



Marjan Ippel is foodtrendwatcher/culinair journalist. Ze schrijft over eten, restaurants en eattrends in tijdschriften en Kranten en heeft haar eigen foodtrend website (www.talkinfood.nl)

what (not) to eat 2010

2010 in 5 foodtrends

Prosecco bleef bruisen, gastronomisch bier werd giga, de broodtrommel maakte een comeback en de boerenmarkt schoot, net als de wilde paddenstoel, overal uit de grond. 2009 was het jaar van terug naar de basis en naar kwaliteit. Blijft prosecco ook in 2010?

Ethiek

Maken we de balans op over de afgelopen jaren, dan kan er maar één conclusie worden getrokken: ook al kwam en ging de moleculaire keuken, verdween fusion en werden puur en authentiek heel groot, de allerbelangrijkste verandering voltrok zich op ethisch gebied. Leefden we tien jaar geleden culinair nog behoorlijk zorgenvrij, sindsdien tobden we wat af over wat we ethisch gezien nog wel of absoluut niet meer op ons bord kunnen leggen. Ook in 2010. Of ons eten wel een leuk scharrelleven heeft gehad. En een enigszins humane dood. Of de producenten zijn uitgebuit. Er kinderarbeid aan te pas is gekomen. Er (verboden) toevoegingen in zitten. Het uit een land met een totalitair of politiek onwenselijk systeem komt. Genetisch gemanipuleerd is. Van ver wordt ingevlogen of verscheept. En wat het doet voor gezondheid, lijf en brein.

Polderromantiek

Het is een van de grootste misverstanden dat trends alleen opkomen en volgers kennen in grote steden. Bij een van de belangrijkste foodtrends van de komende jaren heeft de urbane eter zelfs behoorlijk het nakijken. Dat wil zeggen, hij laat zich door de plattelander het bos, de wei, polder en stal in sturen. Tegelijk keren juist (kaas)boeren en worstenmakers, wijnbouwers, bijenhouders en de mobiele SRV-man terug binnen de stadsgrenzen. Stad en land fuseren, met als doel: eerlijke kost van authentiek-romantische (stads)boerderijen. Farm Ville is nu al de populairste game op Facebook!

One-trick pony's

De terugkeer in food van de vakspecialist. Zo eentje met een ongeëvenaarde passie voor zijn eigen ambachtelijke niche.

Die hij beheerst tot in zijn kwaliteitsvingertopjes. Vaak enkel online, maar nog vaker ook weer langs de straat. En hoewel het aanbod varieert van kaviaar tot macaroni-met-kaas, is juist het 'lagere' voedsel opvallend oververtegenwoordigd. Wie had ooit gedacht dat tosti's of streekrentenbrood zo konden excelleren in eigen outlets, van tostibar tot Twentse krentenwegge-shop?

Carnivoresk

Van neus tot staart het Nieuwe Zwart. Alle duurzaamheid ten spijt zijn slagers (m/v) de nieuwe rocksterren. Vooral in Amerika zijn ze op het oog even ruig en onaangepast als echte rockmuzikanten; van neus tot (paarden)staart bedekt met tattoo's van de anatomie van hun geliefde dieren. Maar dat is slechts uiterlijke schijn. Juist de nieuwe generatie slagers heeft het runderhart op de goede plek en zweert bij kwaliteit, duurzaamheid, respect en groen. En verwerkt daarom elk dier van neus tot staart. Vlees krijgt weer dat speciale plekje op tafel: als een kwalitatief garnituur bij groenten, granen en zaden. Hooguit een paar keer per week.

Nouvelle fusion

Kook globaal, eet lokaal. Juist de multicultulaire maatschappij kan bijdragen aan de oplossing van het wereldvoedselprobleem. Innovaties op eetgebied komen nu al steeds vaker uit (voormalige) derdewereldlanden en vormen - gesteund met westerse kennis en geld - een belangrijke voorpost van een Nieuwe (Culinaire) Wereldorde. Zoals kokoswater, een door non-profitorganisatie FAO gepatenteerd sportdrankje uit palmboomrijke lagelonenlanden.

TEKST EN FOTOGRAFIE MARJAN IPPEL, PORTRETFOTOGRAFIE ERNIE ENKELAAR, WIM HANENBERG, ILLUSTRATIES WETTE VAN BOVEN, ROB VAN OPDORP



1. One-trick pony's: specialisten vormen de nouvelle niche. 2. Recept chocoladebacon 3. Kaasgoeroe Betty Koster en wijnkenner Ellen Dekkers over de trends voor 2010 in kaas en wijn 4. Centerfoldrecept van oma Rosekens Gentse hutsepot. 5. Carnivoresk, van neus tot staart het nieuwe zwart.



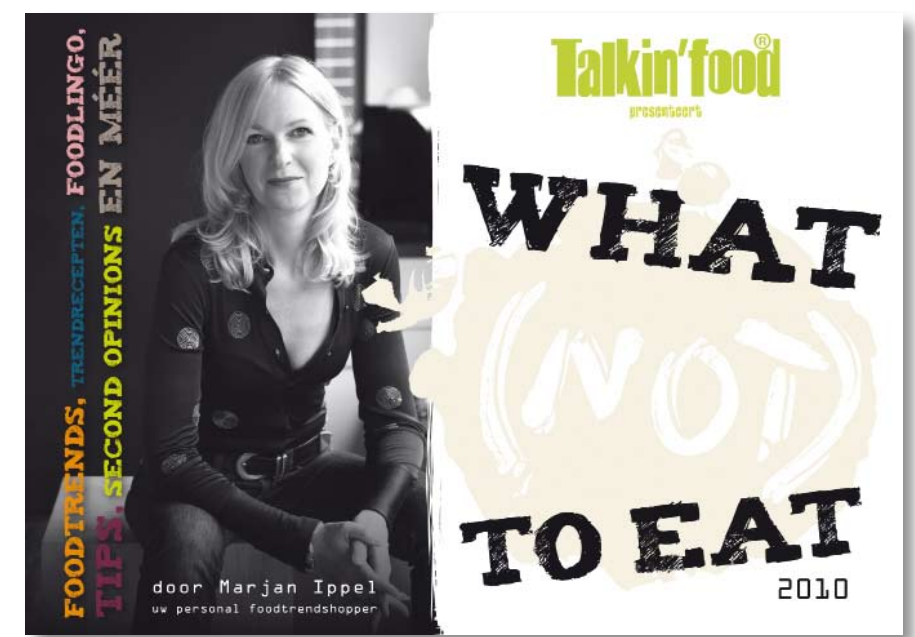
- IN**

 - Cava
 - Het biobintje
 - Urban jagen en rapen
 - Zeegroente
 - Slachtafval
 - Duurzame streekvissen
 - Duits zuurdesembrood
 - Restjesrecepten en -diners

OUT

 - Prosecco
 - Voorgesneden aardappels & groenten
 - Smaakjestichee
 - Latte art
 - Thais
 - Onethisch
 - Zoet brood bij kaas
 - Overdadtige liflafjes

Trek gekregen? Lees verder in What (not) to eat 2010, uitgeverij Xxxx xxxx xxxxx ISBN 978 94 90142 02 5, € 14,50.



mail & win

1 van de 10 exemplaren van het boek What (not) to eat in 2010 van Marjan Ippel. Mail What (not) to eat in 2010 naar marketingdelicious@sanoma-uitgevers.nl