



MANIFEST & CRITERIA

DUTCH CUISINE

WWW.DUTCH-CUISINE.NL

WE ARE ALL
WELCOME TO THE
TABLE

MARIE VOGELZANG



MANIFEST

Dutch Cuisine staat voor de identiteit van de Nederlandse keuken, een keuken die uniek is in de wereld en waar we trots op zijn. Met smaak gezond en verantwoord koken en eten op basis van 5 principes. Dutch Cuisine staat voor creativiteit, eigenzinnigheid, vrijdenken, pragmatisme en eenvoud.

PRINCIPES

De 5 principes van Dutch Cuisine zijn gebaseerd op het gedachtengoed van SVH Meesterkok en voorzitter Dutch Cuisine Albert Kooy.

1

CULTUUR

Het gerecht vertelt waar en in welk seizoen we ons bevinden

Dutch Cuisine wil de Nederlandse eetcultuur bevorderen. Onze eetcultuur kenmerkt zich door een grote variëteit aan streekproducten en seizoensgerechten. Daar zijn we redelijk uniek in. In de basis bepaalt de natuur ons menu. Het gerecht op ons bord moet vertellen waar in Nederland en in welk seizoen we ons bevinden.

Ons streven

80% seizoensproducten; waar mogelijk van Nederlandse bodem, en 20% buiten het seizoen.

2

GEZOND

Goed voor ons en onze aarde

We koken en eten gezond en gevarieerd. We gebruiken meer plantaardige producten en minder vlees en vis. Een gezond eetpatroon geeft een goed gevoel; goed voor lichaam, geest én de aarde!

Ons streven

80% groente en 20% vlees/vis.

3

NATUUR

Eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur ons biedt

De biodiversiteit van de natuur geeft aan wat er voorhanden is. Eerlijk en veelzijdig eten van wat het land en de zee ons in de seizoenen aan natuurlijke producten biedt, zonder kunstmatige toevoegingen. We zijn creatief om een geheel product toe te passen en niet alleen de meest voor de hand liggende delen. Van kop tot staart, zonder verspilling.

Ons streven

Gebruik van wat de natuur ons biedt, geen gebruik van kunstmatige toevoegingen, werken van kop tot staart en no waste.

4

KWALITEIT

We kopen, koken en eten bewust

We herkennen kwaliteit en smaak! We kopen, koken en eten bewust. We hebben respect voor het ingrediënt, de herkomst, de producent en de mensen die er op deze wijze mee omgaan. We kopen daarom niet alleen op prijs, maar letten ook op kwaliteit. We investeren in gezonde producten, gezond eten en de kennis daarover.

Ons streven

Het gebruik van eerlijke kwaliteitsproducten; waar mogelijk biologisch, fairtrade, diervriendelijk, puur, vers en regionaal of lokaal geproduceerd.

5

WAARDE

We werken aan resultaten voor morgen

We creëren waarde als resultaat van de vorige vier principes, met alleen maar winst: we eten en leven gezonder, we laten de aarde beter achter, we verspillen minder, we gunnen de producent een eerlijke prijs en we zorgen voor meer dierenwelzijn.

Ons streven

Dutch Cuisine is de rentmeester van de Nederlandse keuken en wil nu werken aan resultaten voor morgen. Alles wat de aarde ons te bieden heeft, is een gift van onze vorige generatie die we moeten doorgeven aan de generatie na ons.

AMBITIE EN DOELEN

Dutch Cuisine moet binnen drie jaar in één adem worden genoemd met Dutch Design, Dutch Fashion en Dutch Architecture. Dat is onze ambitie. Onze doelen:

- Dutch Cuisine wordt binnen 5 jaar het merk voor de Nederlandse keuken en eetcultuur.
- Koks nemen binnen 3 jaar het voortouw voor lekker, gezond en verantwoord koken in Nederland.
- Dutch Cuisine is binnen 5 jaar onderdeel van het Nederlandse educatiesysteem.
- In de Nederlandse keuken wordt binnen 10 jaar gekookt volgens de 5 principes van Dutch Cuisine.
- Dutch Cuisine kan zichzelf binnen 5 jaar financieel bedruipen.

KOKS ALS AMBASSADEURS

Dutch Cuisine gaat de Nederlandse Keuken een eigen gezicht en podium geven. Nederlandse chefs als Jonnie Boer, Niven Kunz, Albert Kooy, Bas Cloo, Jim de Jong, Jef Schuur en Leon Mazairac geven Dutch Cuisine een nieuw aanzien. Zij laten zien waar onze Nederlandse keuken rijk aan is. Ze zijn de vernieuwers van nu en de ontdekkers in de toekomst. Dit zit in onze genen.

