

DRAAIBOEK GROENTENPIONIERS

(5 MINUTEN)



DOEL

- Leerlingen krijgen een idee over de variatie die de vegetarische of vegan keuken te bieden heeft en maken kennis met twee geslaagde maar ook twee totaal verschillende horeca-concepten.

BENODIGDHEDEN

- Beamer en geluid
- Internetverbinding
- PowerPoint (optioneel, filmpjes ook rechtstreeks op YouTube te vinden)

VERLOOP

Bekijk met de klas twee korte YouTube-filmpjes over geslaagde, maar totaal verschillende restaurantconcepten. Deze restaurants spelen elk op hun manier in op de groeiende vraag naar meer veggie en vegan maaltijden in de horeca.

Twee video's

1. Humus x Hortense (Brussel): www.youtube.com/watch?v=Irl57cBl9p8
2. Vegan Junk Food bar (verschillende vestigingen in Nederland) : www.youtube.com/watch?v=uyXmJdAGe5o

NABESPREKING

We zagen twee totaal verschillende concepten. Beide restaurateurs hebben een heel eigen, misschien wel tegengestelde en vooral een sterke visie op veggie en vegan voeding.

Nicolas Decloedt van Humus x Hortense heeft het eerste gastronomisch vegetarisch restaurant in België. Hij won de Gault Millau award als Beste Groentechef in 2019. Humus x Hortense is het 'Beste Vegan restaurant ter wereld' (We're Smart Green Guide Awards) en staat op nummer 7 van de wereld ranking Beste Groenterestaurants in dezelfde gids.

Het mooie aan zijn restaurant is dat ze rekening houden met alle aspecten van duurzame voeding: het is een vooruitstrevend, duurzaam totaalconcept. Het eten in Humus x Hortense is plantaardig, lokaal en seizoensgebonden, het komt waar mogelijk rechtstreeks van de boer (kleine boeren). Ze gaan voedselverspilling tegen door zo veel mogelijk van hun ingrediënten verwerken (zo worden de 'resten' van de groenten en het fruit gebruikt in de cocktails waarmee ze een menu-pairing doen). Zelfs het meubilair in het restaurant is afkomstig van hout uit België, en is gemaakt door lokale ambachtslui.

Een totaal andere opzet is de Vegan Junk Food bar in Amsterdam. Een nieuwe keten die op korte tijd al zeven locaties in Europa heeft (in Nederland, Duitsland en Spanje) en in Nederland ook op festivals te vinden is. Hier gaat het over snel, hip eten dat volledig



Instagram-proof is, laagdrempelig en geserveerd op een hiphop of R'n'B soundtrack. Gezondheid, lokale of seizoensgebonden voeding zijn niet de prioriteit.

Als je gaat: bereid je voor op een wachtrij tot buiten! In het filmpje zag je onder andere een 'sashimi' van vegan tonijn en zalm. Deze 'tonijn' en 'zalm' zijn gemaakt op basis van tomaat, tapiocazetmeel en zeewier.

- ➔ *Wat vinden jullie van deze twee restaurants? In welk restaurant zou je het liefst in de keuken staan? Waarom?*
- ➔ *Kennen jullie zelf ook restaurants of horecazaken die een goed veggie/vegan aanbod hebben?*
- ➔ *Wanneer vind je een horecazaak met een veggie of vegan aanbod interessant? Wanneer niet?*

Dit educatief materiaal is gemaakt door BOS+ en ProVeg, in samenwerking met Horeca Forma.

Het project 'Andermaal' kwam tot stand met de steun van de Belgische Ontwikkelings-samenwerking en het Regionaal Technologisch Centrum Oost-Vlaanderen.



**Met de steun van
DE BELGISCHE
ONTWIKKELINGSSAMENWERKING**

