

‘De grote droom van de Kok des Vaderlands’

Kookoloog Pierre Wind spreekt tijdens lezingen en workshops over alles dat met eten te maken heeft, maar schrijft zijn zienswijzen ook op in columns en vertelt erover als deskundige op televisie. “Als ik iets niet weet verdiep ik mij erin”, zegt de grondlegger der smaaklessen. “Geen enkele presentatie is hetzelfde, maar altijd op maat. Ik heb zelfs voor een klant een hele culinaire theatershow gemaakt.”

Pierre Wind

Tekst: Jacques Geluk

“**S**amen met onder andere de Wageningen Universiteit hebben we met onze didactische smaaklessen al 3.600 scholen bereikt. Mijn grote droom is – en daar vecht ik voor – dat basisscholen straks verplicht zijn voedingslessen te geven. Apart of geïntegreerd in bestaande vakken, dat moeten ze zelf weten. Ook moeten ze in alle vrijheid kunnen bepalen hoe ze het doen, want ik houd niet van het beleurende vingertje”, zegt Pierre Wind. “Ik wil geen koks van die kinderen maken, maar ze wel op een leuke manier kennis meegeven.” Dat is hard nodig. “Als ik voor de klas een courgette laat zien, denken ze dat het een komkommer is. Laatst hebben we daarvoor opnamen gemaakt om te bewijzen dat die reacties niet gespeeld zijn. Ze weten ook niet wat een aubergine is. Koolsoorten herkennen ze al helemaal niet. Veel basisscholen hebben op vrijdagmiddag een soep- of thee-uurtje. Dat is een mooi moment om de kinderen te laten proeven en ruiken.” Volgens Pierre is het belangrijk op de basisschool te beginnen. “Dan creëer je een nieuwe cultuur, die later doorwerkt in de volgende schakels. Hoopgevend is dat de kinderen enthousiast zijn en onderzoek bewijst dat voedingslessen werken. Om dat te versterken moet er natuurlijk wel een vervolg komen. Als een kind leert rekenen, maar daarna nooit meer oefent wordt hij nooit een rekenwonder. Dat geldt hiervoor ook.” Op middelbare scholen is voedingsleer vaak onderdeel van het vak burgerschap, maar zou er “veel meer moeten gebeuren.”

Op vele manieren probeert Pierre mensen ervan te overtuigen gezonder te eten, maar altijd zonder beleerend te zijn. “Ik vertel ze bijvoorbeeld dat ze bloemkool kunnen schaven over hun carpaccio. Dan hoef je geen kaas te gebruiken en maak je het gerecht, ook als je wilt afvallen, veganist bent of een lactose-intolerantie hebt toch pittig.” Hij heeft als een van de eersten het suikerprobleem onder de aandacht gebracht. “Ik heb het boekje ‘WAM’ (Wind Afval Methode) als

pamflet tegen suiker uitgebracht om aan te geven dat overtollige kilo’s snel verdwijnen als mensen suiker en light-producten radicaal van het menu schrappen. Nu is dat een nationale discussie. Kikkùh. Van een suikerverslaving afkomen duurt twee weken. Daarna ga je de zoetheid in natuurlijke producten ontdekken. Koffie is bijvoorbeeld van zichzelf heel zoet. Het probleem is dat suiker vaak onderdeel is van een totaalproduct. Een stukje taart lacht naar je, want daar heb je goede herinneringen aan. Dat is de verleiding. Maar ook een wortel kan tegen je lachen! In principe kun je alles eten, maar met mate. Gewoon keuzes maken, zo simpel is het. Ik veroordeel echter niemand en vertel mensen hooguit waarop ze moeten letten.”

‘Voedingslessen verplicht op alle basisscholen. Daar vecht ik voor’

PRACTOR

De Haagse kookoloog probeert voortdurend nieuwe dingen te ontdekken en te signaleren. “Dingen die eraan komen, maar er nog niet echt zijn.” Hij verslindt ook onderzoeken. “Dat is mijn kennis. Daar kan ik op innoveren. Daarom ben ik trots dat ik ben benoemd tot practor ‘food innovation & concepts’ bij de Internationale Hotel- en Managementschool ROC Mondriaan in Den Haag. Een soort lectoraat, zoals je dat op hogescholen en universiteiten ziet, maar dan praktischer. Vanaf september ga ik samen met excellente studenten aan de slag. We stellen eerst een onderzoeksvraag. Op basis van de antwoorden formuleren we een conclusie. Van daaruit werken we aan praktische oplossingen en bedenken we nieuwe

creaties, concepten en formules, die we uittesten en daarna presenteren. Daar maken we een e-magazine van, dat we elk half jaar aan zoveel mogelijk ‘vrienden’ willen sturen. Die kunnen er de dingen uithalen die hen aanspreken en als ze meer willen weten de pdf van het officiële onderzoek downloaden, inclusief bronnen. Dit een moderne manier om wetenschap bij de brede consument te brengen. Moeilijke dingen op eenvoudige wijze voorschotelen, zodat je het bij mensen kunt laten landen of wegvliegen. Ik hoop dat dingen die ik zeg of doe, ook tijdens presentaties, mensen aanzet tot nadenken en dat ze daarna zelf beslissen wat ze ermee doen.”

HORECA ALS METAFOOR

Eén van Pierre’s taken als Kok des Vaderlands, een titel die hij sinds 2014 draagt, is ervoor zorgen dat mensen – vanaf zo jong mogelijke leeftijd – meer groente en fruit gaan eten. Pierre vertelt dan ook enthousiast over een broccolicongres in Madrid. “Er zaten zo’n duizend mensen uit de hele wereld in de zaal. Mij was gevraagd iets te vertellen over bestaande en niet-bestaande technieken om broccoli, een van de allergezondste groenten, populairder te maken. Wat kun je er meer mee doen dan koken? Ik heb daar broccolisap, gerechten met broccolistelen en broccoli rauw in kleine stukjes gepresenteerd. De mensen waren mega enthousiast. Een nieuwe trend is dat je poeder van zelf in de oven of magnetron gedroogde broccoli en andere verse groenten over een broodje kunt strooien voor de kleur en de smaak. Straks heeft iedereen zijn eigen poedertjes.” Wat broccoli betreft schiet hem nog een bijzondere presentatie te binnen. “Soms vragen ze me de horeca te gebruiken als metafoor als ik spreek voor mensen uit een heel andere beroepsgroep. Dan vraag ik wat tijd om de presentatie goed voor te bereiden en een originele kwinkslag te bedenken. Tijdens een bijeenkomst over klantvriendelijkheid voor een niet-culinair publiek heb ik de zaal broccolistronken laten knuffelen. Dat heb

'Als je je laat wegzinken in een dip kom je nooit verder'

ik maar één keer gedaan, speciaal voor die klant. Al mijn presentaties zijn op maat en wat het budget betreft komen de opdrachtgever en ik er altijd samen uit. Dat geldt ook voor de inhoud. Ik luister eerst altijd goed naar de wensen van de klant. Hij kent zijn publiek het beste. Natuurlijk krijg je automatisch mijn verhaal en zienswijze te horen, maar wel altijd aangepast aan de zaal. Het is nooit hetzelfde. Laatst ben ik gevraagd door het wandelwezen. Dan zoek ik eerst helemaal uit wat wandelaars het beste kunnen eten. In maart was ik op de Gezondheidsbeurs, die tijdens de Gezondheidsweek op alle Texelse basisscholen is gehouden."

Een van de visies die Pierre graag naar voren brengt gaat over consumenteninformatie. "Als ik minister van het ministerie van Voedsel zou zijn, zou ik een zienswijze formuleren over het voedsel- en dierenpaspoort", zegt Pierre Wind, die wil dat consumenten bij alle versproducten een duidelijk leesbaar 'paspoort' aantreffen met daarop antwoorden op een aantal basisvragen over de plaats van herkomst, het aantal kilometers dat een product heeft afgelegd, het gebruik van antibiotica, maar ook over de hoeveelheid water die in een kipfilet zit. "Verder wil ik weten hoeveel kilocalorieën er bijvoorbeeld in een wortel zitten. Met die informatie, die misschien ook via een QR-code oproepbaar zou kunnen zijn, kan de consument echte keuzes maken."

SCHIJF VAN VIJF

Tijdens de presentatie van de nieuwe Schijf van vijf in maart door het Voedingscentrum heeft Pierre een speciaal Schijf van vijf-hapje gepresenteerd: de volledig daarop gebaseerde pizza 5.0. "Ik denk dat met deze nieuwe Schijf een enorme stap vooruit is gezet. Deze is minder belerend dan de vorige. Op de vijf vlakken staat wat wetenschappelijk gezien de juiste verhouding moet zijn tussen de verschillende voedingsmiddelen. Daar

staan allerlei tekenjes bij. Mensen van elk geloof, elke cultuur of dimensie, kunnen hun eigen keuzes maken. Het is geen moeten. Ik zou er graag een beweegschijf omheen hebben, zoals in België het geval is. Voor degenen die al veel van eten weten is zo'n schijf in principe niet nodig, maar voor anderen is het een goed houvast. Ik ben het ook niet met alles eens wat het Voedingscentrum zegt. Roomboter is, vind ook ik, bijvoorbeeld beter dan margarine, want dat is een bewerkt product. Dat betekent niet dat ik alles wat ze zeggen of zelfs de hele organisatie afwijs, zoals sommigen doen. Ze doen veel goed, bijvoorbeeld mensen laten zien hoe ze hun koelkast het beste kunnen indelen. Ruzie maken is niet de oplossing, het is beter te kijken naar wat je bindt en mensen te blijven vertellen wat er aan de hand is." Pierre Wind gelooft in onafhankelijke voorlichting. "Ik ben ambassadeur van de stichting Natuur & Milieu. Ik merk daardoor dat het in de vis-industrie beter kan. Bij het MSC-keurmerk is bijvoorbeeld wel naar het milieu gekeken, maar niet naar dierenleed. Ook in de vleesindustrie zijn veranderingen nodig. Ik heb inmiddels geleerd dat je geduld moet hebben. Wel blijven vechten en hameren, maar niet in een dag resultaat willen zien." Hoe het ook zij, hij denkt altijd positief en in oplossingen. "Daarom ben ik waarschijnlijk ook altijd heel vrolijk. Als je je laat wegzinken in een dip kom je nooit verder. Als je wordt meegezogen met de drang naar voren te gaan kom je ook verder. Ik heb wel gemerkt dat ik met sommige ideeën te vroeg ben. Daarom zet ik ze nu eerst in de koelkast, om ze er op het goede moment pas uit te halen."

BEELD EN GELUID

Pierre doet veel, acht dagen per week. Hij is niet alleen kookdocent, spreker en deskundige, maar maakt ook programma's over gezond koken en eten, is geregeld te zien in 'Kassa' bij voed-

sel- en smaaktesten en in andere tv-shows en nu bezig met opnamen voor de nieuwe AVROTROS-jeugdserie 'Bij Ron in het pension' van Ron Boszhard, waarin hij een rol speelt. "Ik doe geen dag hetzelfde en vind het ook leuk zelf of met anderen 'high'- en 'low'-producties te doen. Soms maak ik voor weinig geld zelf een productie, omdat die anders niet gemaakt kan worden. Op mijn website zijn afleveringen te zien van de serie 'Slim Oud', waarmee ik ouderen wil helpen gezonder te leven. TV West heeft die serie uitgezonden. Met sommige dingen ben ik jaren bezig, met andere een dag." Ook bij serieuze presentaties laat hij graag filmpjes zien. "Die maken je geest open en daar krijg je een glimlach van. Er ontstaat helderheid en dat creëert een soort balans." Het mooiste dat Pierre kan overkomen is een staande ovatie. "Ik leef op applaus, want in mijn vak is dat een compliment. Dan ga ik met mijn hoofd in de wolken naar huis."

HOFTRAMMM

Wie zich wil laten verrassen door de kookkunsten van Pierre Wind kan terecht in de Haagse Hoftramm. Wel eerst minimaal anderhalve maand tevoren reserveren. "Bobby van Galen is de culinaire baas en wij hebben afgesproken dat de gerechten 50 procent herkenbaar en 50 procent Pierre Wind-innovatie zijn. Denk aan een rookworst met truffel- of erwtensmoesmaak of een hartige tompouce met gele room. Bijzonder is de smaakpil. Een capsule met vijf huisgedroogde kruiden en bloemetjes, die je 30 seconden voor je gaat eten in je mond doet. Dat trekt door naar je hoofd en dan geeft elke hap een andere smaaksensatie. Met een smaakhengeltje en daaraan een zakje eveneens huisgedroogde kruiden kunnen gasten bouillon op smaak maken. Nergens ter wereld hebben ze dat. Kikkûh. We zijn 11 mei 2014 begonnen en nu zit het elke dag vol. Ik ben zo blij." 🍴



Pierre Wind is (televisie-)kok, kookdocent, practoor aan de Internationale Hotel & Managementschool ROC Mondriaan in Den Haag, 'executive chef' van tramrestaurant Hoftramm, voedselstijlist, columnist en schrijver van culinaire boeken. Hij verzorgt workshops, kookentertainment en lezingen op maat en ontwerpt en fabriceert digigrafie, websites, i-books en video's in eigen beheer of samen met anderen.
pierrewind@speakersacademy.nl