



Het Rustige Restjesrestaurant in Wageningen

‘Hier, dit lag nog in mijn ijskast.’ Chiara stapt van haar fiets en geeft een witte kool aan kok Miguel Brugman. Die staat te koken in een busje midden in het arboretum van Wageningen, met restjes die anders zouden worden weggesmeten. Hij is de chef van het Rustige Restjesrestaurant, een openluchtrestaurant op 7,5 meter hoogte, bedacht door kunstenaar Martijn Engelbregt.

DOOR KATRIJN SERNEELS / FOTO'S JONAS LAMPENS

Om 10 uur zondagochtend staat Miguel in zijn busje in het park al courgettes schoon te maken. Een paar potjes verlep-te basilicum houden hem gezelschap. “Tja, als je met restjes werkt, moet je af en toe iets weggooien. De basilicum, daar kan ik nog wat mee. Maar ik heb net al wat rotte sla met veel beestjes weggegooid. Dat wil zeggen: in een bak die we naar de composthoop gaan brengen. Alles heeft nog zijn nut. Zelfs de restjes van de restjes gooien we niet echt weg. Als we deze namiddag nog eten over hebben, dan gaat dat naar een organisatie die voedsel voor de armen verzamelt.”

Wat staat er op het menu vandaag? “Dat is elke keer weer wat anders. Vorige keer had ik kreeftenkoppen gekregen van een restaurant, daar heb ik toen een bouillon van getrokken”, zegt Miguel. “En van het oude brood heb ik toen een broodlasagne gemaakt.” Vandaag zal

het menu wat bescheidener zijn: het oude brood wordt met gehakt tot balletjes gerold. Het meest exotische dat hij vandaag in de aanbieding heeft zijn Rondes de Nice, ronde courgettes die je kunt vullen. “Met fruitsla, niet met groenten”, zegt Miguel.

Daarnaast zal ons menu ook bestaan uit een sla met paardenbloemblaadjes en margrietjes. “Paardenbloemblaadjes zijn heel lekker, ze smaken een beetje pittiger, net als rucola. Die gaan we nu plukken in het arboretum”, zegt Martijn Engelbregt, de kunstenaar die het concept van het restjesrestaurant bedacht. “Mijn zus kookt vaak met kruiden en bloemen uit haar tuin. Iedereen heeft het over koopkracht en dat leven en eten zo duur zijn, maar er is ook eten dat je overal gratis vindt. En hoeveel mensen houden nog een restjesdag? Als je minder weggooit, moet je ook minder kopen”, zegt hij, terwijl we een paadje naar beneden richting Rijnsoever volgen, om ons bij de twee kruidenvrouwjes te



Haute

