



Peter Klosse stimuleert nieuwe denken binnen gastronomie

“Ingrediënten vormen het uitgangspunt, niet de traditionele receptuur”

Nederland staat van oudsher niet bekend om haar culinaire tradities. Mede daardoor heeft onze gastronomie in de afgelopen jaren een enorme ontwikkeling doorgemaakt. Volgens Peter Klosse, directeur van de Academie voor Gastronomie mogen chef-koks nog een stapje verder gaan met deze ontwikkeling. “Het nieuwe denken over gastronomie kan een belangrijke bijdrage leveren om eetpatronen positief te beïnvloeden en het maken van betere keuzes te bevorderen.”

Peter Klosse heeft zich gedurende zijn gehele carrière bezig gehouden met gastronomie en het concept smaak. Zijn ouders begonnen in 1955 met restaurant De Echoput in Hoog Soeren. Het restaurant ontving in 1967 een eerste Michelinster. “Mijn vader

was altijd bezig met het herinterpreteren van gerechten en ingrediënten. Hij accepteerde niet klakkeloos wat iedereen riep, maar wilde juist vernieuwen en grenzen verleggen.”

Met de overname van De Echoput in 1985 had ook Klosse de drang om te vernieuwen. “Ik hield me bezig met de betekenis van het concept gastronomie en probeerde te snappen waarom we dingen doen zoals we die doen. De constatering dat smaak een vak is waar je over kunt leren, was de grondslag voor de Academie voor Gastronomie die in 1991 is opgericht. Hier kunnen sommeliers, chef-koks en maitres cursussen volgen over wijn-spijs combinaties, gastheerschap en bereidingswijzen voor wild. Een aantal van deze opleidingen zijn ook interessant voor particulieren.”

Met de Academie voor Gastronomie wordt volgens Klosse voorzien in de groeiende behoefte aan informatie. “Tegenwoordig hebben we toegang tot een ruime keuze aan producten. Informatie over wijn en spijs helpt om de juiste keuze te maken. Bovendien zijn consumenten kritischer geworden. Dan is het voor een wijnhandelaar prettig als hij of zij gedegen adviezen kan geven wat betreft goede wijnspijscombinaties.”

ONTWIKKELING

Het niveau binnen het hogere segment van de gastronomie heeft een flinke ontwikkeling doorgemaakt, met name in de Noord-Europese landen zoals Noorwegen, Denenmerken, Duitsland en Nederland. “Deze landen hebben de kans gezien om een bres te slaan in het bastion van de traditionele gastronomie. In twintig jaar tijd is daar door topchefs een hele nieuwe invulling van de interpretatie van de noordelijke keukens gegeven. De klassieke gerechten zoals canard à l’orange maken plaats voor nieuwe lichtere gerechten waarbij chef-koks de smaak van de producten als uitgangspunt nemen. Kijk maar naar de Deense chef-kok René Redzepi van restaurant Noma. Ook de Nederlandse chef-koks hebben zich ontwikkeld. Jonnie Boer en Sergio Herman die genieten op internationaal niveau veel aanzien. Binnen hun gerechten staan de eigen signatuur en smaak centraal. Die individualiteit is ook de reden waarom we binnen het bovengement naar een bepaald restaurant gaan en waarom je als chef-kok wordt beloond met een Michelinster.”

De nieuwe manier van koken vraagt logischerwijs ook om andere wijn-spijscombinaties. “Voorheen heerste de opvatting dat je bij vis witte wijn moet serveren en dat rode wijn bij vlees hoort. Maar wie heeft dat eigenlijk bedacht? De mooiste combinaties ontstaan juist wanneer je op basis van wat er op je bord ligt een smaakprofiel opstelt en daar een passende wijn, of zelfs thee of sake bij selecteert.”

TRADITIES

Het feit dat Nederland, in tegenstelling tot landen zoals in Italië en Frankrijk, geen dominante culinaire tradities kent, heeft de gastronomische ontwikkeling positief gestimuleerd. Klosse: “Doordat Nederlanders over het algemeen niet zijn belast met traditioneel denken, is er juist

Over Peter Klosse

Peter Klosse is met gastronomie opgevoed. In 1985 nam hij sterrenrestaurant De Echoput over van zijn ouders, en maakte er een vijfsterrenhotel van met een gastronomisch restaurant. In 1991 richtte hij de Academie voor Gastronomie op en ging hij boeken schrijven over de gastronomie en de voedselindustrie. In 2004 promoveerde hij aan de Universiteit van Maastricht aan de faculteit Gezondheidswetenschappen met het Smaakstijlen-concept. In 2011 werd Klosse lector in Leeuwarden. Tegenwoordig is hij verbonden aan de Hotel Management School in Maastricht. Ook is Klosse lid van het Google Food Lab en helpt hij als consultant verschillende bedrijven en organisaties met vraagstukken die met smaak te maken hebben. Met The Academy For Scientific Taste Evaluation buigt Klosse zich over de rol voor smaak en smaakbeleving bij de bevordering van gezonde en duurzame voeding.

