

# Van Nederlandse bodem

Chef-kok Edwin Vinke van De Kromme Watergang\*\* maakt zich als Dutch Cuisine Ambassadeur hard voor gezonde, lokale en duurzame voeding. Lekker sprak hem over al het moois wat de Nederlandse bodem te bieden heeft – en zijn liefde voor zijn thuisprovincie Zeeland.



**Edwin Vinke, geboren en getogen Zeeuw,** opende op 11 maart 1993 de deuren van De Kromme Watergang in Hoofdplaat waar hij inmiddels al 27 jaar in de keuken staan. Vol passie kookt hij met een missie: gasten op een leuke en gezonde manier een fijne avond laten beleven met enkel lokale en duurzame producten – kernpunten die passen bij de principes van Dutch Cuisine. Reden voor Edwin om zich erbij aan te sluiten. “We moeten de Hollandse keuken een warm hart toedragen en zoveel mogelijk met Nederlandse producten werken. Het laat zien dat we ons bewust zijn van wat de omgeving te bieden heeft en oog hebben voor het milieu.”

#### Wat brengt aangesloten zijn bij Dutch Cuisine u?

Edwin: “Vooral kennis en vriendschappen; we zijn met allemaal chefs onder elkaar. Onderling hebben we veel contact, waardoor je veel van elkaar leert.”

#### Wie was uw leermeester?

“Zonder twijfel Ronnie Herman, de vader van Sergio Herman. Ik heb vijf jaar bij hem gewerkt en van hem heb ik écht leren koken. Het was destijds ook nog echt simpel en puur koken, zoals mosselen, paling en een goede biefstuk.”

#### Een nieuwe generatie chefs is in aantocht, hoe kijkt u daar tegenaan?

“Ieder jaar komen er nieuwe chefs bij mij stage lopen. We hebben ontzettend veel plezier met deze gasten, er zit echt wel talent tussen. Ik hoop voor de toekomst van culinair Nederland dat de coronacrisis geen roet in het eten gooit, want die nieuwe aanwas van jonge talentvolle chefs is iets waar we trots op mogen zijn. Als je hen de ruimte



## Dutch Cuisine

Dutch Cuisine is voor iedereen die duurzaam wil leven en eten en helpt bewustwording rondom gezonde keuzes te creëren. De Nederlandse boeren en tuinders zorgen iedere dag weer voor heerlijke en verse producten zodat elk seizoen deze gezonde keuzes kunnen worden gemaakt. Door lokaal en bewust in te kopen wordt het aantal voedselkilometers verminderd.

Met de prachtige producten van Nederlandse bodem bereiden de chefs van Dutch Cuisine verrassende, heerlijke gerechten die ook nog eens goed zijn voor het milieu. Ze koken volgens de principes: lokaal en seizoensgebonden inkopen en koken met het 80/20 principe. Groenten heeft de hoofdrol (80%) en een duurzaam stuk vlees of vis is bijzaak (20%). Zo zijn de gerechten minder belastend voor het milieu en kan men zonder zorgen genieten van een heerlijke en gezonde maaltijd.

De bij Dutch Cuisine aangesloten restaurants zijn ook in Lekker500 te herkennen aan dit icoontje



geeft en laat experimenteren, dan ontplooiën ze zich veel makkelijker, wat zich in mooie resultaten uit.”

#### Hoe inspireert u de jonge brigade voor duurzaam koken?

“Dat begint heel simpel, namelijk met het personeelseten. Als je dit op een bepaalde manier klaarmaakt, krijgen zij een indruk van hoe het ook kan. In mijn keuken draait het om *no waste*, maar het gaat nog verder: alles wat we gebruiken komt uit eigen tuin. Iedere kok heeft een eigen perceeltje met groenten en kruiden dat ze ook moeten onderhouden. Zo leert iedereen bewust om te gaan met eten. Er zal dan bijvoorbeeld ook nooit een visfilet binnenkomen in mijn restaurant. Deze komt alleen in zijn geheel en wordt van kop tot staart gebruikt.”

Bij De Kromme Watergang kunnen gasten genieten van een diner met maar liefst 25 gangen. Een behoorlijke uitdaging; Edwins missie is dat gasten na al die gangen nog steeds fit van tafel gaan. “We gebruiken bijna geen room en boter, en veelal hebben de gerechten een basis van groente. Het is vooral luchtig en makkelijk verteerbaar. We proberen het zo lekker (het moet natuurlijk wel lekker zijn) en gezond mogelijk te maken.” Lachend: “Maar het moet niet vermoeien!”

## ‘Ik wil de gasten ook graag liefde en warmte geven’

Edwin wil zijn gasten ook graag liefde en warmte meegeven, zeker na de coronacrisis. “Ze moeten zich bij ons thuis voelen, weten dat ze welkom zijn. Men vraagt wel eens: ‘waarom moet ik 200 kilometer gaan rijden om bij jou te eten?’ Ik ben daarover na gaan denken – we zitten natuurlijk in de middle of nowhere, maar we geven de gasten het gevoel alsof ze thuishouden. De koks lopen de keuken in en uit, gasten mogen een kijkje in de keuken nemen. Het is hier heel vrij.” Die ‘middle of nowhere’ is Hoofdplaat, in Edwins geliefde thuisprovincie Zeeland. “Deze regio is voor mij het summum en ik wil hier van mijn leven nooit meer weg. We hebben hier een walhalla aan producten. Van schelpjes tot schaaldieren en van Oosterscheldekreft tot aan zeewier – het is allemaal terug te vinden in mijn keuken. Ik denk dat wij een van de rijkste provincies van Nederland zijn.”

#### Onlangs bracht u samen met Paskal Jakobsen het kookboek *Ruige Kost* uit, waarbij jullie gedeelde liefde voor Zeeland en de reizen de inspiratiebronnen zijn geweest. Draagt *Ruige Kost* bij aan het podium dat Dutch Cuisine verdient?

“Ja, ik vind van wel. De gerechten in *Ruige Kost* zijn een soort werelds streetfood, gemaakt met Hollandse producten waar kruiden en specerijen vanuit de hele wereld aan zijn toegevoegd. Zo blijft het een Nederlands gerecht en het basisproduct lokaal.”

#### Waar staat u over vijf jaar?

Edwin, lachend: “Geen flauw benul. Ik heb altijd geroepen: ‘ik ga dood achter de kachel hier.’ Ik ben nu 53, ik heb mijn zoon van 25 in de keuken staan en we hebben ontzettend veel plezier met elkaar. We kunnen de komende vijf jaar alleen maar vooruit, denk ik.”