

Restjesrestaurant in Wageningen

Pittig & pikant



WAGENINGEN - Martijn Engelbregt en Miguel Brugman hebben in Wageningen een openluchrestaurant geopend waarin uitsluitend met restjes eten wordt gekookt.

Dat voedsel is afkomstig van de groenteboer, slager, visboer en bakker en van moestuinhouders en marktkooplieden. Zelfs het eetbare onkruid langs de weg wordt niet geschuwd voor het bereiden van een maaltijd in het etablissement dat **The Rest** heet.

Engelbregt verklaart dat het gaat om onbereid eten, dus geen kliekjes. 'Het voedsel dat we ophalen aan het eind van de zaterdag is niet gesneden, gekookt of gebakken. De Voedsel Waren Autoriteit (**VWA**) is ook aanwezig bij het ophalen van de restjes waar dan zondag mee wordt gekookt en gebakken', licht Engelbregt het initiatief toe.

Miguel Brugman is de chefkok van het restaurant dat vijf zondagen is geopend.

Onkruidspeurtocht

Voorafgaand aan de lunch op de zondagen kunnen mensen zich opgeven voor een onkruidspeurtocht. De deelnemers leren wat er voor eetbaar groen in het wild groeit. 'De blaadjes van de paardenbloem zijn bijvoorbeeld heel lekker in de sla. Die smaken een beetje als rucola, maar iedereen gooit dat natuurlijk weg omdat het als onkruid wordt gezien. Jammer, want het is nog goed ook voor het lichaam. Het is gal afdrijvend', weet Engelbregt. Het Margrietje is ook zo'n bloemetje dat je kunt eten.

Het restaurant is gesitueerd in het Arboretum waar een piramide van 45 opgestapelde picknicktafels is gebouwd. Daaraan wordt gegeten. De picknicktafelsculptuur is ook beschikbaar voor mensen die met zelf meegenomen versnaperingen op soms grote hoogte willen eten.