FAVORFLAV
FOOD
TOP 100
2019

ALL CHAMPAGNE SPARKLE
DEUTZ SHINES

FONDÉ EN 1838
Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

FAVORFLAV
FOOD
TOP 100
2019

FOOD IN 2019: WIE IS WIE?

Wie zijn anno 2019 dé smaakmakers in de wereld van eten en drinken? Dat is de vraag die we ons ieder jaar weer stellen bij het construeren van de FavorFlav Food Top 100. Voor alweer het vierde achtereenvolgende jaar stelden we de ode aan de movers en de shakers van de Nederlandse gastronomie samen. Maanden zijn we bezig met het beantwoorden van de vragen: Wie doen ertoe in de Nederlandse culinaire scene? Wie bepaalt wat wij eten en drinken? Wat eten we en waar bestellen we dat? Wie straalt? Wie faalt? Wie scoort? En vooral: wie doet dat in dít jaar?

Als altijd zijn we niet over één nacht ijs gegaan bij het opstellen van de lijst der lijsten. Als ware spionnen doken we overal op, van kookboekpresentaties tot nieuwe restaurant-openingen en van cocktail-competities tot BBQ-workshops. We observeerden, luisterden, schreven mee. En zo ontstond er gaandeweg een longlist met bijna tweehonderd kandidaten. Suggesties ontvingen we ook van lezers van FavorFlav en – nieuw - van onze *Hall of Fame*, bestaande uit voorgaande winnaars en gastronomen met een bijzondere staat van dienst; Joris Bijdendijk (Rijks, Wils), Jonnie en Thérèse Boer (De Librije), Robert Kranenborg en Jacob-Jan Boerma (De Leest, The White Room).

Het levert een likkebaardend lekkere lijst op met 100 genomineerden: een bonte mix van (sterren)chefs, foodproducenten, restaurateurs, *startups*, culinair journalisten, *cocktailshakers*, merkenbouwers en andere belangrijke spelers uit de culinaire scene. Die allen een bewezen bijdrage hebben geleverd als het gaat om het verrijken van de eetcultuur en het eetbewustzijn in Nederland. En net als de redactie van FavorFlav hebben ze een bonkend hart voor het betere eten en drinken.

Met trots presenteren we de 100 'hoeders van de goede smaak' in Nederland, anno 2019.

Veel leesplezier en *happy eating!*

Sharon van Lokhorst (Hoofdredacteur FavorFlav)
& Marcus Polman (Founding editor FavorFlav)

#FAVORFLAV

FIORITO®
LIMONCELLO

95,3 punten
DOUBLE GOLD 2018
WORLD SPIRITS AWARDS

BIOLOGISCHE CITROENEN - MINDER SUIKER
HANDGEMAAKTE LIMONCELLO

Italiaans Familierecept

WWW.FIORITOLIMONCELLO.IT

COLOFON

© Pilotstudio
Uitgever Ewart van der Horst
Redactie Marcus Polman, Sharon van Lokhorst & Renée Salome
Vormgeving Manon de Snoo

FAVORFLAV

LEGENDA

- CONCEPT
- CHEFKOK
- ONDERNEMER
- CULINAIR JOURNALIST
- TV-MAKER
- DUURZAAM
- HOSPITALITY
- DRANK
- KOOKBOEK
- PRODUCT
- START-UP
- RETAIL
- ONLINE & SOCIAL MEDIA

1

JANNY VAN DER HEIJDEN

CULINAIR JOURNALIST EN TV- EN KOOKBOEKENMAKER

Vijfenzestig werd Janny dit jaar (sttt.. niet verder vertellen). En als nooit tevoren werd dit een succesjaar voor deze grande dame van de culi-journalistiek. Samen met haar eetmaatje André van Duin verpulvert zij het ene na het andere kijkcijferrecord. Als onvermoeibaar ambassadeur weet zij het betere eten bij een breed publiek onder de aandacht te brengen. Met talrijke tv-optredens zoals *Tijd voor Max* en haar vele kookboeken. In haar nieuwste boek *La Douce Paris* neemt ze lezers mee op reis naar de lekkerste bakkers, patissiers en chocolatiers van Parijs. En dan is er nog haar eigen servieslijn bij De Bijenkorf die niet aan te slepen schijnt te zijn. Waar haalt deze vrouw de tijd vandaan, vragen wij ons af.

Dat zij véél meer kan dan guitig proeven in *Heel Holland Bakt* (met dat typerende handje voor haar mond terwijl ze eet) blijkt uit de bekroning met het Mes van Johannes, een prestigieuze prijs die ze onlangs kreeg van de Stichting Gastronomische Bibliotheek. Een erkenning voor haar complete oeuvre als culinair journalist en publicist. Momenteel werkt Janny aan een monumentaal boek dat volgend jaar verschijnt: *Smaakpalet van de Lage Landen – vier eeuwen eetcultuur in beeld*. In dit boek laat zij aan de hand van schilderijen, prenten en fotografie zien dat Nederland wel degelijk een zeer rijke eetcultuur heeft. Hulde voor Janny!

2

MILJUSCHKA WITZENHAUSEN

PRESENTATOR EN KOOKBOEKENSCHRIJVER

Miljuschka is de Nederlandse Nigella: net zo wulps, net zo dol op eten dat eigenlijk niet mag, en met net zo'n voornaam die geen achternaam behoeft. Een culinaire achtergrond heeft ze niet. 'Ik at vroeger altijd aardappelen, groenten, vlees. De spannendste uitstap was kip met Boursin. Of Hollandse macaroni. Dus op een gegeven moment ben ik maar zelf gaan koken.' En hoe. Ze schreef verschillende kookboeken *(Lekker Miljuschka, Miljuschka's Street Food Vietnam)* en doet het erg goed op tv. Zo is ze te zien op 24Kitchen, als voedingsdeskundige in RTL Boulevard en op dezelfde zender bij Topchef Academy. En met evenveel gemak presenteert ze ook buiten beeld, zoals onlangs The Fork Restaurants Awards. Genoeg reden voor een 2e plek in onze lijst.
Extra bonuspunten: haar Insta (bijna 300.000 volgers!) waar ze met verve haar curves uitdraagt. Vetrolletjes? Die worden gekoesterd!
Want *'Creamcheese + Sugar = Happy Rolls'*, zo schreef ze onder haar Insta-vetrolletjes-foto. Meer dan 62.000 *likes*, bam!

FREDDY TRATLEHNER

RAPPER, ZANGER, PRESENTATOR, KOOKBOEKENSCHRIJVER

3

Of het nu rappen is of koken, alles wat Vjèze Fur doet, doet ie goed. En (te) gek. En volkomen over de top. Hij maakt absurdistische kookvideo's in zijn eigen kleine keukentje en zet die op Instagram (met tienduizenden views per keer een regelrechte hit), zijn boek *Lekker Fred* is net uit - en hallo: rijen met fans voor de deur op maandagavond (!) bij De Kookboekhandel toen hij zijn boek lanceerde, binnen 1 week een 3e druk - en *as we type* pop-upt hij drie dagen in het Stedelijk Museum van Amsterdam. Hij is te zien bij de VPRO en iedereen wil een potje koken met Freddy. 'De Mexicolaanse keuken met een toefje koremejander.' Het slaat allemaal nergens op, en toch… De kok van tegenwoordig flikt 't 'm gewoon.

4 SYRCO BAKKER

CHEF-KOK BIJ PURE C, AMBASSADEUR NOORDZEEVIS

Syrco kookte een tweede Michelinster bij Pure C in Cadzand, maar wij kijken altijd net iets verder. Minstens zo interessant is zijn bijdrage aan NorthSeaChefs, waarvoor hij, samen met andere chefs, onbekende dus onbeminde Noorzeevissen uit hun schulp haalt. De zeediertjes die per ongeluk in de netten terechtkomen, zoals steenbolk, zwemkrab en wulken. Zo aten we hondshaai *(say what?!)* bij hem in Zeeland. 'De vis met de zachtste structuur van de avond lag in de lekkerste saus die ik ooit gegeten heb.' Die is niet alleen bekend maar dus ook bemind geworden.

5 MANON VAN ESSEN

FOUNDER MAGIONI PIZZA

Bloemkoolpizza? Mwoah… dachten wij aanvankelijk. Maar dankzij Manon werden de *guilt-free* groentepizzabodems een ware hit. Drie jaar geleden wist zij Albert Heijn te overtuigen haar pizza's op te nemen in enkele testwinkels. Inmiddels is Magioni te koop in meer dan vijftien landen. En het eind is nog niet in zicht. Dit jaar verkocht Manon de meerderheid van haar aandelen aan het grote Dr. Oetker. Een knap staaltje merk bouwen van deze 31-jarige foodondernemer. Haar uiteindelijke doel? *#Worlddomination!*

6 SAMUEL LEVIE

CULINAIR JOURNALIST EN FOOD-ONDERNEMER

Deze productieve culinaire duizendpoot en mede-oprichter van Brandt&Levie Worstmakers zagen we het afgelopen jaar werkelijk overal opduiken in foodieland. Vooral als er duurzaamheid op de kaart staat. Bij Brasserie 2050 op *Lowlands* 2019 waar hij het borrelmenu van de toekomst samenstelde (*check:* charcuterie van gerookte rode biet!); als mede-organisator van Lowfood-symposia; én voor 500 gasten koken op het World Food Day diner tegen honger *(#zerohunger)*. En dan zijn er nog zijn regelmatige mediabijdragen in krant en op tv (column *Het Parool,* gastchef in *Koffietijd*). En dan verscheen onlangs ook het super-originele en super-sympathieke boekje *Eten met Nijntje* met verhalen en recepten voor de allerkleinsten. Bedankt papa Levie!

7 PEPIJN SCHMEINK & MATHIJS HUIS IN 'T VELD

FOUNDERS JACK BEAN

McDonald's eat your heart out. Here comes… Jack Bean. *Fast cuisine* noemen de oprichters hun veganistische fastfoodformule. Fastfood, maar dan 100% plantaardig. Nu nog met één zaak in Rotterdam (tegenover station CS), maar met suikeroom Nationale Postcode Loterij op de achtergrond is er volop ruimte voor snelle (internationale) expansie. Wij zeggen: *damn tasty*, die burgers van Pepijn & friends.

8 RICHARD VAN OOSTEN-BRUGGE & THOMAS GROOT

RESTAURANT 212 EN TABLE 65

Vorig jaar openden de twee voormalige Bord d'eau-chefs restaurant 212, het eerste *no-table* restaurant van Nederland (op plek nummer 20 de snelste stijger in de nieuwste *Lekker500*). Ook dit jaar zaten ze niet stil. In Singapore werd Table 65 geopend, het Aziatische zusje van 212. Het restaurant, gelegen in het super-de-luxe resort Sentosa, kreeg meteen een Michelinster in het eerste jaar van opening. Vernieuwend zijn de projecties vanuit het plafond waarmee de gerechten van Table 65 worden uitgelicht. Ongekend is de collectie wijnen met complete jaargangen Pétrus, Pomerol, Margaux en andere wereldberoemde wijnhuizen, een erfenis van voorganger Robuchon. En op Curaçao ging ook dit jaar hun nieuwste restaurant '020' open; het kleine broertje van het Amsterdamse 212.

9 JORIS BECKERS, MICHIEL MULLER & FREDERICK NIEUWENHUYS

FOUNDERS BEZORGSERVICE PICNIC

Het viel Joris op dat iedereen alles online kocht, behalve *food*. En dat niet alleen, er wordt ook heel veel weggegooid in supermarkten, waar mensen ook nog eens dagelijks naar toe rijden. Allemaal doodzonde. Van het een kwam het ander (investeren, partners zoeken, technologie ontwikkelen) en zie hier: honderden elektrische bestelbusjes met het logo van Picnic rijden er inmiddels door Nederland. En dan te bedenken dat het bedrijf pas vier jaar geleden begon met het bezorgen van boodschappen… Het snelst groeiende bedrijf van Nederland heeft dan ook een gat in de markt ontdekt: tot aan de deur bezorgen van boodschappen (door immer goedgeluimde jongens en meisjes) die ook nog eens GOEDKOPER zijn dan elders. Tel uit je winst. Dat geldt voor de klanten én voor Joris, Michiel & Frederick, die hiermee een plek in onze Food Top 100 hebben behaald.

10 ALAIN CARON & ZN.

BEROEPSFRANSOOS, CHEF, TV-KOK,
KOOKBOEKENSCHRIJVER EN RESTAURANTEIGENAAR

Bien manger, daar draait het om bij Alain Caron. Samen met zijn zoons Tom en David bestiert hij Café Caron en Petit Caron in Amsterdam. Maar hij deelt zijn liefde voor de Franse en Nederlandse keuken op veel meer manieren. Zo reist onze favoriete en meest bekeken tv-kok door heel Nederland voor het programma *BinnensteBuiten*. Of hij het nu heeft over lamsoren in Zeeland of huttentut-olie in Brabant, Alain's enthousiasme spat van het beeldscherm. Zijn boek *De Bijbel van de Franse keuken*, genomineerd voor de Delicious publieksprijs 2019, ligt bij iedere ware gelovige steevast op het nachtkastje. Daar proosten we op. Met de onlangs gelanceerde Caron-wijn, uiteraard!

11 YVETTE VAN BOVEN

TV-MAKER EN KOOKBOEKSCHRIJVER

Een van de meest productieve en meest internationale receptenschrijvers *(De Volkskrant, Libelle, Delicious)* van Nederland. