



Slow Food

Lekker, puur en eerlijk

Mensen gaan steeds bewuster eten. Schreeuwerige marketingcampagnes van de grote merken en ketens springen hier gretig op in, waardoor het soms lastig is om echt eten te vinden waar je intrinsiek van kunt genieten. De Slow Food beweging biedt een alternatief en gaat voor behoud van traditionele, authentieke producten en bereidingswijzen. Meeting Magazine reisde af naar Texel, het eiland van de ambachtelijke telers en kwekers en natuurlijk de traditionele Texelse schapenkaas en streek neer in De Koog. Sinds kort bevindt zich hier het eerste Slow Food Chefs Alliantie restaurant van het eiland. **Fotografie** Karim de Groot

Een betere plek voor een Slow Food restaurant dan Grand Hotel Opduin in Texel kun je je haast niet indenken. Gelegen in het Nationaal Park de Duinen van Texel, krijg je in het restaurant van het hotel het gevoel midden in de woeste Texelse natuur te dineren. Ilona van de Poel, sales & marketing manager van Grand Hotel Opduin, van het hotel dat dit jaar het tachtig jarig bestaan viert en waarvan het restaurant onlangs compleet gerenoveerd is, steekt haar trots niet onder stoelen of banken. “Dat wij onszelf nu het eerste Slow Food Chefs Alliantie restaurant op

Texel mogen noemen, voelt als een bekroning op onze jarenlange inzet en de samenwerking met Texelse producenten.” Volgens van de Poel speelden Texelse ingrediënten altijd al een hoofdrol bij Opduin. “Lokale producten die in het seizoen verkrijgbaar zijn, het weglaten van half-fabrikaten en het direct betrekken van de producenten van de specialiteiten van het eiland bij onze keuken was voor ons allemaal al vanzelfsprekend. Chef-kok Aart Wijker en zijn keukenteam koken eigenlijk al jaren volgens deze filosofie. Het Slow Food gedachtegoed past dan ook uitstekend bij ons!”



Slow Food Chefs Alliance

De Nederlandse Slow Food Chefs Alliantie is de jongste loot van een internationale organisatie, die in 2009 Italië door de Slow Food Foundation for Biodiversity werd opgericht. In Nederland zijn 27 chefs bij de Alliantie aangesloten.

Duurzame producten

De Slow Food Chefs Alliantie is een verbond van chefs die zich in hun dagelijks werk sterk maken voor de ideeën van Slow Food. Chefs die gerechten creëren op basis van lokale, duurzame producten en zulke producten zien als een manier om zich te onderscheiden van andere chefs en restaurants. Die unieke, bedreigde producten en hun kleinschalige producenten de kans geven te overleven en die via hun streekgerechten het brede publiek kennis laten maken met lekker, puur en eerlijk voedsel.

Biodiversiteit

De bij de Alliantie aangesloten chefs hebben zich verbonden om ten minste twee Slow Food Presidium-producten op de kaart te zetten, plus minimaal één product uit de Ark van de Smaak. Een Presidium bestaat uit een of meerdere lokale producenten van een authentiek streekproduct, dat door Slow Food is aangemerkt als cultureel erfgoed en drager van biodiversiteit. Het product moet nog op authentieke wijze worden gemaakt en de betrokken producenten zijn gebonden aan strenge eisen. Een goed voorbeeld hiervan is de

Texelse schapenkaas. Met de Ark van de Smaak wil Slow Food traditionele, ambachtelijke streekproducten voor de vergetelheid behoeden. Door teelt- en verwerkingsmethoden met alle beschikbare middelen (ook audiovisueel) te documenteren en de opname van producten in de Ark van de Smaak zoekt Slow Food naar meer bekendheid en erkenning voor deze, vaak unieke, producten. Een voorbeeld hiervan zijn de Goede Vissers, oftewel de traditionele kleinschalige waddenvisserij.

Saté

Volgens Van de Poel wordt er heel enthousiast gereageerd op de Slow Food gerechten die op de kaart van Opduin staan. “Natuurlijk waren onze vaste gasten al wel van ons gewend dat we veel zelf maken met veel Texelse producten en ingrediënten, maar dat we daar nu verder op doorgaan wordt door hen heel positief ontvangen. Ook onze medewerkers dragen het allemaal uit. Wanneer iemand een Slow Food gerecht bestelt, leggen ze de gasten heel graag de gedachte achter Slow Food uit.”

Van de Poel hoopt dat andere restaurants op zowel Texel, als in de rest van Nederland snel het voorbeeld zullen volgen. “‘Wat de boer niet kent dat eet hij niet, is veelal de gedachte die heerst’. Er wordt nog teveel een afwachtende houding aangenomen. Wanneer je langs een gemiddelde boulevard langs loopt, zie je vooral in het lagere segment nog veel pizza’s, satés en pasta’s. Terwijl dit toch echt anders kan. Eigenlijk moet je alleen nog maar genoeg nemen met lekkere, pure en eerlijke producten.” ■

Geschiedenis Slow Food

Slow Food ontstond in 1989 in Italië als tegenhanger voor het opkomende fast food, een snelle manier van leven. Het was tevens een reactie op het verdwijnen van lokale voedseltradities. De beweging wil ervoor zorgen dat mensen bewust zijn van het voedsel dat ze eten; waar het vandaan komt, hoe het smaakt en hoe deze voedselkeuze de rest van de wereld beïnvloedt. Slow Food wordt op een duurzame manier geproduceerd door boeren die er een eerlijke vergoeding voor krijgen en bestaat veelal uit streekproducten.