

CREATIEF MET KRUID

Topkok Jonathan Karpathios werkte voor de chiqueste restaurants. Maar de tijden van ganzenlever en voedselverspilling zijn voorbij. **Biologische groenten en bijzondere kruiden spelen de hoofdrol in zijn restaurant Vork & Mes.**

TEKST MAAIKE GROENEVELD
PRODUCTIE EN STYLING HANNEKE BOERS
FOTOGRAFIE ERNIE ENKELAAR

Er wordt wel eens beweerd dat Nederland geen eetcultuur heeft. 'Dat vind ik altijd zo'n gelul', zegt chef-kok Karpathios van Vork & Mes. 'Neem nou de bloemkool, daar kun je zo ontzettend veel mee. Ik vind dat wij juist trots mogen zijn op ons eten, we hebben de lekkerste aardappelen ter wereld!'

In de Haarlemmermeerpolder, gelegen tussen Schiphol, verkeersknooppunten en grote steden, vormt restaurant Vork & Mes een oase van rust. Het Haarlemmermeerpaviljoen, dat in 2002 ter gelegenheid van de Floriade is gebouwd, ligt op het water aan de rand van het bos. Met de looks van een futuristisch ruimteschip is het een opvallende verschijning tussen de bomen aan het meer. Toen Jonathan Karpathios (33) en zijn vrouw Willeke (29) hier voor het eerst langskwamen, zagen ze hun droom gelijk voor zich. Het paviljoen, dat toen al drie jaar leeg stond, bleek een horecabestemming te hebben gekregen dus het stel begon direct met een businessplan. 'Er kwamen kapers op de kust. We waren de kleinste onderneming met het minste geld, maar wel met het mooiste plan. Na een half jaar vechten, mochten we hier eindelijk aan de slag.' Hoewel het paviljoen in goede staat verkeerde is er toch nog flink verbouwd om de gewenste sfeer te creëren. Willeke nam de inrichting voor haar rekening. Zakelijk strak met veel Philippe Starck werd warm en licht met tafels van gerecycled steigerhout, moderne, witte stoelen, kruidenplantjes op tafel en kleurrijke afbeeldingen van ingrediënten aan de muur. De glazen pui laat veel daglicht binnen en biedt de gasten een schitterend uitzicht over het meer.

Hij was nog een puber toen zijn ouders hem voor het blok



CHEF KARPATIOS IN ZIJN GROENTUIN

INFO

Ken je (on)kruid

ABSINTKRUID

Dit bittere kruid kennen we voornamelijk van het zeer sterk alcoholische drankje absint. Het kruid schijnt de galblaas te stimuleren en spieren te ontspannen. Afrikaanse bedoeïenen branden de blaadjes in het bijzijn van baby's om hun gezondheid te garanderen.

BARBARAKRUID

Dit vitamine C-bommetje smaakt scherp kruidig, als rucola. Barbara vulgaris bloeit in april, mei en juni. Het werkt bloedreinigend, de bladeren werden vroeger als pleister gebruikt.

'FUTURISTISCH RUIMTESCHIP' IN HAARLEMMERMEER





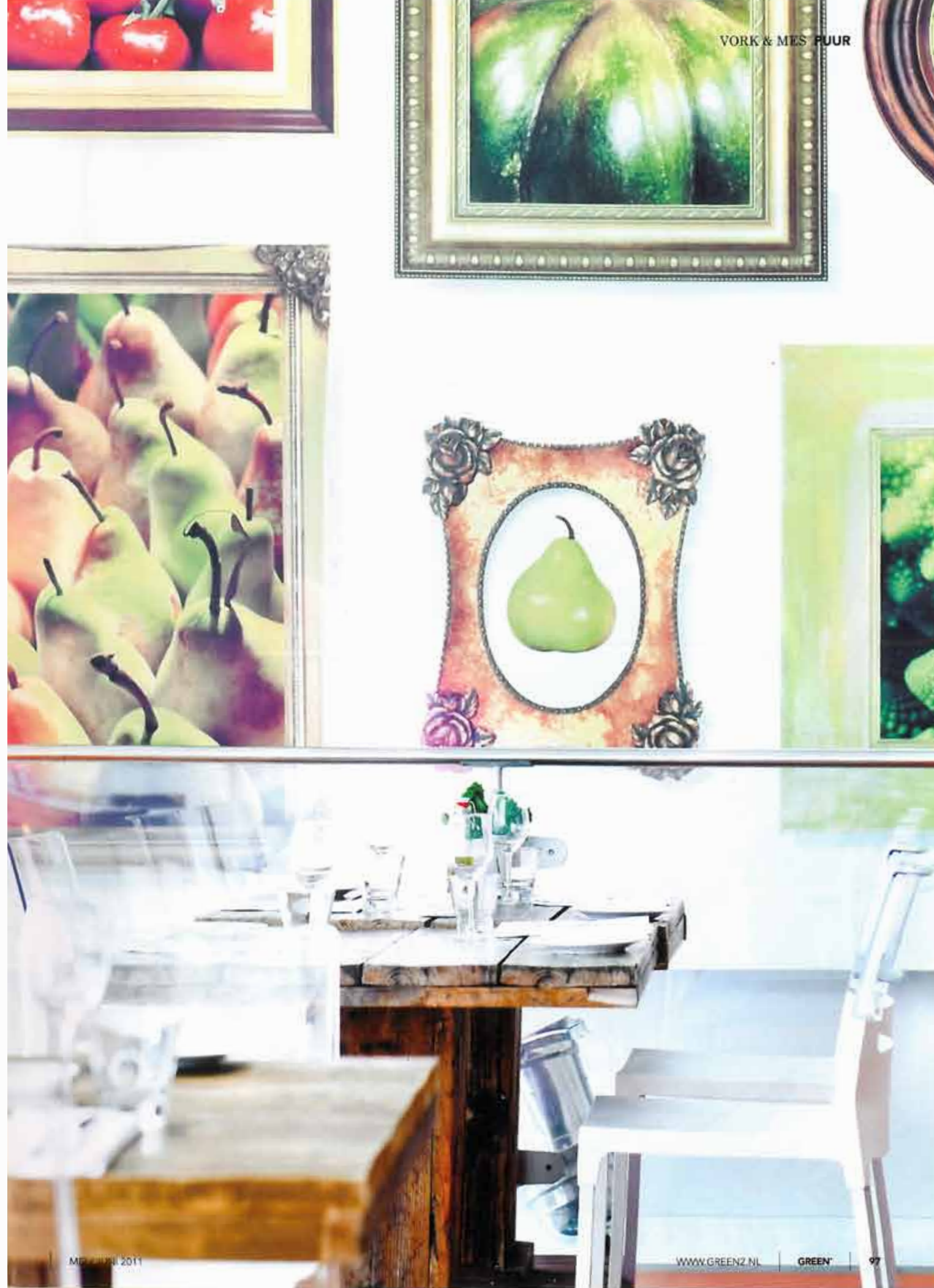
zetten, Karpathios moest kiezen: een internaat in België, of een strenge kookopleiding. De lastige puber koos voor de tweede optie en is daar nog elke dag gelukkig mee. Hij liep stage bij restaurant La Tante Claire in Londen, waar chef Pierre Koffman de scepter in de keuken zwaaide. 'Er heerste een intense strijd in de keuken, iedereen haalde streken met elkaar uit. Ik werkte 18 uur per dag, viel 25 kilo af. In mijn eigen keuken gaat het er anders aan toe, ik denk dat mijn medewerkers mij vooral als een enthousiaste chef zien.' Dat enthousiasme was de half Griekse Karpathios even kwijt geweest. 'Ik ben nu negen jaar chef, ben begonnen bij Cineac in Amsterdam. Vervolgens werkte ik bij Zin in Loosdrecht. We gingen voor een Michelinster, het was een ware *ratrace*. De gasten kwamen voor de kaviaar of ganzenlever, minder chique gerechten aten ze niet en dat ging me steeds meer tegenstaan. Op een gegeven moment vroeg ik mezelf echt af waar ik in hemelsnaam mee bezig was. Toen kwam de grote ommekeer.' In Vork & Mes kan Karpathios al zijn creativiteit en energie kwijt. Hij doet er alles aan om groenten, fruit en kruiden in de spotlights te zetten. De bevlogen chef nam een ecooloog in de arm om hem te helpen met het verbouwen van het land. 'Voor mij is dit ook allemaal nieuw. Ik ben opgeleid tot sterrenkok, wist wel hoe ik de beste kaviaar uit Rusland en de lekkerste tarbot uit Japan moest halen, maar had nog nooit een aardappel gerooit.' Nu loopt Karpathios vol vertrouwen door zijn tuin en wijst het ene na het andere plantje aan. 'In het seizoen halen we 1,5 kilogram aan groenten, fruit, kruiden en bloemen per dag uit onze eigen tuin. De rest komt van het land van een boer uit de buurt. dat geldt ook voor het vlees en gevogelte. Deze boeren zijn mensen met een passie voor hun product. Mijn boeren bren-



