



Bolenius in de top 15 Beste Groenterestaurants ter Wereld

Afgelopen week werd de We're Smart® Green Guide's Best Vegetable Restaurant of the World 2018 Award uitgereikt en werd bekend dat het Amsterdamse restaurant Bolenius* tot de top 15 van beste groenterestaurants ter wereld is doorgedrongen. Volgens Luc Kusters, patron cuisinier en vaandeldrager van Dutch Cuisine, is het 'eat local'-principe, dat aan het succes van Bolenius ten grondslag ligt, ontstaan met het oog op de toekomst: die is namelijk groen(te).

Beste Groenterestaurant

Tijdens de uitreiking van de We're Smart® Green Guide's Best Vegetable Restaurant of the World 2018 Award in Bazel (België) werd bekend dat Bolenius tot de top vijftien van beste groenterestaurants ter wereld is doorgedrongen. Kusters over dit succes: 'Fantastisch natuurlijk! In 2015 werden we uitgeroepen tot Beste Groenterestaurant en eerder waren we al opgenomen in de top 25 zonder numerieke volgorde. Dit jaar zijn er nog meer landen opgenomen en staan we toch maar mooi te schitteren tussen de twee- en driesterren-restaurants. Groenterestaurants hebben de toekomst. Vlees en vis worden steeds schaarser. Als we over vijftig jaar nog te eten willen hebben, moeten we nu al meer groenten gaan eten en minder maar beter vlees en betere vis consumeren.'

Nederlands eerste Green-Key restaurant

Hartje Amsterdamse Zuidas, te midden van het woud van hypermoderne woon-en kantoortorens, is de 120 vierkante meter grote moestuin van Bolenius een groene oase. Maar niet alleen de moestuin van Bolenius is groen. Sinds de opening in 2010 hebben Kusters en mede-eigenaar en sommelier/gastheer Xavier Giessen zich hard gemaakt om hun restaurant zo duurzaam mogelijk te maken. Dit vertaalt zich niet alleen in een gezonde verhouding vis en vlees op de kaart, maar ook in energiezuinige keukenapparatuur en verlichting, een WinePad en de invoering van een nieuw digitaal bonnensysteem. Het uiteindelijke doel is om al het papier het bedrijf uit te krijgen. Dankzij al deze inspanningen mocht Bolenius zich reeds het eerste Green Key restaurant van Nederland noemen, een onafhankelijk keurmerk dat duurzame restaurants beoordeelt.

Dutch Cuisine

Kusters is als mede-oprichter zeer nauw betrokken bij Dutch Cuisine, een culinair platform dat ten doel heeft de unieke Nederlandse keuken en producten (internationaal) op de kaart te zetten en wier ambassadeurs vijf duurzame principes volgen. Kusters: 'Met smaak gezond en verantwoord koken vanuit onze creativiteit en eigenzinnigheid, ons vrijdenken en pragmatisme en altijd vanuit het principe: less is more. Deze waarden weerspiegelen wie we zijn en waar we voor staan.'

Over Luc Kusters

Voordat de Limburgse chef-kok/ondernemer Luc Kusters met Bolenius zijn eigen avontuur aanging, kookte hij uitsluitend in sterrenkeukens. Hij behaalde zijn SVH-Meestertitel in 2012. Voor zijn licht verteerbare, innovatieve en minimalistische stijl van koken, ook wel 'Nieuw Amsterdams' genoemd, mocht Kusters in 2017 als eerste restaurant met een Nederlandse keuken een Michelinster in ontvangst nemen. Voor het onlangs geopende QO hotel van de InterContinental Hotels Group in het Amstelkwartier maakte Kusters de kaart van restaurant Persijn en van rooftopbar Juniper & Kin. Ook hier zullen de principes van Dutch Cuisine worden gehanteerd.

Over Bolenius

In Bolenius wordt gewerkt met biologische, seizoensgebonden en lokale producten, duurzame vis en met energiezuinige keukenapparatuur en verlichting. Naast een vis- en vleesmenu, wordt ook een volledig groentemenu geserveerd. Uitgangspunt is altijd een gezonde, licht verteerbare en minimalistische, maar wél verzadigende keuken.

Over We're Smart® World

We're Smart World is een platform dat mensen en bedrijven samenbrengt die het duurzame gedachtegoed onderschrijven. Jaarlijks brengt We're Smart® World de groene gids – We're Smart® Green Guide – uit en wordt de We're Smart® World Beste Vegetable Restaurant of The World Award uitgereikt.