

TIPS

DERTIEN



MARTIN BERKELMANS
VAN POLLEVIE

VOOR WERKEN MET GROENTE

Hoe scoor je met groente? Martin Berkelmans weet het. Zijn restaurant Pollevie in 's Hertogenbosch won in 2017 de titel Beste Groenterestaurant van Nederland van de Groene Gault&Millau. Een kroon op het tienjarig bestaan van de zaak die vanaf 2007 veel met groente werkt. Wat maakt zijn succes?

1. Denk vanuit de groente in plaats vanuit vlees of vis

"Gerechten maken we vanuit de groente, met eventueel vlees of vis erbij in plaats van andersom. We kijken hiervoor wat er in het seizoen is en wat we ermee kunnen. Het gangenmenu wisselt daarom zes keer per jaar, naast de à la carte. Is er op dit moment wortel? Dan doen we daar van alles mee. De loof gebruiken we met een beetje dragon voor een lekkere jus en de groente zelf gaat bijvoorbeeld in brunoise gesneden blokjes door een salade met wat tonijn erbij."

2. Varieer met bereidingen

"Het aanbod van soorten groente is vele malen groter dan van vlees en vis. Als je alle bereidingen van vlees en vis toepast op groente, krijg je nog veel meer mogelijkheden. Denk aan grillen, roken, drogen, er jus van maken. Daarnaast kun je er veel meer andere bereidingen mee doen. Neem champignons. Daar maken we bijvoorbeeld een product mee waarbij we de paddestoeltjes verwerken als een crème, een crumble, gemarineerd en rauw. En dat serveren we dan met stukjes paling in bouillon."

3. Ga meer in de richting van 50 procent groente

"Op onze kaart staat een entrecotegerecht met 70 procent vlees en de rest groente. In de menu's zoeken we het meer in fifty-fifty. Dat betekent niet dat elke gang halfom moet zijn, maar bij een viergangenmenu hebben we altijd wel een gerecht compleet zonder vlees of vis. Vind hierin je eigen balans. Het maakt trouwens wel uit waar je restaurant zit. In de stad is meer ruimte voor zaken die uitsluitend 20/80 werken, dus met meer groente."

4. Zoek inspiratie en durf te proberen

"Via allerlei kanalen doe ik inspiratie op voor werken met groente. Zo reis ik veel en zoek ik geregeld op internet. Ook kookboeken van Scandinavische topkoks inspireren me enorm. Verder kregen we vorig jaar versterking van nieuwe chefs, mét nieuwe ideeën. Daarnaast experimenteer ik graag zelf."

5. Er zijn geen valkuilen, alleen kansen

"Als kok is de enige uitdaging in werken met groente, dat je de balans vindt. En de enige valkuil voor je restaurant is dat je gasten er klaar voor moeten zijn. Verder is het een kwestie van de groenten op het juiste moment inzetten, dus in het seizoen. Natuurlijk kan er wel wat fout gaan. Zelf ging ik wel eens de mist in met de distelachtige groente kardoer, die qua smaak het midden houdt tussen artisjok en bleekselderij. Zijn vele bittere tonen én snelle verkleuring vormden voor mij een uitdaging. Inmiddels heb ik mijn weg ermee gevonden en maak ik er tarte tatin mee, met winterpostelein en truffel. En een beetje citroensap tegen het verkleuren."



HET IS ECHT **SUPERINSPIREREND**

6. Besef dat werken met groente níet meer tijd kost

"Mijn leven lang bereid ik eten al op een ambachtelijke manier. Dat betekent veel werken en lange dagen maken. Of je daarbij werkt met groente, vlees, vis of een combinatie, dat maakt niet uit. Alles in eigen huis maken en mooie gerechten maken, kost gewoon veel tijd."

7. Presenteer gerechten met meer groente creatiever

"We gebruiken allerlei keukengereedschap om groente te dresser, creatiever op het bord te krijgen. In figuurtjes, als crumble, in mousse, als pareltjes, als soesjes. Dat spreekt aan."

8. Zorg voor het juiste keukengereedschap

"Mallen om te vullen, stekertjes om vormpjes mee uit te steken, knijpers voor bijvoorbeeld pomme dauphine en spuitzakken – onze keuken staat vol met gereedschap. Verder werken we met een sapmachine, vacuüm machine en een rooster om langzaam te garen. Ook hebben we veel plezier van een thermomixer. Daarmee maken we groentepuree, crumbles en fijngemalen poeders van bijvoorbeeld zeewier. Verder vermalen we er papadums en specerijen mee, zoals koriander, karwijzaad en anijszaad. Voor het roosteren van dit soort zaden gebruiken we een gewone bakpan. Onmisbaar is dit alles niet, want als kok vind je altijd wel een weg om iets lekkers en leuks te maken. Maar dit gerei helpt wel veel."

9. Investeer in servies

"Eind 2015 verhuisden we. Voor de inrichting kozen we toen een wat industriële look. Een mooi moment om te investeren in een nieuw servies dat beter paste bij groente. Daarom hebben we nu nordic design met aardewerk tinten, natuurlijke kleuren."

10. Vind je eigen publiek

"Het is nu nog een kleinere doelgroep die meer groente wil. Ontdek waar hierin je kansen liggen. Wij zetten gasten graag iets anders voor dan waar de massa zich op richt; we zoeken het in een onderscheidend product. Erg leuk was daarom onlangs de reactie van een stel dat ons keuzemenu bestelde. Na afloop wilden ze geen dessert, maar nogmaals een groentegerecht dat ze bij het viergangenmenu hadden kregen. Dat maak je niet snel mee."

11. Doe mee aan de verkiezing Beste Groenterestaurant van Nederland

"Door al een paar jaar mee te doen aan deze verkiezing zetten we onze visie duidelijk neer. Zo weet iedereen welke richting we opgaan. Voor ons is deelname dan ook een stukje marketing. Bovendien geeft het motivatie en inspiratie om het op groentegebied nog beter te doen. Verder krijgen we dankzij de titel nu 20 tot 25 procent meer klanten. Mijn ervaring is dat zoiets een positieve nasleep heeft van wel een jaar."

12. Teel zelf groente

"Het geeft een leuke extra dimensie als je je eigen groente teelt. Dan zien gasten waar het vandaan komt. Zelf hebben we op dit moment nog geen eigen teelt, maar dit zit wel in de planning."

13. Neem je verantwoordelijkheid

"Vlees wordt schaarser en duurder. Daarnaast hebben we niet zo veel vlees nodig. Bovendien: de wereldbevolking kunnen we niet voeden met kwaliteitsvlees. Ja, met plokippen misschien. Maar in onze visie kun je hier dus iets aan doen door minder vlees te gebruiken. In groente vind je een veel breder aanbod en het vormt ook nog eens een rijke inspiratiebron. Dus, collega's: waar wacht je op, doe er iets mee. Het is echt superinspirerend." ■

> Groenteboekentips

A Book of ideas - Christian Puglisi (Scandinavisch restaurant Relae, 1 Michelinster)

Noma - Rene Redzepi (Scandinavisch restaurant Noma, 2 Michelinsterren)

GA GROENTE
**GRILLEN, ROKEN,
DROGEN**