

INTERVIEW CHEF-KOK MARTIN GELOOFT HEILIG IN VERANDERING, OOK VOOR ZIJN RESTAURANT

‘Meer groenten, minder vlees’

Groenten in de hoofdrol, wil chef-kok Martin Berkelmans. De Bosschenaar is trots dat hij nu figureert in een dik kookboek waarin twintig chefs uit Europa hun beste groenterecepten delen.

Karin van Krevel
Den Bosch

Planken met glazen potten, een steriele roestvrijstalen aanrecht en een grote keramieken vat vullen de ruimte. Als je niet beter wist zou je denken dat je in een heus laboratorium bent beland: „Het is ook een lab, ons fermentatie-lab”, legt chef-kok Martin Berkelmans (61) uit. „Hier ontwikkelen we producten, zoals onze eigengemaakte sojasaus, miso, kombucha’s en andere smaakmakers. In het vat ‘brouwen’ we waterkefir.”

Destijds best vooruitstrevend

Het ‘lab’ zit boven de keuken van restaurant Pollevie in het Bossche Paleiskwartier, waar Berkelmans nu al ruim vijftien jaar de scepter zwaait. De andere hoofdrol in zijn zaak is voor groenten, groenten en nóg eens groenten. „Toen we in 2007 begonnen was een derde van onze kaart vegetarisch”. Dat was destijds best vooruitstrevend hoor. Ik was er toen al vast van overtuigd dat het steeds meer die kant op zou gaan. Dat vegetarisch en biologisch koken, met meer groenten en minder vlees, een steeds grotere vlucht zouden nemen.”

Berkelmans haast zich om te zeggen dat hij allesbehalve een visionair

is die de ontwikkelingen in culinair Nederland kan voorspellen. Nee, zijn denken over koken met groenten in de hoofdrol komt vooral voort uit zijn eigen visie.

Kok, geen voedingsdeskundige

„Het voelde destijds ook al goed, de trend richting meer groenten en minder vlees. We weten inmiddels dat we de wereld niet kunnen voeden met vlees alleen, dat is niet goed voor ons. Ik ben kok, en geen voedingsdeskundige. Maar ik ben er wel van overtuigd dat goede voeding ons medicijn is, en dat minder vlees eten simpelweg beter is ook voor onze gezondheid.”

Toen restaurant Pollevie in 2015 verhuisde vanuit het Bossche centrum naar het Paleiskwartier ging Berkelmans nóg meer koken met groenten. De stap naar volwaardig ‘groenterestaurant’ maakte zijn leven er niet meteen makkelijker op, geeft hij toe. „Logisch, want wie in Den Bosch had er nou behoefte aan een groenterestaurant?”, zo stelt hij zelf de vraag.

Ook een uitdaging voor de klant

„Dus om Bosschenaren tegemoet te komen bieden we ook altijd een vlees- en vismenu, toen en nu.”

Hij wil eigenlijk maar zeggen: zelf eet hij ook nog wel eens vlees, al be-



▲ Chef Martin Berkelmans in het ‘laboratorium’ van zijn keuken in het Bossche restaurant Pollevie.

FOTO MARC BOLSUIS



Chefs hebben voorbeeldrol

– Martin Berkelmans

perkt hij zich dan wel tot één keer in de week. Zijn eigen gezondheidsvoordelen – „ik voel me fitter, ben afgevallen en slaap beter” – dicht hij dan ook toe aan deze beperkte consumptie. Hij noemt zijn manier van koken zijn ‘botanische uitdaging’. „Maar ook voor de gasten is het een uitdaging. Kom het een keer proberen en kijk wat je ervan vindt. Ik kan er echt van genieten als er een club mannen binnenkomt en kiest voor het zes-gangen-plantaardig-menu. Dat ze daar voor gaan en dat willen proberen, dat is mooi. Want uiteindelijk heb ik natuurlijk gewoon een restaurant, waar de gasten lekker moeten kunnen eten en drinken. Mét een visie.”

‘Voor anderen is het lastiger, dat snap ik’

Die visie komt ook terug in het recent verschenen kookboek *Radilicious* waarin Berkelmans een plekje heeft. Want chefs hebben een voorbeeldrol, vindt hij. „Al snap ik ook wel dat het makkelijk voor mij is om te roepen dat het eenvoudig kan. Want ik ben er dagelijks mee bezig.

Voor anderen is het lastiger. Mensen vragen zich af: als ik vlees weg laat, wat moet er dan voor in de plaats? Ik gebruik zelf nooit vleesvervangers, maar ik snap dat anderen dat wel doen. Dus wat we met het boek doen is vooral handvatten geven om te koken met meer groenten en minder vlees.”

Met verhalen van de chefs

In het boek, dat in totaal vier talen verscheen, zijn bijna honderd volledige plantaardige recepten te vinden, mét verhalen daarbij van de chefs. Meer dan de helft van alle restaurants in het lijvige boek *Radilicious* heeft één of zelfs meer Michelin-sterren.

Martin Berkelmans is nog nooit bekroond met de felbegeerde en wereldwijd bekend staande waardering. „Ik doe elke dag mijn best. De kookboeken liggen bij wijze van spreken naast mijn bed. „Koken is zó belangrijk in mijn leven. Ik kook zelf thuis ook nog steeds. Want, zoals we ook steeds tegen elkaar zeggen hier in de keuken: we willen zelf óók lekker eten.”



▲ Pollevie in het Paleiskwartier. FOTO DOLPH CANTRIJN