



Cultuurfilosoof Antonia Mazel: 'Het verlangen naar herkenbaarheid is sterk.'

FOTO'S JÖRGEN CARIS

de culinaire wereld gaf credits door hem te belooft Michelin-sterren, ook publiek kreeg met hem. Door meer met groenten kwam ik erachter dat er minder vet, natuurlijke res erbij oké, maar weinig eigen filosofie ont- ken groenten, denk fruit. eg ik een eigen tv-pro- prime time. Dat was het entertainment op tv in na ging ik ook op de ra- ken."

heid speelde in die tijd, zegt Fol. "Mijn filosofie eent op gezondheid. Het eelt van voedsel en de sa- van de menu's anders oorad de laatste jaren ge- t ik in 2005 mijn restau- kocht, had ik de tijd om n en boeken te schrijven. euws bracht het mij niet. vvattingen sloot ik naad- de opkomende ideeën me voeding. Het lokale uit het seizoen zijn erbij een probleem. Je kunt erfst en de winter mooie reken en eten. Dat maakt creatief."

Soms ontaardt de creatieve kok, stelt Fol als hem wordt gevraagd naar zijn mening over Noma in Kopenhagen, de afgelopen twee jaar verkozen tot het beste restaurant van de wereld. Bij Noma wordt gekookt met, soms rauwe, noordelijke groenten als mossen. "Het is goed en gevaarlijk", zegt Fol.

"Vergelijk die jongste trend van 'Terug naar de natuur' met eerdere trends als nouvelle cuisine, fusion en moleculair koken. Bij fusion koken werden na het aanvankelijke succes te veel ingrediënten door elkaar gecombineerd. Men ging voor het geld. Dat zie je bij andere trends ook. "Terug naar de natuur" zal ook op een muur botsen. Wie kent al die planten nog? Welke chef kent ze? De trend gaat voorbij, maar het onderliggende statement is goed: gezond eten. Dat blijft. Je prijst jezelf uit de markt als je niet meegaat."

Fol ziet het tij keren. "Ja, maar het gaat om cultuur en dat gaat langzaam. Het woord duurzaamheid zegt het al. Maar de verkoop van groenten stijgt in een krimpende voedselmarkt. Voeding is bijna dagelijks een onderwerp in de media."

"We weten nu wel dat we duurzamer en gezonder moeten eten. En

'Mijn voorkeur gaat uit naar teelt op de volle grond. Dat geeft meer smaak en is gezonder'

Frank Fol, kok

dat gezonder eten ook inhoudt dat het lekkerder is. Ik ben bij allerlei projecten betrokken met kinderen. Ze leren gezond te eten. Daar leren we veel van. Kinderen krijgen een andere kijk op voeding. Op die manier ga je de wereld veranderen. Door op jonge leeftijd te beginnen."

Die hang naar eten uit de buurt vindt Fol 'schitterend'. "Er is zo veel reuring. Restaurants die afspraken maken met lokale boeren. Vergeten groenten komen terug. Tot voor kort verdwenen boeren omdat ze niet zeker waren van afzet. Daardoor vernauwde de smaakmarkt. Nu zie je

het omgekeerde. Er zijn veel initiatieven. Het komt vanuit de buik van de mensen. Zij zijn de vragende partij. Als zij dat willen volgt de structuur vanzelf."

Voedsel telen in gebouwen met veel hightech is voor Fol geen brug te ver. "Bij paddenstoelen gebeurt het al. Ook witlof wordt zo geteeld. Het spreekt mij wel aan, omdat het gaat om kwaliteit. Het is interessant, we kunnen er veel van leren. Voor grote steden is het wellicht een oplossing. Mijn voorkeur gaat toch uit naar de volle grond. Dat geeft meer smaak en is gezonder. Als kok en als mens zie ik liever mijn eten groeien in de grond."

Er zijn mensen die dat vooral een nostalgisch gevoel vinden. Een Ot-Sien-benadering. Fol herkent dat. "De mensen zijn tweeslachtig. Het buitengebied is populair, maar anderzijds wil men niet de reuk van het buitengebied. Die tweestrijd zal er altijd zijn. Hoe het verder gaat is nog niet duidelijk. We gaan wel af op een fundamentele verandering in voeding. Het groeit vanuit de buik en dan gaat het ook gebeuren."

Meer informatie: www.degroentekok.nl en www.frankfol.be

Voedsel verbouwen en opeten is meer dan alleen techniek of een kloppend bedrijfsmodel. Het is ook gevoel, emotie, politiek zelfs. Hoe zit dat met de nieuwe voedselbeweging?

Commentaar van sterrenkok Frank Fol en cultuurfilosoof Antonia Mazel.