Daarnaast wil Dutch Cuisine een platform bieden aan alle koks in Nederland die onze visie uitdragen: bewuster, gezonder en met smaak koken vanuit onze Nederlandse identiteit. Dit alles op een creatieve, vrijdenkende, eigenzinnige, pragmatische wijze en werkend vanuit het principe less is more.

Naast de koks als primaire ambassadeurs zal Dutch Cuisine ook ambassadeurs uit andere disciplines inzetten zoals producenten, cultuurmakers, politici, journalisten en wetenschappers. Ons streven: alle Nederlandse koks omarmen de vijf principes van Dutch Cuisine. Deze zijn in iedere keuken toepasbaar. Of dit nou de keuken van een sterrenrestaurant, eetcafé, bedrijfsrestaurant, ziekenhuis of gewoon bij de mensen thuis is.



LUC KUSTERS (Dutch Cuisine Board Member,
SVH Master Chef and Patron-Cuisinier Restaurant Boletius*)



WHAT
DOESN'T
KILL YOU
MAKES YOU
STRONGER

NIVEN KUNZ (restaurant Niven)

Ontoest scarp

ORGANISATIE

Sinds 1 januari 2015 is Dutch Cuisine een stichting met een bestuur dat het beleid bepaalt en de uitvoering aanstuurt. We werken met een Raad van Advies dat het bestuur adviseert en helpt om onze doelen te realiseren. De uitvoering vindt plaats door een management (Dagelijks Bestuur) en een secretariaatsbureau. Het bestuur van Dutch Cuisine ziet er als volgt uit:

- Theo van Rensch**, SVH Meesterkok en docent Sterklas en Gastronomie, ROC Amsterdam)
Albert Kooy, SVH Meesterkok en executive chef Stenden University Hotel, Leeuwarden
Ferdie Olde Bijvank, voorzitter Gastvrijheidsgilde en eigenaar FOB Services, Ede
Luc Kusters, SVH Meesterkok en patron-cuisinier restaurant Bolenius, Amsterdam
Bas Cloo, chef de cuisine Kasteel Sterkenburg, Driebergen-Rijsenburg
Monique Mulder, cultuurmaker en directeur, Mattmo Creative, Amsterdam
Marjan Pijnenburg, communicatie- en merkstrateeg, Mattmo Creative, Amsterdam
Rob Baan, Directeur Koppert Cress, Monster

DE FOUNDING FATHERS VAN DUTCH CUISINE **Theo van Rensch**, SVH Meesterkok en docent Sterklas en Gastronomie, ROC Amsterdam) / **Albert Kooy**, SVH Meesterkok en executive chef Stenden University Hotel, Leeuwarden / **Ferdie Olde Bijvank**, voorzitter Gastvrijheidsgilde en eigenaar FOB Services, Ede / **Luc Kusters**, SVH Meesterkok en patron-cuisinier restaurant Bolenius, Amsterdam / **Niven Kunz**, patron-cuisinier restaurant Niven, Rijswijk / **Bas Cloo**, chef de cuisine Kasteel Sterkenburg, Driebergen-Rijsenburg / **Hans Everse**, bestuurslid Gastronomisch Gilde en divisie manager Tafel Thuis - Dé Zeeuwse Keuken / **Berend te Voortwis**, mede-eigenaar Lindenhoff, Baambrugge / **Monique Mulder**, cultuurmaker en directeur, Mattmo Creative, Amsterdam / **Marjan Pijnenburg**, communicatie- en merkstrateeg, Mattmo Creative, Amsterdam / **Theor Verplancke**, culinary spin-doctor, Umami Management, Leiden / **Jeroen van Oijen**, mede-oprichter Gastronomixs en Culiversum, Waalwijk



CRITERIA

*voor het samenstellen
van Dutch Cuisine gerechten
en menu's*

NEDERLANDSE IDENTITEIT

Bij het zoeken naar producten en ingrediënten is het inspirerend en uitdagend om eerst te kijken naar wat de Nederlandse bodem biedt en wat onze Nederlandse eetcultuur heeft voortgebracht zonder de internationale invloeden uit het verleden uit het oog te verliezen. Zo zijn er talloze Nederlandse klassieke (streek)gerechten die zich uitstekend lenen voor steeds weer een nieuw 'jasje'. Daarnaast is het typisch Nederlands om 'eenvoud' toe te passen. Remember: 'Less is more'.

