

Culinaire Werkplaats een jaar lang Beste Groenterestaurant

Groente en kunst op één bord



FOTO: TON VAN DER SCHEER

Donderdag 17 februari. Alle tafeltjes zijn bezet. Dertigers, veertigers, één stel in de vijftig. Hoger opgeleid. Beter verdienend. En in voor een eetinspiratie. Want dát krijgt elke bezoeker van de Culinaire Werkplaats in Amsterdam-West voorgeschoteld. “Een wandeling”, noemt Marjolein Wintjes het. Zij runt het restaurant samen met haar man Eric Meursing. Een wandeling langs smaken, langs verhalen, langs groente- en fruitsoorten in de meest onverwachte combinaties en langs de tafereeltjes die dat op het bord oplevert.

Het is wel een wandeling langs een vooraf zorgvuldig uitgedachte route. De eters laten zich meevoeren. Vijf gerechten, telkens met groente, fruit en granen in de hoofdrol. Nee, geen dieren. Hoewel je heel goed moet zoeken op www.culinairewerkplaats.nl om te zien dat er vlees noch vis op de kaart staan.

“Soms worden gasten daar een beetje chagrijnig van”, zegt Eric Meursing. “Laatst iemand uit een slagerij. Hij ging toch om. In restaurants krijgt hij vaak slechte kwaliteit vlees, zei hij. En hier kreeg hij geweldige groentegerechten.”

Zoals? Zoals een cocktail van in balsamico gemarineerde rode biet met

Lekker naar een restaurant, dat kennen we. Maar fijn naar de Culinaire Werkplaats? Moet je dan zelf je eten klaarmaken? Dat kan. Maar wie er gewoon zijn gemak van wil nemen en wil genieten van wat Marjolein Wintjes en Eric Meursing allemaal met groente uithalen, die is ook meer dan welkom.

daarop aardbeischuim met daaroverheen gestrooid kleine gedroogde roze pepertjes. De smaakpapillen worden alle kanten opgestuurd.

Niet dogmatisch

Maar Eric, je werkte toch met seizoensgroente? En dan toch aardbeien? “Uit de diepvries”, verklaart Eric. De aardbeien konden niet ontbreken in het thema Warmte. De eetinspiratie draait in de week van Valentijnsdag om warmte, liefde, troost, eerlijk delen en altijd samen. Eric en Marjolein zijn wel op duurzaamheid gespitst, maar niet dogmatisch. “We kopen zoveel mogelijk biologisch, maar halen ook groente bij de Drentse kwekerij Heidevlinder. Niet EKO-gecertificeerd, maar méér dan duurzaam.”

Alle producten die in de letterlijk en figuurlijk open keuken van de Culinaire

Werkplaats worden gebruikt, hebben tenminste twee duurzaamheidsaspecten. Diervriendelijkheid (geen vlees op het bord maar wel eieren en zuivel), kleinschalige of biologische teelt, fair trade, direct trade, seizoenen, afstand en persoonlijke gezondheid.

Het afstandscriterium is ook niet te strikt. Heel Nederland geldt als lokaal, vinden Eric en Marjolein. Hun zoektocht naar bijzondere producten brengt ze vlak in de buurt van de Amsterdamse groothandelsmarkt. De Kweker en Vroegop-Windig hebben veel van zijn gading.

“Ik ben vooral gek op knollen en wortels. En op de kleur zwart. Als ik mensen een wortelgebakje voorzet, dan serveer ik niet het bekende oranje wortelgebakje, maar verwerk ik er de zwarte wortel in. Dat geeft weer een verhaal.” En die wortels en knollen heb je in nog veel meer kleuren. Het

gaat er in de Culinaire Werkplaats immers ook om dat er een kunstwerkje op het bord ligt. Behalve restaurant heet het ook een ontwerpstudio te zijn. Er liggen niet alleen gerechtjes op je bord, het zijn tevens concepten. Concepten die met elkaar het thema uitbeelden. Deze week was dat Warmte. Om dit weekthema heen zat een seizoensthema Light. Voor het voorjaar verheugt Eric zich al op Architectuur en Landschap. Hij denkt al aan een Rietveldgerecht en aan een zandverstuiving op het bord. Of een boswandeling.

Vrijende kroketjes

De bedoeling van de avond is ook om een eetinspiratie te zijn. Maar zouden mensen thuis ook twee vrijende kroketjes - de een van aardpeer en de ander van pastinaak op een groen gazonnetje van bosuitjes-en-spinazie-

saus - gaan creëren? “Het gaat om bijzondere groente, om bijzondere combinaties en om een leuke presentatie”, vat Eric samen.

Boodschap

Dat we in de toekomst anders over eten moeten gaan nadenken, dat staat voor het artistiek-gastronomische stel buiten kijf. “Om al die miljarden mensen te voeden is er straks sowieso minder plaats op het bord voor vlees en vis. Dat kan iedereen makkelijk vullen met groente. Dat is onze voornaamste boodschap”, zegt Marjolein.

De laatste verrassing komt bij het afrekenen. Nou ja, hij was al aangekondigd bij het doornemen van de drankjeskaart. Daar staan namelijk wel prijzen achter de versgeperste appelsap of groentesap en de wijn en het bier. Maar voor die vijfgangenmaaltijd, met voorafje en achterafje als gang zes en zeven, mag je zelf bepalen wat je een fair bedrag vindt. Een opmerkelijk prijsvormingssysteem, waarmee je je lelijk in de vingers zou kunnen snijden. Eric: “Wat denk je zelf? We doen het al meer dan een jaar...” ●●●

Door Ton van der Scheer
ton.van.der.scheer@reedbusiness.nl

Wie



FOTO: KOOS GROENWOLD

Marjolein Wintjes en Eric Meursing zijn al sinds 1996 samen in zaken op het snijvlak van kunst en eten. Marjolein heeft een achtergrond in de sociale wetenschappen, was ook organisatieadviseur en leidde een uitzendbureau voor restaurantkoks. Eric heeft een volledige koksopleiding en

heeft daarnaast de Kunstacademie gevolgd.

Samen runnen Marjolein en Eric nu twee jaar ontwerpstudio en restaurant de Culinaire Werkplaats. Het restaurant ligt in de Staatsliedenbuurt in Amsterdam-West, op steenworp afstand van culturele hotspot de Westergasfabriek.

Waar



Waarom

De Culinaire Werkplaats werd eind 2010 uitgeroepen tot Beste Benelux Groenterestaurant. “Dat heeft weer een piek veroorzaakt in de publiciteit rond ons bedrijf”, zegt Eric Meursing terwijl hij proeft wat kok Mik aan het mixen is. Maar pieken in de publiciteit is een specialiteit van Eric en zijn vrouw Marjolein Wintjes. Is het niet met prijzen die ze in de wacht slepen, dan is het wel met opvallende projecten zoals Food = Fashion. Bij dit project krijgen bezoekers eetbaar textiel voorgeschoteld. En telkens staat meer aandacht voor groente centraal in de boodschap van de twee eet-inspiratoren.

Kijk op www.gfactueel.nl voor meer informatie over de strijd om het Beste Groenterestaurant van 2011.