

In het wilde weg



Theo Sigmond van restaurant De Steenen Tafel.

Marcel van den Bergh



Theo Sigmond van restaurant De Steenen Tafel.

Marcel van den Bergh

Chef-koks die de lekkerste hapjes uit de natuur halen, zijn een inspiratiebron voor bramenzoekende hobbyisten. Vandaag wordt de Gouden Schaal 2015 uitgereikt aan het restaurant dat wildpluk het origineelst gebruikt.

DOOR MAC VAN DINTHER EN NELL WESTERLAKEN FOTO MARCEL VAN DEN BERGH

Het is al lang geen ongebruikelijk gezicht meer om een stel dames van zekere leeftijd gezamenlijk een vierstruik te zien plunderen. Wildpluksters. Kan niet missen. De sambucus nigra oftewel de gewone vlier is zonder twijfel het populairste doelwit voor het snel groeiende aantal wildplukkers in Nederland. Via chatboxen, apps en natuurclubs vertellen ze elkaar waar de lekkerste gratis hapjes zijn te halen in de natuur. 'Jonnie doet het ook', is een veelgehoord antwoord op de vraag waarom wildplukken de laatste jaren zo

populair is. Maar chef-kok Jonnie Boer uit Zwolle doet het al sinds hij een jongetje was.

Wildplukken was vroeger de normaalste zaak van de wereld, zegt Thomas van Slobbe, directeur van de Stichting Waarde die allerlei wildplukactiviteiten organiseert. 'Tien jaar geleden was de natuur afgeschermd en moest je op de paden blijven, maar die vervreemding lijkt gelukkig voorbij. De natuur heeft weer een plaats gekregen als rustpunt in het drukke leven. Wildplukken is nu eigenlijk terug bij normaal. Het past in de revival van smaaksensaties en in de doe-het-zelfcultuur.' In mediterrane en Oost-Europese landen is het de normaalste zaak van de wereld om paddestoelen of noten te gaan zoeken in het bos.

De pluktrend is ook populair bij chef-koks die graag duurzame en streekproducten verwerken in hun gerechten. Een aantal van hen gaf het voorbeeld aan amateurs. Vorig jaar werd door de Stichting Waarde en door het project Lekker Landschap een onderscheiding ingesteld voor restaurants die creatief en duurzaam gebruikmaken van wildpluk-ingredienten. 'Jonnie Boer is onze ambassadeur', zegt Van Slobbe. Twintig restaurants kregen in 2014 de zogenoemde Zilveren Schaal. Driemaal werd goud uitgereikt, aan De Piloerseborg in Den Ham, De Librije in Zwolle en Aan Zee in Oostvoorne.

Vandaag worden de onderscheidingen van 2015 bekendgemaakt. Van ruim 60 potentiële kandidaten kregen 8 restaurants een nominatie voor goud, 29 voor zilver. In de jury zijn zowel professionele fijnproevers vertegenwoordigd als natuurbeschermers en voedselkundigen. Ook restaurants die 'natuurvlees' verwerken kunnen meedoen, denk aan zelfgezochte oesters en

mosselen, of wild uit de buurt dat speciaal voor hen is geschoten.

'Voor sommige koks is zelf plukken een soort therapie in een hectisch bestaan', zegt juryvoorzitter Hindrik-Jan Knot. 'Dick Soek van restaurant De Piloerseborg gaat drie maal per week het wad en de kwelders op om te plukken. De mate waarin aan tafel verbinding wordt gelegd tussen het gerecht en de natuur is een van de criteria voor het verkrijgen van een Gouden of Zilveren Schaal. Ook de hoeveelheid wildpluk is van belang. Winnaars krijgen een certificaat en een raamsticker. Het risico dat we met leeggegeten bossen en door chef-koks kaalgegrasde slootkanten blijven zitten, is te verwaarlozen, volgens Knot. 'Het groeit vanzelf weer aan.' NW

Particulier

populair pluksel

Q Bramen

Q Kastanjes

Q Rozenbottels

Q Vlierbloesem

Q Zevenblad

Chefs favorieten

Q Berkensap

Q Moerasspirea

Q Vlierbloesem

Q Vogelmuur

Q Watermunt

lekkerlandschap.nl