poeder. Hij ontdekte dat een vis, als je hem vacuüm verpakt en langzaam op lage temperatuur gaart – *sous-vide* – niet uitdroogt. Ook vlees blijft zo sappig. Ik at er

bijvoorbeeld tortilla Española in een cocktailglas. Aardappelschuim, een gele van ui. Dit zogenaamde deconstrueren was belangrijk: waar gaat het nou om in dit gerecht?’  
 Freud: ‘Dat moleculaire koken werd overgenomen door de middenklasserrestaurants, daar eten wij, en dat resulteert erin dat je nu een sous-videapparaat bij de Lidl kunt kopen.’  
 Voor Jonnie Boer had El Bulli een andere betekenis. ‘Van mij mag Adrià alle standbeelden krijgen die er zijn. Die heeft het traditionele koken helemaal op zijn kop gezet. De manier waarop sauzen nu gebonden worden, hoe texturen gebruikt worden: het komt allemaal van hem. Ik at er in, ik denk, 1997. Ik zei tegen Thérèse (gastvrouw en sommelier bij De Librije en getrouwd met Boer, *IB.*): ‘Wat de fuck is dit? Zo kan het dus ook.’ Adrià presenteerde gerechten zoals je een schilderij maakt: doe waar je zelf zin in hebt. Hij kookte gewoon vol gas. Ik kook daardoor steeds lichter, gebruik bijna geen boter en room meer. Ik maak sauzen met groentesappen, aftreksels van paddestoelen en vergist paprikasap.’

Dank Jonnie Boer, want zijn paprikasap brengt ons vanzelf bij de volgende shift in de keuken. Stond in de eerste ELLE Eten nog een voorzichtige aankondiging van de eerste Odin groentetas, inmiddels is ‘veggie’ een geuzennaam en verandert het hoofdingrediënt van onze maaltijd langzaam van vlees of vis naar groente. *Entrée:*

**Yotam Ottolenghi, of: groente**

Jonah Freud: ‘Yotam Ottolenghi is de nieuwe Oliver. Al zijn kookboeken; *Plenty*, *Jerusalem* of zijn nieuwste *Simpel*, zijn geweldig! Ottolenghi was *the right man at the right time*. Zijn gerechten hebben zo veel smaak dat mensen roepen: ik mis het vlees niet eens. Hij heeft alles betekend voor de omschakeling in ons denken naar groenten. Dat is het bijzondere en het eigentijdse eraan. In Ottolenghi’s slipstream volgt de opmars van veganistisch koken. Daar is niets mis mee. Veganisten zijn nu mooie blonde meisjes, hè – dat is wel even wat anders dan de sandalen van vroeger.’

De focus op groente gaat hand in hand met meer aandacht voor lokale producten en eten volgens het seizoen. Een welgemeend *chapeau bas* voor:

**Jonnie Boer/René Redzepi, of: liever lokaal**

Boer: ‘Toen Thérèse en ik De Librije overnamen ging ik al kruiden wildplukken. Vanaf het begin grasduinde ik in mijn eigen groentetuin en vis kwam uit het water om de hoek. Regionaal koken werd mijn handelsmerk, maar het is zo logisch. Je kunt zulk mooi lamsvlees krijgen, Nederland heeft prachtige zeevieren. Wij serveren in De Librije alleen maar Nederlandse kazen. Het is toch fantastisch dat dat kan?’ *Great minds think alike*, want: ‘Jonnie Boer deed al wat later de Noma-

‘RENÉ REDZEPI VAN RESTAURANT NOMA IN KOPENHAGEN HAD ALS FILISOFIE: OP HET BORD MOET JE KUNNEN ZIEN WAAR JE BENT IN DE WERELD EN WELK SEIZOEN HET IS’

revolutie werd genoemd,’ zegt Van Dinther. ‘René Redzepi van restaurant Noma in Kopenhagen had als filosofie: op het bord moet je kunnen zien waar je bent in de wereld en welk seizoen het is. Door mensen als Boer en Redzepi gingen keukens terug naar hun identiteit. Wat Noma zo geniaal maakte is dat Redzepi totaal radicaal was. Hij wilde helemaal geen producten meer die niet uit de buurt kwamen. Geen citroen meer, geen peper, geen tomaten, geen olijfolie. Juist dat radicale maakte indruk. Het sloeg overall aan: dat concept kon iedereen vertalen naar zijn eigen plek.’  
 Van lokaal en seizoengebonden is het ten slotte een kleine stap naar duurzaam eten. Boer: ‘Dat is voor ons een tweede natuur. Ik werk alleen met niet-bedreigde vis, en niet in de kuittijd. Er wordt minder vlees gegeten. Door de gasten, maar ook bij het

personeelseten bijvoorbeeld, moeten de jongens een keer in de week vegetarisch koken en twee keer met vis. We hebben ook al heel lang een vegetarisch tiengan-genmenu. Helemaal gelijkwaardig aan dat met vlees en vis.’

Freud: ‘Ik heb net de Elisabeth geredigeerd, het boek van de huishoudschool in Culemborg, uit de jaren vijftig. Als je volgens dat boek kookt, eet je gezond en hebben we meteen het klimaatprobleem onder controle. Er werd toen namelijk niets ingevlogen, je had geen megastallen. Waren er sperziebonen in overvloed dan maakte je die in zodat je in de winter nog een potje had.’  
 Van Dinther: ‘Minder vlees eten is de grootste uitdaging voor de toekomst. En chefs kunnen een voorbeeld geven door het hele beest te gebruiken; om ook niertjes of lever te bereiden. Daar ben je kok voor!’

Samenvattend? Hoe staat de Nederlandse keuken ervoor, na twintig jaar?

Boer: ‘Je kunt in Nederland op veel plekken echt goed eten. Er wordt bij ons avontuurlijker gekookt dan in de klassieke keukens van Duitsland of Engeland. De culinaire kennis en het vakmanschap in Nederland is enorm toegenomen.’  
 Van Dinther: ‘De nieuwe generatie koks is nieuwsgieriger. Ze is op zoek gegaan naar nieuwe ingrediënten, ingegeven door de crisisjaren. Tegen thuiskoks kan ik niet genoeg zeggen: weet wat je eet. Denk erover na. Dan eet je vanzelf duurzamer.’