



## Koken

INTERVIEW JONATHAN KARPATIOS (34), GROENTEKOK

## Ruimteschip van de Floriade

Het bouwwerk waarin chef-kok Jonathan Karpathios restaurant Vork en Mes drijft, is een paviljoen dat is overgebleven van de Floriade in 2002, de wereldtuinbouwtentoonstelling die in de Haarlemmermeer werd gehouden. Het ziet eruit als een ruimteschip dat aan de oever van de plas is geland. Volgens Karpathios is het ontwerp geïnspireerd op een vliegtuigvleugel die in een hoek van 45 graden op het water staat. Luchthaven Schiphol is om de hoek. Het paviljoen stond jaren leeg voordat Karpathios er zijn intrek nam.

Is het mogelijk lekker te koken met groenten in de hoofdrol? Van eigen bodem? Jonathan Karpathios, chef van restaurant Vork en Mes in Hoofddorp is ervan overtuigd. Met een nieuwe serie Lessen in Lekkers stellen wij hem aan u voor. Met Hollandse sla en radijs om te beginnen.

Door Mac van Dinther Foto's Rein Janssen

# Groenteman

**J**e staat bekend als iemand die kookt met producten uit de omgeving met de nadruk op groente. Hoe ben je daarin terechtgekomen?

'Om te beginnen: ik ben klassiek geschoold. Ik heb gewerkt in sterrenzaken in Nederland en Engeland. Daar werkte ik vooral met vlees en vis. Veel luxeproducten: blauwvintonijn, wagyu-biefstuk. Op een gegeven moment dacht ik: waarom doe ik dit? Ik serveer een uitstervende diersoort, emotionele producten zonder herkomst. Is dat wat ik aan mijn kinderen wil doorgeven? Toen heb ik ontslag genomen.

'Vijf jaar geleden kon ik dit pand overnemen. Ik nam me voor alleen nog maar producten uit Nederland op de kaart te zetten, onbespoten en van het seizoen. Klinkt simpel, maar dat was niet gemakkelijk, want er was geen enkele leverancier die me dat kon leveren. Ik ben rondjes gaan rijden in de buurt en heb boeren gezocht. Wij werken nu samen met vier boerderijen en een man die vier tuinen voor ons verzorgt.'

**Wanneer kwam de klik met groente?**

'Toen ik hier begon, ben ik me ook gaan verdiepen in wat goed is voor de mens. Ik ontdekte dat de productie van vlees een van de meest milieubelastende activiteiten is in de wereld. Daar schrok ik van.'

**Waarom? Dat is toch algemeen bekend.**

'Maar als kok krijg je daar niks over te leren in je opleiding. Belachelijk. Toen ik dat eenmaal wist, besloot ik in mijn restaurant veel minder vlees en meer groenten te serveren. Ik streef naar een verhouding van 80 procent groente en 20 procent vlees of vis.'

**Is het moeilijker om met groente te koken?**



Jonathan Karpathios voor zijn restaurant Vork en Mes in Hoofddorp: 'De natuur verdient geen geld. Dus is er niemand die het voor haar opneemt. Ik vind dat een kok de vertegenwoordiger moet zijn van de natuur.'

'Het is niet moeilijker, maar we zijn het gewoon niet gewend. Vraag een kok maar eens om een vegetarisch gerecht te maken. Hij heeft geen idee. Een stuk vlees op tafel, dat is wat gewoon is in onze consumptie-maatschappij. Als je vraagt 'wat eten we vanavond?', begint het antwoord met vlees. Ik eet weleens vegetarisch bij collega's. Nou, het lijkt me niet leuk om vegetariër te zijn in Nederland.

'De ontdekking van groenten be-

**'Het lijkt me niet leuk om vegetariër te zijn in Nederland'**

gon voor mij pas echt toen ik zelf ben gaan telen. Mijn eerste veldje aardappelen stond buiten voor het restaurant. Ik had er zo veel werk in gestoken, ik sliep er nog net niet in.

Toen ik kon oogsten, was de helft aangevreten. De paar aardappelen die eruit kwamen, at ik op met wat grof zout en olijfolie. Het was alsof de bliksem in sloeg: als je zelf iets hebt geteeld, smaakt het zoveel lekkerder. Kun je nagaan, ik werkte elke dag met eten, maar ik had nog nooit iets gegeten dat ik zelf had geteeld. Wauw!, dacht ik. Dit gaan we doen.'

'Ik heb een oude kas gevonden onder een aanvliegroute van Schiphol. Was al tien jaar niet meer gebruikt.

Daar omheen heb ik een kweektuin van een halve hectare. Als je zelf teelt, ontdek je hoeveel meer er mogelijk is. Er zijn zo veel rassen waar je nog nooit van hebt gehoord. Ik haal nu een radijs uit de grond wanneer ik dat wil.'

**Hoe bedenk je een gerecht op basis van groente?**

'Een groentegerecht is meer dan een bord vol stapelen met groenten. Je gaat met de oogst mee. We krijgen nu bijvoorbeeld biet binnen en de eerste knoflookuitjes. Dan denk ik: het gronderige van biet en die scherpe uitjes, dat past prima, dan heb je al bijna een gerecht.

'De natuur geeft het zelf aan. Brandnetel en daslook gaan geweldig samen. Die groeien naast elkaar! Wat ook mooi is: de natuur levert in elk jaargetijde wat goed voor je is. Brandnetels zuiveren het lichaam. Precies wat je nodig hebt na de winter om je lichaam schoon te maken.

'Er is zo veel *shitfood*. De voedselindustrie en de farmaceutische bedrijven willen geld verdienen. Zij hebben er baat bij dat wij ongezond eten. De natuur verdient geen geld. Dus is er niemand die het voor haar opneemt. Ik vind dat een kok de vertegenwoordiger moet zijn van de natuur en mensen moet leren wat goed voor ze is.'

**Je gaat voor ons drie maanden lessen in groente geven. Wat is het belangrijkste dat je ons wilt leren?**

'Ik wil mensen bewust maken dat ze kunnen kiezen voor goed eten. Wij zijn vergeten dat het eten om ons heen groeit. Brandnetel, daslook, vlierbes - het staat overal. En iedereen kan groenten telen. Tegelijkertijd, zaadje in de grond, daar hoeft je echt geen wereldwonder voor te zijn. En als je geen tuin hebt, dan spit je een stukje om in het park en plant je courgettes. Moet je eens zien wat er gebeurt. Dan ziet die volgende buurtbarbecue er heel anders uit.'