nieuws

"Tomaten naar meloen doen smaken is pervers"

nieuws

De zieke klanten van The Fat Duck doen een discussie over moleculaire gastronomie losbarsten. "Voor mij is het ridiculaire gastronomie", zegt topkok Guy Van Cauteren.

6 MAART 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:07

Lees meer over:
gezondheid
culinair

Nadat bij het Britse driesterrenrestaurant The Fat Duck tientallen gasten ziek werden, woedt de discussie rond moleculaire gastronomie harder dan ooit. "Voor mij is het geen moleculaire maar ridiculaire gastronomie", zegt topkok Guy Van Cauteren van 't Laurierblad onomwonden in Het Laatste Nieuws.

Zowel in het Spaanse el Bulli als het Britse The Fat Duck, volgens culinaire gidsten de twee beste restaurants ter wereld, toveren de chefs hun basisingrediënten voortdurend om in moussejes, schuimpjes en geleitjes. Publiek en critici slikten het blindelings, tot vorige week veertig mensen ziek werden na een bezoek aan The Fat Duck. Hun symptomen: braken, diarree en een grieperig gevoel.

Dat was genoeg om de kritiek op de moleculaire gastronomie te doen losbarsten. "Chef-koks als Adrià en Blumenthal zijn gevaarlijke grenzen aan het verleggen", meent de Nederlandse culinaire auteur Will Jansen. "Vooral in de chemische additieven die de koks gebruiken schuilt gevaar. Een Duitse onderzoeksjournalist stelde vast dat in de olijfoliespaghetti van Adrià 100 gram isomalt zit, voldoende om vijf mensen tegelijk diarree te bezorgen".

Volgens Jansen beseffen moleculaire topkoks onvoldoende dat hun chemische creaties in het menselijk lichaam ongewone chemische reacties veroorzaken. "Ooit zei een professor dat om het effect van broccoli op ons lichaam te kennen men 100.000

mensen gedurende 20 jaar zou moeten volgen. Chemische creaties zouden dus eigenlijk nóg grondiger onderzocht moeten worden".
Guy Van Cauteren spreekt hem zeker niet tegen. "Een maaltijd is nog altijd iets waar je je vork kan in steken en van kan bijten. Wat voor nut heeft het om tomaten via allerlei chemische trucs te doen smaken naar meloen en omgekeerd? Pervers gewoon".

Bron: Het Laatste Nieuws

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