nieuws

Experimentele chefs hebben nieuw boodschappenlijstje

nieuws

Food pairings, transglutaminase en het distilleren met de Rotaval. Ambitieuze koks die met hun tijd willen meegaan hebben een pak studiewerk voor de boeg. De Tijd vroeg aan drie experts wat ons te wachten staat over 'wetenschappelijk koken' in de weinige experimentele restaurants die België rijk is. Ons land heeft overigens nooit erg hoog opgelopen met het 'wetenschappelijk koken' dat in landen als Nederland, Spanje en Groot-Brittannië voor een kleine gastronomische revolutie gezorgd heeft.

12 JANUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:41

Food pairings, transglutaminase en het distilleren met de Rotaval. Ambitieuze koks die met hun tijd willen meegaan hebben een pak studiewerk voor de boeg. De Tijd vroeg aan drie experts wat ons te wachten staat over 'wetenschappelijk koken' in de weinige experimentele restaurants die België rijk is.
Ons land heeft nooit erg hoog opgelopen met het 'wetenschappelijk koken' dat in landen als Nederland, Spanje en Groot-Brittannië voor een kleine gastronomische revolutie gezorgd heeft. Inzichten uit de chemie, fysica en voedingsindustrie toepassen in de keuken leek niet aan de meeste Belgische chefs besteed. Voor de al bij al beperkte doorbraak van de moleculaire gastronomie in België zijn heel wat redenen te bedenken. Zo wijst Peter Goossens van het Hof van Cleve er graag op dat België, in tegenstelling tot Nederland en Groot-Brittannië, een te rijke culinaire traditie heeft om zomaar nieuwe technieken over te nemen.
Maar ook economische motieven spelen een rol. Moleculair koken kost geld: 1.800 euro voor een Roner-warmwaterbad om een bereiding vacuüm te laten garen, 2.500 euro voor een Pacojet, een gesofisticeerde sorbetmachine. Van dat soort toestellen hebben ambitieuze koks er al snel een paar nodig. Door personeelsproblemen, fiscale druk en een logge administratieve molen zijn er nog maar weinig jonge chefs die het aandurven te investeren in duur moleculair speelgoed. De meeste culinaire starters houden het

liever veilig en brengen een licht-creatieve interpretatie van de mediterrane of Belgisch-Franse keuken.
"We zijn een brasserieland aan het worden", kloeg topchef Stéphane Buyens van Le Fox in De Panne onlangs in een interview. Hij ziet weinig jonge zaken met hoge ambities ontstaan. Zelfs topchefs weten dat er gemakkelijker geld te verdienen valt met een goeddraaiende brasserie dan met een sterrenzaak. Geert Van Hecke werkt aan een brasserie naast De Karmeliet, Peter Goossens opent in de loop van dit jaar een vleesrestaurant aan het zuidstation in Brussel. En Luc Vandersteen van La Cabane in Edegem was in 2007 de jongste chef die zijn Michelinster teruggaf en zijn restaurant omturnde tot een gewonere eetplek.
Toch blijven een paar enkelingen het er nog op wagen. Meestal gaat het daarbij om jonge chefs die ervaring opgedaan hebben in toprestaurants als Oud Sluis, De Karmeliet, Hof van Cleve, de Pastorale of het Molentje. In zijn jongste editie beloonde de Michelingids heel wat van dat jonge geweld - met onder meer sterren voor De Koopvaardij in Stabroek en De Jonkman in Sint-Kruis.
Ook Dave De Belder (31) is zo'n ambitieuze jonge kok. Hij werkte in het driesterrenrestaurant De Librije in Zwolle, kocht een Thermomix en een Roner en opende afgelopen zomer De Godevaart in het centrum van Antwerpen. Hij kreeg meteen lovende recensies achter zijn naam. Welke nieuwigheden ziet de jonge chef de volgende maanden opduiken in de meer experimentele restaurants van België ? Meer poeders om te gelifiëren, emulsies te maken of schuim te blazen? Of meer nieuwe machines ? Een beetje van allebei, zo blijkt.
"Er zijn veel industriële poeders die wij al een paar jaar gebruiken en die nu klaar zijn om ook bij particulieren ingang te vinden. Xantana, bijvoorbeeld, is een bindmiddel dat ontstaat uit maïsstijfsel. Dat is een product dat niet moeilijk te gebruiken is en zelfs in de supermarkt verkocht kan worden", luidt het. In hun zoektocht naar nieuwe poeders zijn sommige chefs ondertussen al aanbeland bij heel wat meer spectaculaire producten dan Xantana. Zo gebruiken sommigen transglutaminase, een enzyme dat eiwitten in vis of vlees aan elkaar helpt 'lijmen'.
"Transglutaminase en andere poeders zullen meer en meer in de keuken gebruikt gaan worden", voorspelt Dave De Belder. "Het vergemakkelijkt het werk, het verandert niets aan de smaak van het product en je kan er visueel spectaculaire dingen mee uithalen". Zo 'lijmen' koks met transglutaminase twee zeetongtongfilets aan elkaar tot een dikke moot, zonder graten.
Ook de zoektocht naar nieuwe machines gaat volop door. Zelf is De Belder voorlopig erg tevreden met zijn machinepark. De Thermomix, een Duits toestel waarmee onder

