

LOKAAL IS DE DEFINITIE

van exclusief

Voor mij ligt de essentie van koken in het omarmen van mijn directe omgeving. Het gaat niet om het najagen van het meest exclusieve product uit de verste uithoek van de wereld, maar om het lef en de kunde om juist dát stuk vis, vlees of die groente uit je eigen achtertuin te verheffen tot iets buitengewoons. En ja, daar moet je soms je stinkende best voor doen, want lokaal betekent niet per se dat iets de beste kwaliteit is. Maar als je je vakmanschap, creativiteit en ziel erin legt en die magie ontstaat... Het is ongelooflijk kicken om te zien hoe een product dat misschien niet de allure van wagyu heeft, onder jouw handen uitgroeit tot een gerecht waar zowel jij als de producent trots op kunnen zijn. Zo til je niet alleen jezelf, maar elkaar naar een hoger niveau. Dat maakt een positief verschil en geeft me een beter gevoel als chef en als mens.

Daar schuilt voor mij het echte onderscheidend vermogen: de connectie met mijn omgeving, het bewaren van culinaire tradities en tegelijk een duurzame keuze maken. Neem het Texelse lam: het is een culinair icoon dat onder druk staat, maar juist door ermee te werken kan ik bijdragen aan het behoud van een eeuwenoude keten die onlosmakelijk verbonden is met het eiland. Die verantwoordelijkheid voel ik niet als last, maar als voorrecht. Het geeft mij intense voldoening om boeren, slaggers en jonge koks te inspireren en een podium te bieden. Local meets cosmopolitan. Een perfect voorbeeld is mijn gestoofde lamsnek met een lepel kaviaar. Gasten worden helemaal gek als ze dat proeven. Dat is magie. Iets lokaals verweven met internationale allure. Eén plus één wordt drie.

Natuurlijk is het verleidelijk om te werken met producten die al perfect zijn. Maar wat leer je daar als kok van? De uitdaging zit in het optillen van het lokale. Dat vraagt creativiteit, vakmanschap en lef. Wat op het bord ligt vertelt dan niet alleen waar je vandaan komt, maar ook waarvoor je staat. Dát is Dutch Cuisine in de kern: niet de import van de mooiste spullen, maar het vieren van je eigen omgeving. Niet enkel willen scoren voor eigen eer en glorie, maar willen bijdragen aan iets groters. Als ik als kok ervoor zou kunnen zorgen dat de Texelse schapenhouderij blijft bestaan, dan teken ik nu bij het kruisje. Die hartstocht voor

een product gun ik iedere chef. Zoek in je omgeving iets unieks, zet het op de kaart, geef het met passie een podium. Ik garandeer je, dit levert meer voldoening op dan welke Michelinster ook. Roem is vergankelijk. Je moet jongeren tegenwoordig al uitleggen wie Cas Spijkers was! Maar als je iets lokaals groter maakt dan jezelf, laat je tastbaar erfgoed achter.

Wat ooit een nadeel leek – van het platteland komen, een “boertje” zijn – is nu een troef. Kijk naar chefs die werken met hun eigen tuinen of lokale vissers. Het laat zien dat Dutch Cuisine volwassen wordt, met internationale aantrekkingskracht juist door die hyperlokale focus. En het mooiste is misschien wel dat je daarmee niet alleen een gerecht serveert, maar ook bouwt aan een toekomst voor je streek en de volgende generatie. Jonge buitenlandse chefs komen kijken hoe wij het hier doen: minder impact, meer verantwoorde keuzes.

Iedereen kan dik doen met dure spullen. Maar echte exclusiviteit zit niet in het invliegen van de duurste producten, maar in de grond waar je op staat. Wanneer producenten je hun mooiste ingrediënten gunnen, omdat ze weten dat jij ze met dezelfde toewijding koestert en het mooiste denkbare podium geeft, ontstaat er iets onbetaalbaars. Daarmee heb je culinair goud in handen en je creatie verheven tot iets exclusiefs.

‘Iedereen kan dik
doen met dure
spullen’



**Jef
Schuur**

SVH Meesterkok en mede-eigenaar
van Bij Jef op Texel

@JEFSCHUUR