

# Koks bespelen zintuigen op Food Professional Day

Een suikerspin die smaakt naar Thaise kokossoep, een tafelblad waarop bij het serveren van vis beelden van de zee verschijnen, eetbare bloemstukken; op de Food Professional Day 2011 in CineMec Ede werden de zintuigen volop geprikkeld. Zo'n honderd chef-koks, koks in opleiding en voedingswetenschappers namen deel aan het evenement dat een brug slaat tussen wetenschap en praktijk.

Chef-kok Leendert Scholtus bereidde ten overstaan van een volle zaal een heerlijk kweekvisje. Deze Yellowtail Kingfish, een subtropische roofvis, kan succesvol worden gekweekt in Nederland, zo blijkt uit onderzoek van IMARES. De door Scholtus bereide vis kwam dan ook niet uit Australië, maar uit het Zeeuwse Yerseke.

## Hartige suikerspin

Onno Kokmeijer, sterrenchef bij restaurant Okura in Amsterdam, is altijd op zoek naar verrassende combinaties van smaak, textuur en mondgevoel. Dankzij een vinding van Jeroen Knol, business development manager bij Food & Biobased Research, kon hij op maandag 10 oktober de bezoekers van de Food Professional Day een hartige suikerspin serveren. De suikerspin is wel degelijk gemaakt van suiker, maar door een koffie-extract toe te voegen worden de zoetreceptoren in de mond tijdelijk uitgeschakeld, zo legde onderzoeker Knol uit. Door toevoeging van poeders, kokos en kruiden gaven Kokmeijer en Knol de suikerspin een hartige soepsmaak. Met, nadat de zoetreceptoren weer waren gaan werken, een beetje een zoete nasmaak.



Het voor de gek houden van de zintuigen kwam vaker terug tijdens de Food Professional Day. Medewerkers van vleesverwerkingsbedrijf Vion gaven bijvoorbeeld workshops in het bereiden van vlees met minder zout en vet, maar met evenveel smaak en structuur.

## Duurzaam en gezond

Duurzaamheid stond eveneens centraal in CineMec: er waren presentaties - waarbij uiteraard weer veel geproefd en beleefd werd - over gebruik van lokaal geproduceerde producten in zorginstellingen, vleesvervangers (van insecten) en het terugdringen van voedselverspilling.

## In de media

De aanwezigheid van enkele journalisten leverde een paar hele leuke artikelen op over de Food Professional Day 2011. Bijvoorbeeld:

- ['Nieuwe kweekvis lijkt op tonijn'](#)
- [Onno Kokmeijer verrast met hartige suikerspin op Food Professional Day](#)
- [Innovatie en duurzaamheid hoog in het vaandel op Food Professional Day](#)