

Cateringbedrijf verwerpt schoonheidsideaal voor groente

nieuws

Door de hoge kwaliteitseisen van de distributie komen perfect gezonde maar minder mooie groenten niet in het winkelrek terecht. Het cateringbedrijf 'Culinary Misfits' in Berlijn promoot net de consumptie van groenten die er voor supermarkten en voedingszaken niet mooi genoeg uitzien. "We willen dat men de hele oogst leert eten", citeert MO* de initiatiefnemers.

🕒 4 JUNI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:22

Lees meer over:

consument

□
Door de hoge kwaliteitseisen van de distributie komen perfect gezonde maar minder mooie groenten niet in het winkelrek terecht. Het cateringbedrijf 'Culinary Misfits' in Berlijn promoot net de consumptie van groenten die er voor supermarkten en voedingszaken niet mooi genoeg uitzien. "We willen dat men de hele oogst leert eten", citeert MO* de initiatiefnemers.

Ontwerpers Tanja Krakowski en Lea Brumsack zijn de oprichters van het cateringbedrijf Culinary Misfits. Hun missie is minder mooie groenten toch op het bord van de consument krijgen. Het gaat bijvoorbeeld om aardappelen en wortelen die vreemde vormen vertonen en kool waarvan de buitenste bladeren kapot zijn gegaan door te veel vocht. Deze groenten zijn van uitstekende kwaliteit maar toch worden ze niet verkocht.

Een landbouwer uit de buurt van Berlijn werkt samen met het cateringbedrijf. Hij levert er de groenten die andere voedingszaken weigeren. "Mensen in de steden hanteren volslagen krankzinnige consumptienormen", vindt landbouwer Christian Heynmann. "Een courgette mag niet groter zijn dan een handpalm, een kapotte kool als gevolg van overtollig vocht is oneetbaar, en voor wortelen met drie korte wortels in plaats van één lange, perfect kegelvormige wortel is geen plaats in de keuken. Het contrast met het aankoopbeleid van cateringbedrijf Culinary Misfits is groot. "We zijn geen professionele koks", zegt Lea Brumsack. "We willen ons publiek laten zien dat het mogelijk is om heerlijke gerechten te maken met groenten die er ongeschikt uitzien. We willen dat er opnieuw een duurzame culinaire cultuur komt."

Meer info: Culinary Misfits

Bron: MO*

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra