

Krom is het nieuwe recht

Wanneer is iets te gek? In Nederland wordt 5 tot 10% van de groente- en fruitoogst weggegooid omdat het als te gek wordt beschouwd. Te gek vanwege een afwijkende 'look'. Dat is een kwestie van gewenning en smaak. Kromkommer spant zich in om kromme komkommers, tweebeentwortels en dubbele tomaten een waardevolle bestemming te geven. Met de smaak is niets mis.

TEKST: LIENEKE KOORNSTRA FOTO'S: TON VAN VLIET, JENTE DE VRIES & LISANNE VAN ZWOL

Ik zit veel op het internet. Zo kwam ik Kromkommer tegen, een initiatief tegen voedselverspilling', vertelt Dayenne Bos. 'Het is te gek wat er aan groente en fruit wordt weggegooid. En waarom? Omdat alleen wat glanzend, even groot en kaarsrecht of juist helemaal rond is, in de schappen mag liggen. Kromkommer brengt gekke groenten en vruchten terug in de keten, bij jou en bij mij op het bord.' Bos neemt plaats achter haar laptop en muist een foto tevoorschijn van een aubergine die aan Barbapapa doet denken. 'Die is toch geinig? Zonde om weg te gooien!' Ze scrollt verder. Vier komkommers in een kratje verschijnen op het scherm. 'Overgebleven bij de supermarkt. Alleen omdat ze krom zijn. Hoe krom kan het zijn?'

Omslag nodig

Logisch dat Bos, die zichzelf karakteriseert als een trotse inwoner van IJburg en een aanpakker die graag een steentje bijdraagt aan een betere wereld, contact zocht met de oprichters van Kromkommer. Nu zet ze zich in als projectondersteuner. 'Een leuke combinatie met mijn activiteiten als natuurvoedingsadviseur', zegt ze. Na 12½ jaar trouwe dienst als officier bij de landmacht werd ze overtollig verklaard. 'Nee, niet fijn. Ik kreeg ook nog te maken met vage gezondheidsklachten. Het viel me op dat ik nogal heftig kon reageren op bepaalde voedingsmiddelen. Zo is mijn interesse voor voeding ontstaan. Sinds ik geen tarwe en suiker meer gebruik, voel ik me stukken beter. Ik laat eten voor in plaats van tegen me werken, ik wil mijn lichaam voeden en niet vullen.' Ze heeft een blog dat ze steeds aanvult met nieuwe verantwoordere gerechten die vooral ook erg lekker zijn. 'Ik lever ook recepten waarin gekke groente en gek fruit kan worden verwerkt.' Een hartvormige aardappel komt in beeld. 'In Uganda ligt gekke groente en gek fruit zo op de markt. Tot 2009 was

de verkoop hier zelfs verboden. Nog altijd is er niet makkelijk aan te komen. Bij natuurwinkels maak je de meeste kans. En uiteraard bij telers. Daar liggen ze voor het oprapen op de afvalberg. Er is een omslag nodig om zo veel verspilling de wereld uit te helpen.'



Soeplijn en Award

Kromkommer is al enige tijd bezig van krom het nieuwe recht te maken. 'Dat doen we van boer tot bord. In 2012 en 2013 hebben we geëxperimenteerd met het verwerken van kromme groenten en fruitsoorten. Dit resulteerde in een frisse mosterd, spicy ketchup, unieke jam en super-yummy gazpacho. Met onze pilots hebben we gekke groenten en gek fruit een nieuwe plek gegeven in de voedselketen én mensen op een leuke manier geïnspireerd minder te verspillen. En dat smaakt naar meer! Daarom is het nu echt kromkومتijd geworden', vertelt Dayenne Bos niet zonder trots. 'Ons kromme voornemen is een productlijn te lanceren met soepen, gemaakt van geredde groente.' Omdat daar geld voor nodig is, startte Kromkommer een crowdfundingcampagne. Bos: 'Een deel van de soeplijn hebben we in samenwerking met onder andere de Stichting DOEN kunnen financieren. Voor het resterende bedrag is hulp nodig van de gemeenschap, van de Kromcommunity dus.

Alle bijdragen, groot of klein, zijn welkom. Iedereen die ons steunt, vinden wij een heldenstatus waard. Bijkomende verrassing: voor elke nieuwe held liggen Kromkommercadeaus klaar.'

Kromkommer wachtte zelf ook een verrassing. Zij ontving bij haar deelname aan de Horecava Innovation Award 2014, georganiseerd door de grootste nationale vakbeurs voor professionals in de foodservice industrie, de Karel de Vos Award. Deze bijzondere prijs gaat jaarlijks naar de meest gastgerichte innovatie, die de horeca-ondernemer ondersteunt in zijn bedrijfsvoering en met respect voor mens, dier en planeet wordt geproduceerd.

'De natuur geeft ons geen eenheidsworst, maar juist unieke groenten en fruitsoorten in verschillende vormen en maten. Als het aan ons ligt wordt het de gewoonste zaak dat ze worden opgedist in restaurants, ziekenhuizen, verzorgingshuizen, bij de voedselbank en bij iedereen thuis', aldus Bos en ze laat, o mjamme, een plaatje zien van een ovenschotel met vis en gekke groente. ◀

www.kromkommer.com
www.dayennefoodblog.com

Dayenne Bos, Jente de Vries, Lisanne van Zwol en Chantal Engelen zetten gekke groenten en gek fruit op het menu.

