

# Etenrestjes eten op een wiebelig kunstwerk

Restaurant Rest. in Wageningen kookt met restjes

Door Marjolein Marchal

**Ho ho, gooi geen eten weg! De kok van Restaurant Rest. weet er nog een voedzame maaltijd van te maken.**

**Geserveerd op een speciale tafel, en in bosrijke omgeving.**



*De basis voor het restaurant is een enorme piramidevormige picknicktafel*

Wageningen. Een kilo beurse tomaten, onverkochte broden en fruit dat er niet meer helemaal fris uitziet. Gewoonlijk gooien marktkooplui en winkeliers het aan het einde van de zaterdag allemaal weg.

Net als haast iedereen dat dagelijks doet: die paar aardappelen, dat restje rijst of die té rijpe banaan gaat regelrecht de vuilnisbak in.

Doodzonde, vindt kunstenaar Martijn Engelbregt (36). Je kunt er volgens hem nog prima mee koken. Dus bedacht hij het tijdelijke restaurant Rest., waar een kok de restjes verwerkt tot een voedzame maaltijd.

In de botanische tuinen van het Belmonte Arboretum in Wageningen kookt Miguel Brugman (37) deze zomer vijf keer een lunchdiner op zondagmiddag. Zaterdag namiddag verzamelen Engelbregt, Brugman en enkele andere betrokkenen ingrediënten. Ze gaan langs winkels en halen restanten op bij de markt in Wageningen. Elke week is de opbrengst anders. En daarmee ook het menu.

De basis voor het restaurant is een door Engelbregt ontworpen installatie, die hijzelf omschrijft als „een monument voor eten in de buitenlucht“. Het bestaat uit picknicktafels die zijn opgestapeld tot een enorme tweedimensionale piramide. Aan al die tafels kan gegeten worden: links, rechts, maar ook middenin de installatie. De ruim dertig eters die bij de eerste lunch aanwezig zijn klimmen naar boven of wurmen zich richting een plekje in het midden. Wij kiezen voor een zitplaats aan de zijkant, drie hoog en in de zon.

We krijgen een glas soep en een zwartgelakt doosje, waarmee we omhoog klimmen. Eerst proeven we de roodkleurige bouillon, met daarin kikkererwten en wat rijst. De herkomst kunnen we niet raden. Als de deksel van het lakdoosje gaat, ruiken we allerlei kruiden. In elk van de vier vakjes zit iets anders. Ik prik enkele gekookte sperziebonen aan het houten wegwerp vorkje. Niet knapperig, wel smaakvol dankzij wilde kruiden als tuinmelde (spinazie-achtig) en kleefkruid (ietwat bitter).

**Ik vond die boontjes ook niet lekker hoor, ze waren echt oud**

Knapperiger is de salade van venkel en radijs, met citroensap en olijfolie. Eenvoudig maar heerlijk. De gele bloem de erop ligt (teunisbloem) is eetbaar, maar heeft geen uitgesproken smaak. Dan de lasagne, gemaakt van brood. Smikkelen, dankzij de

combinatie van plakjes aubergine en zojuist gezeefde tomaten. De kaas missen we niet eens.

Nieuwsgierig roeren we door het toetje. Bramen, aardbeien, havermout, rabarber, sinaasappelschil. Snel proeven, want het is nog warm. Zoet en zuur tegelijk, dit is verser dan vers. Dit vakje is binnen twee minuten leeg.

Eten aan deze picknicktafel doet denken aan eten op een schip. Hoewel de installatie erg stabiel en veilig is, is de deining voelbaar wanneer mensen erop klimmen. Het is bovendien een sociaal gebeuren: je bent afhankelijk van elkaar om erop en eraf te kunnen. In feite klim je via het tafelblad en de stoel van je buurman weer naar beneden.

Als iedereen klaar is met eten, zijn vrijwel alle doosjes leeg. Een meisje van een jaar of dertien trekt een vies gezicht als ze terugdenkt aan de venkel; wat kleinere kinderen vonden de boontjes maar niks. „Ook ik vond die boontjes ook niet lekker hoor, ze waren echt oud”, zegt een moeder. Over het uitzicht vanaf haar tafel is ze wel erg te spreken. „Erg fijn, zo eten in het bos.”

Ook kok Brugman geniet van de locatie, vanuit zijn busje met daarin een volledige keuken. Hij bedenkt pas zondagmorgen, als alle ingrediënten bekend zijn, wat hij zal koken. Hij vult die voedingswaren aan met kruiden en planten die hij ter plekke plukt. Alleen olie, peper en zout neemt hij zelf mee. „En dit keer heb ik ook kreeftenkoppen meegenomen, die overblijven bij een sjiek diner dat ik vanavond elders kook. Hiervan heb ik bouillon getrokken”, vertelt hij. Dát was dus de roodkleurige bouillon vooraf, die wij niet konden duiden.

Ironisch genoeg blijft er na het kookfestijn alsnog eten over. Weggooien is geen optie. De mensen van Food not Bombs, een andere internationale organisatie die kookt met restvoedsel en dit gratis op straat uitdeelt, neemt dat wat nog eetbaar is mee. De rest gaat op de composthoop.