Lezersactie

Meeting Magazine mag drie exemplaren weggeven van ‘Een Uitgekookte Zaak’. Deze roman van Peter Klosse gaat over het voedselsysteem en de culinaire wereld, waarbij het verhaal wordt verrijkt met feitelijke informatie. Wilt u kans maken op deze roman, stuur dan een e-mail naar sofie@vanmunstermedia.nl.



ruimte voor vernieuwing. In de zeventiende eeuw waren we een van de eerste landen die dankzij de VOC kennismaakte met specerijen zoals kaneel en nootmuskaat. Deze statussymbolen pasten we al snel toe in onze gerechten. Aan de andere kant is agrarische grootmacht Nederland van oudsher een volumeproducent, waardoor er te weinig is gelet op de eigen kwaliteit. Wanneer we de kennis en kunde inzetten om de kwaliteit van onze producten te verbeteren, heb je het beste van twee werelden. Gelukkig zijn er steeds meer voedselproducten die inzetten op kwaliteit en hun producten via restaurants en par-

tijen zoals Hanos aan een groot publiek kunnen aanbieden.”

KRITISCH

Hoewel de meeste mensen gastronomie associëren met restaurants, ziet Klosse dit begrip veel breder. “Voor mij is gastronomie de wetenschap van smaak en proeven. Dat speelt niet alleen in toprestaurants een rol, maar ook in andere segmenten zoals McDonalds en sectoren zoals onderwijs en gezondheidszorg. De gehele voedingssector houdt zich bezig met gastronomie door de producten aan te passen aan de smaak van de consument. Dit heeft



echter ook een keerzijde: de voedingsindustrie gebruikt woorden waarmee de suggestie wordt gewekt dat de producten in bijvoorbeeld de supermarkt authentieke of natuurlijke smaken bevatten met gezonde voedingsstoffen. Tegelijkertijd beweren zogenaamde voedingsexperts via hun eigen websites of social mediakanalen dat zij verstand van voeding hebben en verspreiden zij onjuiste informatie. Mensen zijn steeds kritischer op wat ze in hun mond stoppen en die bewustwording is goed. Maar men komt te makkelijk weg met het vertellen van onzin omdat de gemiddelde burger onvoldoende kennis heeft om te kunnen weten dat het niet zo is."

MAATSCHAPPELIJKE THEMA'S

Gelukkig hebben we wel de mogelijkheid om onszelf hierin te scholen. "Smaak is wat een product heeft, dat is een vaststaand, meetbaar begrip", legt Klosse uit. "Door boeken te lezen, jezelf te ontwikkelen op het gebied van ingrediënten en wijnen en nieuwe gerechten te bereiden, kun je smaken beter leren herkennen. Wanneer je weet hoe smaak (flavour) in elkaar zit en wat iemands smaakvoorkeur is (liking), kun je gerechten zo bereiden dat deze qua smaak matchen met deze voorkeuren en dus lekker (delicious) worden gevonden. Ingrediënten vormen dan het uitgangspunt, en niet de traditionele recep-

tuur. Door concepten zoals smaak en lekker te koppelen aan consumentenvoorkeuren, kun je beter inspelen op maatschappelijke thema's zoals gezondheid, duurzaamheid en grond- en watergebruik. Het nieuwe denken over gastronomie kan een belangrijke bijdrage leveren om eetpatronen positief te beïnvloeden en het maken van betere keuzes te bevorderen."

Klosse ziet in dit proces een belangrijke rol weggelegd voor chef-koks. "Chefs begrijpen wat lekker is en kunnen helpen om ongezonde of ongewenste eetpatronen te veranderen. Steeds meer moderne restaurants leggen bijvoorbeeld de focus op groente als hoofdingrediënt voor hun gerechten, zonder het predicaat vegetarisch te hanteren. Door bepaalde maatschappelijke opvattingen op een positieve manier te benaderen, leggen chef-koks niet de nadruk op het feit dat er minder of geen vlees op het bord ligt en zal de gast dit zelf ook niet doen. Dan zijn ze vooral bezig met genieten."