

WILDER DAN WILD

trend

De Nordic cuisine breidt zijn territorium uit van Scandinavië naar het zuiden. Toch is het vooral iets van (top)koks onder elkaar.

tekst TATJA CLAESSEN foto CLAES BECH-POULSEN

Rauwe tartaar van de *moskusokse* ofte wel een Noorse bizonsoort, geardeerd met wilde brandneteltoppen en een puree van knolraap en heidebessen. Of: rendiertong, gefrituurd mos, gestoomde kwarteleitjes en crackers van gegrild kippenvel – geserveerd op een bedje kiezelstenen of een laagje eetbare aarde.

Wie van wild in de overtreffende trap houdt, kon eerder dit jaar zijn lol op tijdens het Nordic Food Lab in Amsterdam, een seminar gewijd aan de Scandinavische keuken. De aankondiging was veelbelovend: 'Als er één stroming is die de trends in eten en koken op dit moment bepaalt, is het nordic cuisine.'

In Nederland is het vooral iets van (top)koks onder elkaar. Nordic cuisine slaat niet op de eeuwenoude noordelijke keukens, maar op de hernieuwde versie daarvan, ontwikkeld door de beroemde Deense tvkok Claus Meyer en de jonge getalenteerde kok René Redzepi. In 2003 richtten ze het restaurant Noma op in Kopenhagen; al snel een tweesterrenrestaurant en in 2010, 2011 en 2012 het beste ter wereld. Clichés als 'puur, lokaal, seizoen, authentiek en groen' zijn de terechte kernwoorden van deze keukens. Meyer en



Het 'smaken-notitiebord' van het Nordic Food Lab.

**Rendiertong,
gefrituurd mos
geserveerd op
een bedje kiezel-
stenen of een laagje
eetbare aarde**

Redzepi serveren alleen gerechten met seizoensgebonden producten uit de Scandinavische regio. Dat betekent dus geen olijfolie, tomaten, avocado's en paprika's, maar: raapzaadolie, koolsoorten, wortelgroenten, noten, (wilde) dieren en kruiden, Scandinavische kazen, inheemse bessen, vis en zeewier uit Skagerak en Kattegat. Het betekent ook dat je in de wintermaanden maar een beperkt aanbod van groenten hebt en dat oude bereidings technieken als fermenteren, drogen, zouten en roken weer belangrijk worden. Zo komen de koks weer uit bij hun grootmoeders' recepten als ingelegde haring met appel en mie-

rikswortel, in geitenboter met kamille gestoofde paarse wortel of ingemaakte daslook. Alleen dan in een nieuw jasje gestopt. Om voluit te kunnen experimenteren met technieken en producten en om hun inzichten te vergroten, richten Meyer en Redzepi in 2008 het Nordic Food Lab op. Ze willen hun kennis delen en werken in dit kleine kooklaboratorium samen met chefs en wetenschappers van over de hele wereld. Ze onderzoeken bijvoorbeeld hoe van gefermenteerde makreel en haring een vissaus is te maken, ze maken ijs met bijenwas en gefermenteerde 'kumbucha' thee (van oorsprong Japans) van lokale kruiden. De drijfveer bij alle experimenten blijft het zoeken naar de ultieme smaak. Ook de gewone sterveling zal de komende jaren nog wel meer horen over nordic cuisine, want onderzoek toont aan dat je er mee kunt afvallen terwijl het ook nog het gehalte aan goede cholesterol verbetert. Een Nederlands restaurant gestoeld op de nordic-filosofie, is Vork en Mes in Hoofddorp. Daar geen tartaar van muskusos op het menu, maar wel producten, wilde kruiden en groenten uit het juiste seizoen.

Tatja Claessen alias Voedvrouw heeft een praktijk voor voedingsadviezen. ◀