



Jonathan Karpathios met misschien niet perfect ogende, maar wel lekkere tomaten.

De missie van kok Jonathan Karpathios tegen voedselverspilling

# Heerlijk, groente met 'n vlekje

DOOR PAUL VAN DER KOOIJ

**Het was een bizarre ervaring voor de man die kookte op de bruiloft van Wesley en Yolande. Van een tomatenkweker horen hoe die jaarlijks voor 140.000 euro aan tomaten weggooit. Omdat die los van het trosje zijn geraakt, een streepje op het huidje hadden of de vorm niet perfect genoeg is voor de schappen.**

Gisteren kon Jonathan Karpathios van het Hoofddorpse restaurant Vork & Mes wat met die ervaring. Hij bereidde een 'heerlijk palet'

met tomaten en andere groenten 'met een vlekje'. En omdat hij het in het veelbeluisterde 3FM-lunchprogramma 'Effe Ekdome' deed van Gerard Ekdome, zou dat 'heel Nederland aan het denken kunnen zetten'.

's Avonds werd het prima eten ook nog eens geserveerd tijdens een 'No waste diner' in Maarssen.

Naast pers zaten overheid en grote bedrijven als Unilever en Albert Heijn aan. Want het ministerie van economische zaken, landbouw en innovatie zet samen met het bedrijfsleven een netwerk op. Het helpt nieuwe bestemmingen te vinden voor voedsel, zodat er in 2015 twintig procent minder wordt verspild.

Neem de tomaten 'met een vlekje'. Die kunnen prima in sauzen, weet Karpathios al langer. En gisteren bewees hij het opnieuw, samen met de blaadjes van paksoi en de Indische kers: „Die worden veel te vaak weggegooid omdat mensen niet weten wat je ermee kunt.”

Het is dan ook zijn grote missie om mensen beter te laten weten wat ze met al het eten kunnen doen. Vorig jaar hielp de man achter kinderkookprogramma 'Shake it' al mee bij de campagne 'Hollandse tapas', die de consument onder meer duidelijk maakte dat bloemkool amper restjes hoeft te hebben. Nu is het bedrijfsleven aan de beurt. Van de vier miljard

die jaarlijks aan voedsel wordt 'verspild' in Nederland, zouden zij allebei de helft voor hun rekening nemen.

Bij particulieren gaat het om 'vierhonderd euro per huishouden, toch een vakantie.' Bedrijven verliezen soms flinke percentages van de omzet: „Bij die tomatenkweker gaat het om twaalf procent.” Ook de komende tijd wil Jonathan daar wat aan doen. Zo gaat hij bij bedrijven langs die zichzelf opgeven voor de No Waste Award. Niet om ze te betrappen, maar om te helpen. „Tips geven hoe het nog beter kan. Voor het milieu, voor de portemonnee en voor de eigen beleving.”

Als geen ander weet de chef-kok

wat er mogelijk is op dat gebied en hoe leuk dat werkt. Naast zijn restaurant op het voormalige Floriadeterrein heeft hij een tuin. Ook werkt hij nauw samen met een biologische zorgkwekerij in de Haarlemmermeer: „Die teelt echt voor ons. Veel kan zó de maaltijd in. Van wat er overblijft, maken we chutneys of sauzen. Ook wekken we en maken we olie. En de vlierbessen vriezen we in. Dan kunnen we er het hele jaar van genieten.” De eerste, enthousiaste reacties stroomden tijdens de uitzending al binnen. „Leuk.” „Gaan we doen.” Waarop Jonathan graag liet weten dat ze zich kunnen opgeven voor de prijs. En dan komt hij graag langs.