Lokaal voedsel geeft ons de band met de natuur terug

Kees de Vré

De alternatieve voedselbeweging van de laatste decennia had tot voor kort vooral iets van een tegencultuur, zegt cultuurfilosoof Antonia Mazel, die aan de Universiteit van Amsterdam een proefschrift schrijft over eetcultuur en media. "Slow Food heeft daar nog iets van weg. Je afzetten tegen de grootschalige voedselindustrie. Het is echter een veelkoppige en daardoor diffuse beweging aan het worden."

"Zo is er Jamie Oliver. Die is naast oprecht ook commercieel. Hij verdient miljoenen met zijn boeken en restaurants. Oliver is inmiddels mainstream. Daarmee levert hij een bijdrage aan de popularisering van de eetcultuur, waardoor die een minder elitair karakter kreeg."

De Slow Food beweging van ex-journalist Carlo Petrini komt voort uit de Italiaanse communistische beweging in de jaren tachtig, zegt Mazel. "Eten was toen politiek. Genieten, hedonisme werd als elitair gezien in linkse kringen in Italië. Slow Food wilde – en wil nog steeds – politiek engagement binden aan genieten. Uit oogpunt van gelijkheid. Dat draagt bij aan de kritische burger. De passieve consument moet een actieve burger worden. Duurzaamheid is daar later langzaam ingeslopen."

Nu is Slow Food in veel landen actief, stelt Mazel, "met als kernpunt het bewaren van lokale tradities die teloorgaan door de activiteiten van wereldwijd werkende voedselconcerns. Duurzaamheid is ook een thema van politiek rechts aan het worden. Zie het recente boek 'Groene filosofie' van de Britse conservatieve filosoof Roger Scruton."

Eten wordt, net als mode, interieur en reizen, meer een lifestyle-onderwerp, zegt Mazel. "Groen consumeren is trendy. Het komt wel voort uit een behoefte. Het is prime time op tv. Kookboeken zijn niet aan te slepen. Dat waait niet over, want er is een ecologische noodzaak. Je ziet dat grote bedrijven meegaan. Ook de media brengen het groot en regelmatig. Zij volgen de beweging die vooral van onderop komt goed."

Die basisbeweging wordt nu vooral gekenmerkt door de hang naar lokaal eten. "Globalisering van de economie wordt soms als negatief ervaren. Voedsel staat dicht bij identiteit. Dat uit zich in een herwaardering van de Hollandse pot. Dat is nostalgie als je het negatief wilt bekijken. Positief bekeken is er een oprechte behoefte om verbinding te maken met

de natuur waarvan we afhankelijk zijn. Dat verlangen naar herkenbaarheid is sterk."

In dat licht vindt Mazel stadslandbouw belangrijk: de band tussen consument en producent is hernieuwd. "Het verlangen om te weten waar het voedsel vandaan komt is groot. Ik zie dat als meer dan een trend. En de behoefte aan echtheid gaat verder dan alleen voedsel, zie de reissector (echte belevingen), mode (duurzame stoffen), design (materialen recycleren)."

Mazel komt veel in Italië. Daar is stadslandbouw geen onderwerp. "Eetcultuur is er vanzelfsprekend. In Noordwest-Europa voelt men de vreemding veel meer. In de mediterrane eetcultuur menen wij de verbondenheid wel te herkennen. Soms heeft een eetcultuur echter een andere lading. In Puglia (de hak van de Italiaanse laars) zijn dorpen zo trots op de eigen producten dat men niet meer openstaat voor andere invloeden. Dat heeft iets reactionairs."

Reactionair of niet, eten is sterk verbonden met cultuur. Mazel: "Men zoekt ankerpunten in de vorm van tradities. Als die er niet (meer) zijn, worden ze gecreëerd. Neem lardo-spek. Vroeger was dat voor mijnwerkers. Het vulde goed en je bleef er

Lardo-spek was iets voor mijnwerkers; nu er een terroir-etiket op zit, staan de culi's in de rij

Antonia Mazel

warm van. Verder waardeerde niemand het. Nu heeft Slow Food er een terroir-etiket opgeplakt alsof het iets exclusiefs is. De culi's staan in de rij."

Een oogstfeest is ook zo iets. Mazel: "Dat soort feesten geeft een gemeenschap vastigheid. Je ziet dat ze weer worden opgetuigd – bij nieuwe moestuinen of bij boeren die stadsmensen over de vloer willen. Er is sowieso behoefte aan gemeenschap. Zie een fenomeen als over-de-datum-eetclubs, die producten gebruiken die volgens de verpakking over de datum zijn, maar nog goed zijn te gebruiken. Die datum werkt verspilling in de hand. Men is dus kritisch naar grote bedrijven. Voedsel is een mooi middel om dat te delen."