

<http://www.doen.nl/web/show/id=70841#rest>



## REST.

Met een speciaal autootje komt Martijn bij mensen aan huis voor zijn ongekookte ingrediënten. Het voedsel wordt gescheiden in een A-groep: deze ingrediënten worden door een kok in een maaltijd verwerkt in restaurant Rest., en een B-groep, een mindere kwaliteit voedsel die wordt verwerkt tot biogas waar het autootje op rijdt.

*Hoe kom je op het idee van kunst tot openluchtrestaurant?*

Ik reed in Wageningen langs een Hotel Rest. en dat woordje Rest. sprak gelijk tot mijn verbeelding. Ik besloot een project te starten waarin dit woordje rest heel letterlijk wordt genomen; een restaurant waar 'de rest' hoofdingrediënt is.

*Hoe selecteer je a van b kwaliteit voedsel?*

Bereid voedsel is altijd B kwaliteit omdat het bereid is. Dit mogen we, hoe vers en lekker het ook is, niet aan onze gasten aanbieden; veiligheid boven alles!

*Behalve bij mensen thuis, heb je ook afspraken met professionele voedselleveranciers voor het ophalen van 'restjes'?*

We hebben met name goede contacten opgebouwd met de kleinere zelfstandigen. De grote ketens als Albert Heijn en Hema doen helaas niet mee. Daar zullen ze wel spijt van krijgen.



*Waar heeft jullie kok Miguel Brugman 'last-minute' leren koken?*

Miguel Brugman bereid maandelijks een dejeuner op een boerderij voorbij de rook van Amsterdam. Daar heeft hij een eigen moestuin waar veel van de ingrediënten vandaan komen, voor de andere ingrediënten gaat hij de markt op en besluit dan ter plekke wat hij gaat koken.

*Denk je dat mensen tweedehands eten kunnen leren waarderen?*

Tweedehands eten zou letterlijk ontlasting zijn, dat lijkt me niet zo smakelijk, maar verse ingrediënten die van eigenaar wisselen zijn natuurlijk aan de orde van de dag, er is in onze voedselketen praktisch geen eerstehands voedsel!

*Wat treffen we in jouw 'Onvredezak' aan vandaag?*

Er staat hier een restje met biologische worteltjes, visvriendelijk gevangen vissticks en aardappels uit eigen tuin. Verder heb ik bergen afval van het klussen in mijn nieuwe huis.

*Al enig idee voor een menu-tje?*

De worteltjes en aanverwanten worden morgen opgewarmd voor de lunch, met de bergen afval van het klussen kom ik zeker tot creatieve impulsen, waarvan akte.

Rest. vindt plaats tijdens het festival Beelden op de Berg in Wageningen van 7 juni tot en met 21 september. Om de week wordt op zondag een 'aanschuifdiner' georganiseerd waarbij de klant wordt verrast met het menu van de dag.

[DOEN & REST.](http://www.therest.nl)  
[www.therest.nl](http://www.therest.nl)