



Wageningen
Restjes eten bij Rest.

Geheel in lijn met de ecotrend opende onlangs het restaurant Rest. Een openluchtrestaurant dat uitsluitend kookt met restjes. Eetbaar onkruid uit de berm, restjes van boeren en markten uit de omgeving, moestuinhouders, maar ook dat halfje zakje macaroni uit je kast dat maar niet opkomt.

Rest. is een project van kunstenaar Martijn Engelbregt en freelance kok Miguel Brugman dat tegelijk plaatsvindt met de openluchtexpositie Beelden Op Berg in het Arboretum in Wageningen. Rest. is gebouwd met 45 opgestapelde picknicktafels in de vorm van een pyramide.

In Rest. kun je deze zomer op vijf zondagen genieten van een exotisch lunchdiner, gekookt van restjes door chef Miguel. De restanten waarmee gekookt wordt zijn uiteraard regionaal (dat eco-verantwoord en komt de versheid ten goede). In dit kader worden er ook onkruidspeurtochten georganiseerd, zodat je ook zelf leert wat eetbare onkruiden zijn en die ook daadwerkelijk gaat plukken.

Het Arboretum is dagelijks geopend en vrij toegankelijk. Aan de picknicktafelsculptuur kun je tot eind september ook je eigen lunchpakket nuttigen. De lunchdiners vinden plaats om 14:00 uur op de volgende zondagen: 20 juli, 17 augustus en 21 september. De onkruidspeurtochten zijn op dezelfde dagen en starten om 9:45. Kijk voor aanmelding voor de onkruidspeurtocht, het laten ophalen van restanten of voor het lunchdiners zelf op therest.nl. Adres: Belmonte Arboretum, Generaal Foulkesweg 94, Wageningen.