

# Sterrenkoks kiezen massaal voor biologisch

Bijgedragen door Alec Boswijk  
dinsdag 16 december 2008  
Laatst geupdate op woensdag 01 april 2009

Tweederde van de sterren-restaurants in Nederland kookt zoveel mogelijk met biologische ingrediënten. Niet in de eerste plaats om redenen van milieu of dierenwelzijn, maar omdat de smaak aantoonbaar beter is.

## Sterrenkoks kiezen massaal voor biologisch

Dat blijkt uit onderzoek van het VARA radioprogramma Vroege Vogels. Voor een groot gedeelte van de restaurants is biologisch eten dagelijkse kost. Een snel toenemend aantal topkoks kiest voor vlees, groenten, fruit, kruiden, zuivel en zelfs wijn die biologisch geproduceerd zijn. 21 koks zijn bijna helemaal 'om';

De meeste chef-koks vinden dat biologische producten zoals vlees en groente een betere smaak hebben en van hogere kwaliteit zijn dan de niet-biologische equivalenten. Daarom koopt 97% regelmatig biologische producten en kiest ruim tweederde zoveel mogelijk biologische ingrediënten. Vooral vlees, groenten en fruit zijn populair: meer dan zestig procent van de sterrenrestaurants kiest waar ze kunnen voor biologisch. De reden is simpel volgens eigenaar-kok Martin Kruithof van de Lindenhof in Giethoorn (\*\*): 'Wij kiezen voor kwaliteit. Dus wil ik de beste glazen, het beste bestek en uiteraard ook de beste ingrediënten. Kies voor smaak en dan kom je bij producten die op een natuurlijke manier groeien. Als je gewone groenten uit de kas ziet, die worden zo snel mogelijk opgekweekt, met kunstmest en extra licht. Vergelijk dat met biologische groenten die langzaam groeien en veel meer smaak hebben. Hetzelfde zie je bij vlees, als dieren een goed leven hebben gehad, dan kun je dat proeven.'

Het onderzoek is verricht onder alle 83 restaurants die één of meer sterren haalden in de Michelinids 2009. 78 Koks gaven inzage in hun inkoopbeleid, 2 gaven onvolledige informatie, 2 weigerden en 1 restaurant is inmiddels gesloten. Slechts één restaurant meldde niets biologisch in te kopen.

Een kwart van de restaurants is inmiddels waar mogelijk overgeschakeld op biologische producten. De Librije in Zwolle (\*\*\*), De Lindenhof in Giethoorn (\*\*), Brouwerskolkje in Overveen (\*\*), Beluga in Maastricht (\*\*), De Bokkedoorns in Overveen (\*\*), Apicius in Bakkum (\*\*), Da Vinci in Maasbracht (\*\*), Toine Hermesen in Maastricht (\*), De Hoefslag in Bosch en Duin (\*), De Lindehof in Nuenen (\*), Schathoes Verhildersum in Leens (\*), De Fuik in Aalst (\*), De Vlindertuin in Zuidlaren (\*), Cour du Nord in Nooitgedacht (\*), Onder de Linden in Aduard (\*), Librije's Zusje in Zwolle (\*), Cheval Blanc in Heemstede (\*), De Kromme Dissel in Heelsum (\*), Bretelli in Weert (\*), Hermitage in Rijsoord (\*), Schulten Hues in Zutphen (\*).

Biologische voeding is in heel Nederland een groeisector: het aanbod in supermarkten wordt langzaam groter en het marktaandeel stijgt. In de hoogste regionen van de Horeca is de groei nog vele malen sterker. Vrijwel alle restaurants gebruiken meestal of altijd seizoensproducten. Ook het gebruik van producten uit de streek voert de boventoon.

De meeste restaurants die voornamelijk vis serveren geven aan bewust te kiezen voor biologische kweekvis, of vis uit de eigen regio, of vis met het MSC keurmerk. Bovendien kopen ze bewust seizoensvis, vis die buiten de paaitijd om gevangen wordt.

Bron: de Energiegids