INFO

Lusiknie

Spruitjes, bloemkool, andijvie. Als het aan kinderen ligt, blijft dit illustere trio ver uit de buurt van hun bord. In het tv-programma Shake it op jeugd-zender Nickelodeon probeert Jonathan Karpathios, als de Nederlandse Jamie Oliver, de jeugd weer aan de groenten te krijgen. De kijkers mogen vertellen welke groente ze vies vinden. Karpathios probeert ze vervolgens van mening te doen veranderen. En met succes. Zo maakt deze kok lolliës van wortel met witte chocolade. Wie zegt daar nog nee tegen?



en mij ook weer op nieuwe ideeën. Neem nou dit barbakruid. Ik had er nog nooit van gehoord, tot mijn groentevermeester me tipte. Nu groeit het in onze tuin, ook al weet ik nog niet precies wat ik ermee ga doen.'

In de tuin bij het restaurant groeien nog veel meer onbekende smaakmakers zoals zuringklaver, zevenblad en het ittere absintkruid. 'Bitter is een smaak die vaak als vies wordt gezien. Dat is een overblijfsel van vroeger, toen bitter net gif werd geassocieerd. We moeten er weer mee leren verken. Het combineert heel goed met andere smaken zoals soet en zuur. Hoe meer ik over de ingrediënten weet, de herkomst, hoe het groeit, hoe meer ik ermee kan.'

Door stage te lopen bij toprestaurant Noma in Denemarken scoopte Karpathios veel bij te leren over het gebruik van kruiden in de keuken. Het werd een grote teleurstelling. 'De chefs hadden geen idee met welke kruiden ze aan het koken waren. Bovendien ben ik enorm geschrokken van de voedselverspilling. Ze gooiden zo langoustines van twintig euro per stuk weg! Dat doet mij pijn in het hart.' Karpathios is daarom inmiddels betrokken bij Green Cook, een club die voedselverspilling in restaurants wil verminderen en de duurzaamheid in de sector wil vergroten. 'Hier in Vork & Mes wil ik de cirkel rond krijgen. Groenafval gaat op de mesthoop. De mest gaat vervolgens de tuin in waar het de groenten voedt. We eten met zijn allen te veel vlees en vis, daar bewijzen we de aarde geen dienst mee. Daarom, maar ook omdat het gewoon lekker is, leg ik de nadruk op groenten in mijn keuken. In het groentepallet, onze *signature dish*, zitten minstens tien soorten groenten. Ik kies het liefste voor lokale seizoensproducten. Daarvan zijn er genoeg.

CULINAIRE KUNSTWERKJES OP TAFEL



INFO

Online

VORKENMES.NL

De website van het restaurant. Lees meer over deze bijzondere culinaire hotspot en bekijk vast het lunchmenu.

DAGBOEKVANEENCHEF.NL

Dit weblog geeft een kijkje in het leven van chef Karpathios. Hij beschrijft bijzondere ontmoetingen, nieuwe producten en recepten.

GREENCOOK.NL

Vind meer informatie over Green Cook, de organisatie die zich inzet om voedselverspilling tegen te gaan.

'WE MOGEN TROTS ZIJN OP ONZE EETCULTUUR'

