



Jonnie Boer kiest beste vegetarisch gerecht van 2011

Uitzonderlijke jurymix beoordeelt restaurantchefs voor meer variatie op de menukaart

Zwolle, 28 september 2011 – **Salade van linzen, gierst en snijbonen met salie, daarbij krokant gebakken knolselderij met kaas en noten en Hollandaise saus; dat is het vegetarische gerecht dat deze middag in Librije's Atelier werd uitverkoren tot Variatiegerecht van het Jaar. In aanloop naar de Vegetarische Restaurantweek die volgende week plaatsvindt, werd de wedstrijd onder restaurantkoks georganiseerd door Stichting Variatie op de Kaart in samenwerking met Jonnie Boer en een bijzondere combinatie juryleden bestaande uit Marianne Thieme, Antoinette Hertsenberg Makkie Mulder en Freek van der Valk.**

Tijdens vijf georganiseerde workshops in september waaraan 100 chefs deelnamen werden de beste gerechten geselecteerd voor de finale. Vandaag verkoos de jury onder leiding van Jonnie Boer het gerecht van Brenda de Graaf van Restaurant de Florijn in Nieuwerbrug, zij mag onder andere een week stage lopen bij de topchef van Restaurant De Librije. De jury beoordeelde haar gerecht als beste, omdat het gerecht het meest verfijnd en verrassend was. Het gebruik van gierst vond de jury origineel en de Hollandaise saus was bijzonder op smaak.

Voorafgaand aan de finale demonstreerde Jonnie Boer zelf een inspirerend vegetarisch gerecht. Met gebruik van stikstof maakte hij rode bieten en Franse geitenkaas 'on the rocks', waarbij een sap van gefermenteerde rode biet en groenten van 'de straat'. Boer: "De gemiddelde restaurantkok moet gewoon wat meer uit zijn doppen kijken, dan ziet hij in zijn omgeving prachtige groenten en kruiden die de variatie maken in vegetarische gerechten". Bij zijn gerecht gebruikte hij dan ook de wilde klaver die hij tussen de straatstenen van de oude kloosterplaats haalde.

Over de wedstrijd

Waar het om draait bij de workshops van Variatie op de Kaart is het verbreden van kennis van chefs en horecaondernemers. Het gaat om inspiratie, trends en praktijkoefening wat betreft het koken zonder vlees of vis. Bij de workshops – die plaatsvonden in De Librije te Zwolle – werd gekookt met groenten, granen en allerlei andere smaakvolle producten. Een jury beoordeelde de gerechten op creativiteit, ingrediëntengebruik, opmaak en smaak.

De jury van de finale bestond naast Jonnie Boer uit Makkie Mulder van het magazine Delicious, Antoinette Hertsenberg van het programma Kassa en de website devegetariër.nl, Marianne Thieme van de Partij voor de Dieren en Freek van der Valk van Van der Valk Hotels.

Variatie op de Kaart

Variatie op de Kaart zet zich in voor meer vegetarische gerechten, naast de vele vlees- en visgerechten die vaak op het restaurantmenu staan. De organisatie wil restaurants inspireren om hun menukaart nóg aantrekkelijker te maken voor alle flexitariërs (part-time vegetariërs) van Nederland. Een groep van bijna vijf miljoen mensen! Variatie op de kaart is niet tegen vlees of vis maar voor meer variatie. "Chef-koks en restaurants zien steeds meer in dat vegetarische gerechten de manier zijn om je te onderscheiden" aldus initiatiefnemer Joris Heijnen.

Variatie op de Kaart biedt (chef-)koks en horecaondernemers workshops aan om nieuwe ingrediënten te ontdekken en creatieve vegetarische gerechten te bedenken. Restaurants worden ondersteund op weg naar een gevarieerdere menukaart en Variatie op de Kaart geeft advies over wat vegetariërs én parttime vegetariërs in restaurants.