SEIZOENEN

Voor alle productgroepen zijn er (online) fantastische seizoenskalenders te vinden (zie de voorbeelden op pagina 2). De seizoenen bieden ons een duurzaam en gevarieerd aanbod van verse producten. Het is ook in economisch opzicht zeer interessant om hier gebruik van te maken; seizoensproducten zijn vaak goedkoper. Gebruik ze als inspiratiebron en leidraad! De 80/20 (niet dierlijke/dierlijke ingrediënten) richtlijn. Het streven van Dutch cuisine is om 80% plantaardige producten en 20% dierlijke eiwitten te gebruiken bij de samenstelling van een menu. Ook zuivel telt hierbij als dierlijk eiwit. Door groenten te combineren met peulvruchten en granen en door verschillende technieken toe te passen, kunnen texturen (knapperig, zacht, krokant) en smaken elkaar goed aanvullen. Zo blijkt groente meer dan prima een hoofdrol in een gerecht te kunnen spelen en krijgt het stukje vis of vlees meer de functie van smaakmaker.

GROENTE

Groente is veruit het belangrijkste Dutch Cuisine ingrediënt. Biologische seizoensproducten van de koude grond, hoeven niet duurder te zijn dan gangbare producten, maar hebben vaak wel een betere kwaliteit en smaak. Ook kasproducten van eigen bodem zijn een goed alternatief. De Nederlandse kassenteelt behoort tot 's werelds beste en meest duurzame. Er worden zeer hoogwaardige producten geproduceerd op een uitzonderlijk efficiënte manier: met steeds minder energieverbruik en zonder bestrijdingsmiddelen.

TIP! let op restverwerking. Gebruik de restproducten van groenten, zoals stronken en schillen.

VIS

Het gaat redelijk met het visbestand in de Noord- en Waddenzee. Gebruik deze vis van dichtbij, en houd je aan het seizoen. Hanteer het MSC-/ ASC- keurmerk en gebruik de kalenders/ apps om je te informeren over welke vis, wanneer op zijn best is of wanneer deze beter even met rust gelaten kan worden.

TIP! Maak gebruik van bijvangst-vissen in het menu.

VLEES

Dubbeldoel koeien (koeien die eerst jarenlang in de wei hebben gestaan als melkkoe) en varkens die rustig hebben kunnen scharrelen, hebben een goed leven gehad en geven lekker vlees. Gebruik wild en gevogelte uit eigen land en maak gebruik van het hele beest. Mannetjesvlees van bokjes en leghaantjes die anders in de voedsel-shredder belanden, zijn prima alternatieven.

ZUIVEL

Het produceren van zuivel kost heel veel energie en grondstoffen. Bovendien haalt zuivel de frisse tonen uit een gerecht en worden gerechten er vaak onnodig vet van. Veel redenen kortom, om zuivel met mate te gebruiken.

MATIG DE PORTIONERING

Ook in de Horeca wordt veel eten weggegooid en dat is zonde. Het matigen van de portiegroottes is vaak een eerste stap in het verminderen van afval. Het geeft bovendien een goede indruk wanneer gasten gevraagd wordt of zij voldoende hebben gehad en zo nodig nog iets nageserveerd krijgen.

WASTE/HERGEBRUIK

In een goede keuken worden geen grondstoffen weggegooid, maar wordt alles (her)gebruikt. Door een kleine menukaart te voeren en ruimte open te laten voor dagelijkse aanpassingen op basis van verse ingrediënten, wordt de noodzaak tot weggooien beperkt.



DURF CREATIEF TE ZIJN

Een kenmerk van de Nederlandse moderne keuken: de durf om zaken *nét* even anders te doen. Haal je inspiratie bij Dutch Cuisine ambassadeurs als Albert Kooy, Luc Kusters, Niven Kunz en Christian Weij, nieuwe boeken (Groente! Van Niven Kunz) of culinaire sites. Soms kan een kleine verandering al een verrassend resultaat opleveren.

DENK NA OVER GEZONDHEID

Door deze richtlijnen te hanteren, worden grote stappen gemaakt richting een gezondere maaltijd. Maar er is natuurlijk meer. Denk ook aan het zout- en suikergebruik en probeer een evenwichtig menu samen te stellen, met een goede verdeling van de diverse productgroepen.

NO-GO'S BIJ DUTCH CUISINE

- Geen vlees met minder dan 2-sterren beter leven keurmerk
- Geen vis die gevangen is in het paaiseizoen
- Geen ingrediënten of producten met bewezen schadelijke E-nummers. Bij Dutch Cuisine koken we écht en met natuurlijke ingrediënten en gebruiken we bij voorkeur geen industriële half-fabrikaten.

TIPS VOOR VOEDSELKALENDERS:

www.kokswereld.nl/productkalender.html

www.goedevis.nl/msc-keurmerk (wilde vis)

www.goedevis.nl/asc-keurmerk (kweekvis)

Een interessant onderzoek naar eetgedrag in de horeca

www.variatieindekeuken.nl/portfolio/interventie-studie-menu-engineering-in-horeca



WWW.DUTCH-CUISINE.NL