

JONATHAN KARPATIOS,
BEDENKER VAN DE BIETERBAL

**BYEBYE
BITTERBAL,
HELLO**

**BIETER
BAL**



10 vragen (en antwoorden) over de Bieterbal

De Bieterbal won dit jaar (2016) een award op de Horecava, vanwege de gastgerichtheid en bijdrage aan een betere wereld. Bedenker Jonathan Karpathios beantwoordt tien dringende vragen over deze zalige vegasnack, die een must is voor ieder die ziet dat de vroegere geitenwollensokkentypes de toekomst hebben.

Wie bedenkt er nou een bietenbal?

"Een wakker geworden kok. Ik werkte jaren voor de beste koks van Europa - ook in twee-sterrenrestaurants. Mijn drive was: de beste kok van Nederland worden en in de top 100 beste restaurants komen. Tot ik vader werd... Toen keek ik ineens anders naar de blauwvin-tonijn in de keuken en besepte ik: dit uitstervende ras laten we tienduizenden kilometers vliegen, omdat een rijke gek het wil eten. Hoe zwaar belast ik het milieu daarmee? Mijn conclusie? 'Ik werk eraan mee dat de volgende generatie geen toekomst kan hebben.' Daar kon ik niet meer mee leven."

En het antwoord was de Bieterbal?

"Tien jaar geleden begon ik mijn eigen restaurant. Met groenten uit mijn eigen pluktuin. Collega's lachten me uit, vonden me een geitenwollensok. De Bieterbal bedacht ik in 2014 als snack voor mijn restaurant. Want op de aarde zijn zo'n drieduizend soorten vis en vlees; die bak of gril je en dat is het. Van eetbare planten en groenten zijn er in de wereld meer dan 20.000 soorten! Voor mij als kok, ondernemer en smaakmaker is het dus veel interessanter om hier leuke dingen mee te doen. En je hoeft ook geen topkok te zijn om beter met groente te werken. Dat blijkt wel, als het al zo simpel in een bitterbal kan. Geen Nederlander immers die deze snack niet kent."

Wat is er mis met de bitterbal?

"Groente is zo lekker; dat moeten we meer eten. Ik wilde dus laten zien dat je er op meer manieren mee kunt werken. De Bieterbal werd hier de ideale tool voor. Want weet je dat we als Nederlanders 240 miljoen bitterballen per jaar eten? Meer dan 20 stuks per persoon. Dat kost 7,4 miljard liter drinkwater voor de dieren die 1,4 miljoen kilo vlees produceren. Als ik dus wil laten zien hoe lekker groente is, moet ik deze klassieker pakken en omturnen, bedacht ik. Mijn doel is nu om 1 tot 3 procent van alle bitterballen te laten vervangen door een vegetarische bal. En dat mag ook van een andere producent zijn."

structuur van vlees

Bietjes, smaakt dat echt?

"De meeste mensen vinden de Bieterbal lekkerder dan een bitterbal. Hij is ook helemaal zonder E-stoffen en dat is uniek in de snackwereld! Dus geen bindmiddel en smaakversterkers. Want denk je nou echt dat die in de allereerste bitterbal zaten? Het kostte me wel een jaar om ze eruit te krijgen. Producenten geloofden er niet in dat dit kon. Maar dankzij een roux met geraspte en geblancheerde bietjes met kaas als bindmiddel, lukte het. Zo ontstond ook de structuur van vlees. En de smaakversterker? Dat werd sinaasappelschil."

Wat zit er verder in?

"80 procent van de bal bestaat uit verse bieten en bietensap uit de Noordoostpolder van biodynamische teelt. Dan nog verse uien, verse knoflook en verse lavas. En verder specerijen, zout en gist, net als tarwebloem en palm-, raap- en kokosolie. Dat is het."

Zijn er nog bereidings- en serveergeheimen?

"Bereiden is eenvoudig. Frituur ze zo uit de diepvries in vier tot vijf minuten op 175 tot 180 graden. Serveren biedt meer variatie. De Bieterbal smaakt bijvoorbeeld erg lekker bij een biertje, zoals witbier. Zo versterk je de citrustonen uit de bal. Of gebruik hem op een vegetarische salade met noten, honing en stukjes geitenkaas. Zelf maak ik er graag de tzatziki van mijn oma bij. Met komkommer uit eigen tuin en verder op basis van yoghurt. Dat is lekker licht. Het recept hiervoor leveren we standaard mee. Maar met mayonaise van sinaasappel, knoflook of truffel – lekker met gerookte eend – smaakt de Bieterbal ook prima. In de winter serveren we hem met ham, mierikswortel en kummel."

OVER JONATHAN KARPATIOS

Is al tientallen jaren kok. Runt sinds 2006 zijn eigen restaurant Vork & Mes. Werkt met vier principes: lokaal, seizoensgebonden, onbespoten en weinig vlees/vis. Verbouwt zijn eigen producten in een bloemen- en pluktuin. Gebruikt daarbij geen gif, want: "Spuiten dieren gif over hun eten? Dat doen alleen wij!"





Wat als mensen het vlees missen of 'm te geitenwollensokkig vinden?

"Voorkom dat. Als je vooraf vertelt dat er biet in zit, gaat niemand hem lekker vinden. Laat mensen hem daarom eerst proeven en leg dan pas uit wat het is. Dan vergeten ze hem nooit meer. Gasten willen in restaurants sowieso bewuster en vaker vegetarisch eten. Ga dus creatief met de Bieterbal om. Als je niet meedoet aan de biologische en vegetarische ontwikkeling, loop je achteruit. Je collega's doen het namelijk wél!"

Bieten zijn niet sexy. Hoe kan de horeca de Bieterbal vermarkten?

"Gasten moeten hem zien en gaan herkennen. Zelf geef ik daarom lezingen en presentaties. Ook verkoop ik de bal nu op foodfestivals vanuit een bieterballenauto. Horecaondernemers raad ik aan om de meegeleverde folder en tafelstandaard met uitleg te gebruiken. En zaken die de bal serveren, krijgen bij ons een plek op de online kaart. Zo ziet heel Nederland waar hij verkrijgbaar is. Mijn belangrijkste tip echter: gebruik de vlaggetjes die we standaard meeleveren. Ze hebben de vorm van een bietenblad. Serveer je de bieterballen mét vlaggetje mee op een schaal met bitterballen, dan zijn ze heel herkenbaar. Zet de vlaggetjes ook op je balie. Dan krijg je er beslist vragen over. Iedereen wil beleving of een goed gevoel hebben. Mensen komen er daarom echt voor terug."

*serveren met ham,
mierikswortel en kummel*

Gebeurt er nog iets bijzonders met de opbrengst?

"Onder meer astronaut André Kuipers, mensenrechtenactivist Desmond Tutu en ik zijn ambassadeur voor global cooling. Er wordt altijd gepraat over global warming; wij willen juist uitleggen dat je met global cooling dankzij permacultuur, slimme bloemdagen en worteldagen de watercyclus en het ecosysteem helpt herstellen. Daar staat de stichting Justdiggit voor. 3 tot 5 procent van de opbrengst van de Bieterbal gaat hier dan ook naartoe."

Tot slot nog enkele inspiratietips voor koks?

"Koop allereerst eens zo'n doosje bieterballen en probeer ze uit. Wil je daarna meer werken met groente? Volg dan mijn blog en de site www.bieterbal.nl. Of koop mijn boek 'Echt eten, met de groenten van Jon'." ■