

Eten is verbinden. Als dat bij iemand duidelijk wordt, dan is het wel bij topkok Christian Weij uit Ede. De man die beroemd is van onder andere zijn boek 'Verrot lekker' - hij is dé specialist in fermenteren van voedsel - is betrokken bij allerlei projecten in de FoodValley regio. Op allerlei manieren. Door te adviseren, door het kopen van streekproducten, maar vooral door te koken en te laten proeven. Christian Weij: "Het leukste van dit vak is kennisoverdracht, mensen er bewust van maken dat er meer is dan je in de supermarkt koopt."

TEKST LEENDERT DOUMA | APA TEKST FOTOGRAFIE SJEFF PRINS | APA FOTO

Een kijkje in de keuken bij Christian Weij:

Food uit eigen regio

Weij komt uit de reclamewereld, maar zijn passie voor eten en koken won het. "Mensen kwamen altijd al bij mij eten", vertelt Weij. "Dus zes jaar geleden ben ik voor mezelf begonnen met een huiskamerrestaurant en het koken op locatie." Zijn bedrijf heet Puur-e (waarbij de 'e' staat voor 'Ede'). Christian was projectleider van 'Ede, hoofdstad van de smaak 2014'. Dat bracht lokale en regionale producten onder de aandacht die natuurlijk, ambachtelijk en diervriendelijk worden gemaakt.

Weij was ook betrokken bij de oprichting van Coöperatie Boerenhart, waarbij nu veertien boeren en producenten uit de Gelderse Vallei en de Veluwe zijn aangesloten. "Streekproducten zijn veel lekkerder en duurzamer", zegt Christian Weij. "De logistieke voetafdruk is veel kleiner. Bovendien kun je de producent in de ogen kijken en de discussie aangaan als dat nodig is." Het is de filosofie van Puur-e om zo veel mogelijk lokaal in te kopen. Tachtig procent van de ingrediënten komt uit de buurt, de andere twintig procent uit Nederland. "Alleen citrusvruchten en sommige specerijen importeren we."

Duurzaam en dichtbij, het is ook de filosofie waarmee Christian Weij een gezonde, biologische keuken gaat runnen in het innovatieve 'food'-kantoor Vonk 360 langs de A12 in



Veenendaal. Dat krijgt de naam 'EetLokaal van Chris' en er worden healthy ontbijten en lunches geserveerd. En ook dit project staat in het teken van kennisoverdracht, vertelt Chris enthousiast. "We gaan uitleggen en laten zien wat we anders doen en waarom we sommige keuzes maken, wat gezond eten is en waarom we bijvoorbeeld geen geraffineerde suikers gebruiken." Hetzelfde wil Christian Weij gaan doen in een eigen kookstudio en food-hal die Puur-e gaat openen op een van de oude kazerneterreinen in Ede. "We hebben laatst een avond gehad met lokale en regionale ondernemers en bestuurders. Iedereen is heel enthousiast",

vertelt Weij. Puur-e gaat hier samenwerken met streekproducenten en scholen, maar ook met tv-makers. Op allerlei manieren maakt hij je bewust van 'lekker, duurzaam en gezond'.

Al die activiteiten en plannen gaan wel een beetje ten koste van het koken in pop-up restaurants, waar Weij destijds enthousiast mee begon. Maar dat vindt hij helemaal niet erg. "We blijven het wel doen, maar minder. Bovendien: bij die pop-ups kwamen de mensen uiteindelijk toch in de keuken staan. Nu geven we het kijkje in de keuken een extra boost." ■