

Het hele jaar door plukverse kruiden en groenten in The Bistronomy

Vertical farming met de
systemen van Veggie Bros



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Michael De Lausnay

Dat The Bistronomy onder leiding van ervaren chef Marc Clement een innovatieve en verrassende keuken brengt, hoeven we niet meer te vertellen. Marc Clement brengt de gast hoogstaande gerechten met een enorme attentie voor herkomst en beleving en dat binnen een trendy kader. Nieuwe concepten binnen het horecalandschap staan er centraal. Denk maar aan de VR-brillen waarmee de gast het kweekproces van de Cobia-vis kan zien of de interactieve wijntafel. Maar er is meer. Zo teelt de chef zelf zijn kruiden en microgreens in zijn eigen binnentuin met de Urban Cultivator en het Click & Grow-systeem. Buiten heeft hij dan weer twee Minigardens, een modulair plantensysteem, ter beschikking. Verser kan dus niet ...

De innovatieve en vernuftige groeisystemen worden verdeeld door Veggie Bros, een jong bedrijf onder leiding van Fabrizio Teatini en Olivier Van den Bergh. Hun filosofie: iedereen moet gezonde en biologische kruiden, groenten en microgroenten kunnen telen - ongeacht de beschikbare ruimte. Bovendien zorgen

de binnentuinen ervoor dat de ecologische voetafdruk vermindert: geen pesticiden, geen transport én gebruik van de juiste hoeveelheid water. "De kerngedachte achter mijn gerechten is back to basics ofwel verse en lokale producten", zegt chef Marc Clement aan. "Uiteraard passen zelf geteelde groenten en kruiden perfect in dit kader. Met de systemen





van Veggies Bros kunnen we 365 dagen per jaar in optimale omstandigheden verse groenten en kruiden oogsten. Deze komen met andere woorden vers geplukt en zonder sproeistoffen onmiddellijk op het bord van de gast. De systemen passen uiteraard ook perfect in de visie van het restaurant van de toekomst.”

Telen in de lucht

“Urban en vertical farming of het telen van voedsel op plaatsen waar je het niet zou verwachten (tegen muren, op daken, in eigen huis, op restaurant enz.) wordt steeds populairder en zelfs noodzakelijk”, vertelt Fabrizio Teatini. “In onze contreien wordt grond alsmäär schaarser en duurder wordt. Om nog maar te zwijgen van de ecologische en economische impact van het transport, waarbij onze wegen dagelijks dichtslibben.

Vertical farming staat voor het kweken in de hoogte en in een stedelijke context en biedt een volwaardig alternatief voor klassieke teeltwijzen. Om over de voordelen nog maar te zwijgen: een minimum aan inputstromen, zoals water, energie en natuurlijke meststoffen. De modulaire plantenwand van Minigarden speelt perfect in op deze noodzaak, past op alle structuren en kan zowel binnen als buiten worden gebruikt. Dankzij de hoekmodule kan het systeem ook in een hoek geplaatst worden en kan men aparte kubussen creëren. Zo staat

op het terras van The Bistronomy ook een Minigarden opgesteld in een tafelopstelling die wordt gebruikt als ‘montré.’”

“Door middel van een innovatief drainagesysteem worden de planten, groenten of kruiden precies genoeg bewaterd”, gaat Olivier Van den Bergh verder. “Hierdoor heeft de chef op een minimale ruimte steeds een hoog rendement. Door het bewateringssysteem wordt maar liefst 90% water bespaard ten opzichte van klassieke bewatering. Ook wat foodkost betreft is de Minigarden heel interessant voor de restaurateur. Zelf telen is nu eenmaal goedkoper dan te kopen in de winkel, over de kwaliteit en de smaak nog maar te zwijgen. Minigarden is niet alleen ecologisch en economisch, maar ook decoratief!”

*“Neem van ‘farm to fork’
in The Bistronomy gerust
letterlijk.”*

Iedereen groene vingers met Click & Grow

Het Click & Grow-systeem ziet er niet alleen trendy uit, het doet ook wat het belooft: in een mum van tijd kruiden en groenten op een optimale manier telen. “De tijd dat je een tuin of ruim terras nodig had om kruiden en groenten te verbouwen is met Click & Grow



definitief voorbij”, vertelt Olivier Van den Bergh. “Het inventieve systeem zorgt ervoor dat de reeds ingezaaide (navul)potjes de perfecte hoeveelheid water, voedingsstoffen en belichting krijgen én dat met een simpele druk op de knop. Het enige wat je moet doen, is de stekker in het stopcontact steken en de watertank vullen. De rest gebeurt allemaal automatisch. Het waterreservoir voorziet water voor 4 weken, het zachte ledlicht en de slimme bodemgesteldheid zorgen voor een optimale groei van de plantjes. Je hoeft er met andere woorden praktisch niet naar om te kijken. Binnenkort verdelen we ook een grotere versie van de Click & Grow, namelijk eentje met 9 potjes in plaats van 3.”

“De Urban Cultivator zorgt voor betere voeding en minder verspilling.”

Groenten en kruiden voor een fractie van de kost

De Urban Cultivator geeft de mogelijkheid om de meest verse kruiden en micro-greens aan te bieden aan de klant. Bovendien garandeert het aan de klanten de beste smaak op hun bord, inclusief alle vitaminen. Veggie Bros beschikt over twee types: Residential en Commercial. In

de Residential kunnen 4 trays geplaatst worden en kan perfect ingebouwd worden of als stand-alone met verschillende afwerkingstabletten. In de Urban Cultivator Commercial kunnen 16 trays geplaatst worden en is perfect voor gebruik op grote schaal zoals een restaurant, hotel, cateraar of grootkeuken. “Urban Cultivator heeft de chef de mogelijkheid om aan een minderkost van 90% te telen”, zegt Olivier Van den Bergh enthousiast. “De investeringskost van de Urban Cultivator verdient zich op een mum van tijd terug. Als de restaurateur start van het zaadje, is het toestel snel terugverdiend. Daarnaast heb je ook geen verspilling, want je kan plukken wat je nodig hebt en de rest blijft op natuurlijke wijze in de Urban Cultivator verder groeien.” In The Bistronomy kreeg het grootste model een prominente plaats: “Niet alleen levert De Urban Cultivator steeds verse kruiden of groenten, het design past perfect in het interieur en is een echte eyecatcher voor onze gasten”, vertelt chef Marc Clement. “Het is het eerste wat hen opvalt als ze het restaurant binnenkomen. Het feit dat ze de kruiden of groenten dan later op hun bord teugvinden, is een absolute meerwarde.”

Fabrizio Teatini: “Beide modellen zijn aan te sluiten op het waternetwerk. De juiste hoeveelheid water en het aantal uren dat de lampen aan en uit staan bepaalt de chef eenvoudig zelf door een intuïtief

bedieningspaneel. Ook zorgen de Urban Cultivator voor de optimale luchtvochtigheid en luchtcirculatie door een ingebouwde ventilator. Wij leveren tot 40 soorten zaden van kruiden en cressen in bulk of op speciale matjes, direct bij de klant. Via onze webshop shop.veggiebros.be kan de klant ons aanbod ontdekken en bestellen.”

www.thebistronomy.com

www.livingtomorrow.com

www.veggiebros.be

Carpaccio Zwaardvis – kruidencouscous – karnemelk

+

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

200 g zwaardvis // 100 g gegaarde octopus
// 100 g couscous // 1 rode paprika //
1 courgette // 100 ml karnemelk // paprika //
mayonaise // tapenade zwarte olijf //
12 st kroepoek inktvis // 12 scheuten jonge
erwten // 12 blaadjes rode zuring //
12 blaadjes zwarte kapucijn //
4 st komkommerbloemen

BEREIDING

Zwaardvis fijn versnijden en op het bord
dresseren. Couscous gaar laten stomen en
mengen met de fijngesneden courgette
en paprika. Afwerken met olijfolie en
citroensap.

Meng de karnemelk met wat olijfolie en
smaak af. Bak de kroepoek in de friteuse.



Tomaat – mozzarella – kruidencake



4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

Cake

5 eieren // 250 g bloem // 100 g suiker //
4 el gehakte kruiden // 2 dl olijfolie

Overige

8 st honingtomaatjes // basilicum cress
// 8 st gele kerstomaten // Japanse
bergpeterselie // mengeling van
verschillende kleine tomaatjes // citrus
Mexicaan // 1 bol buffelmozzarella //
bloemetjes van basilicum // 4 quenelles
tomatensorbe // klavertzuring // gel van
Merlot-azijn // crèmeux basilicum

BEREIDING

Maak een normaal cakebeslag, strijk dun uit op een bakplaat en bak af op 180 °C. Snijd de cake in gewenste vorm. Marineer de gepelde honingtomaatjes in de helft suikerwater en Merlot-azijn. Herhaal dit met de gele tomaatjes en dragonazijn. Laat minimum 12 uur marinieren. Snijd de rest van de tomaten in de gewenste vorm en brand eventueel af. Dresseer en werk af.