meer zalven en mousselines gemaakt worden, noemt hij zelfs 'een extra man in de keuken'. En als hij over een ietwat ruimer budget zou beschikken, kocht hij meteen een tweede Roner. Experimentele koks met een iets langere staat van dienst - en een dikkere portefeuille - zijn ondertussen aan het experimenteren met de Gastrovac en de Rotaval, twee toestellen die gebruikmaken van een vacuüm om smaken aan ingrediënten te ontlokken. Zo wordt de Gastrovac gebruikt om ingrediënten met smaakstoffen te impregneren. De Rotaval is een toestel om te distilleren.
Van dat laatste toestel - met een kostprijs tussen 7.000 en 8.000 euro - staat er voorlopig slechts één in een restaurantkeuken in de Benelux. In 't Brouwerskolkje in het Nederlandse Overveen is chef Moshik Roth ermee aan de slag om onder meer bouillons, extracten en parfums te maken. Om het maximum uit het toestel te halen werkt de chef samen met de Universiteit van Wageningen.
Ook Belgische chefs laten zich niet onbetuigd bij de ontwikkeling van nieuwe toestellen. Zo demonstreerde Sang-Hoon Degeimbre, de chef van l'Air du Temps in het Waalse Eghezée, eind november op een congres in San Sebastian een soort ultrasone staafmixer waarmee in de voedingsindustrie de celwand van groenten en fruit afgebroken wordt. Zo slagen voedingsproducenten er in sinaasappelsap te maken waarbij de pulp niet neerslaat op de bodem van de fles, maar in suspensie aanwezig blijft in de vloeistof. De Waalse chef wil die techniek nu integreren in zijn eigen keuken.
Op datzelfde congres in San Sebastian kwamen ook food-pairings naar boven drijven als belangrijke trend, zegt gastronomiekenner Jean-Paul Perez. Hij begeleidde enkele sprekers in San Sebastian en bereidt een website voor over de beste restaurants ter wereld. "Veel chefs beschikken nu over dezelfde toestellen. Dankzij de wereldhandel kunnen ze nu ook alle ingrediënten die ze maar willen in huis halen. Het verschil gaan ze meer en meer maken door innoverende smaakassociaties voor te stellen. En food-pairings zijn daarbij een handig hulpmiddel".
Bij food-pairings koppelen koks ingrediënten aan elkaar die gelijkaardige smaakmoleculen delen, ook al lijken die producten op het eerste gezicht weinig gemeen te hebben. Bekende voorbeelden zijn onder meer het samenbrengen van witte chocolade en kaviaar en blauwe kaas en ananas. "Uiteindelijk draait koken om smaakharmonie", zegt Jean-Paul Perez. "We hebben de afgelopen jaren in de topgastronomie veel aandacht gezien voor het veranderen van de textuur van een bereiding, of voor het spelen met temperatuur. Nu is het tijd geworden om terug naar de basics te gaan".
Ook Roger Van Damme, een patissier die zich in Het Gebaar in Antwerpen omturnde tot innovatieve kok, ziet smaakharmonie en goede producten weer een vooraanstaande

plaats krijgen in de experimentele keuken. Hij werkt al jaren met de texturas, de Spaanse poeders om schuim te blazen of saus te binden. Ook transglutaminase, het poeder om eiwit te binden, heeft een plaatsje in zijn keuken. "Maar het verschil met vroeger is dat ik al die producten en technieken minder spectaculair ben gaan gebruiken. Ze zijn er nog, maar in de achtergrond. Ook in een experimentele keuken moet je durven kiezen voor enkele smaken. Grote chefs zijn chefs die met amper drie producten toch een geweldige smaaksensatie teweeg kunnen brengen".(KS)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada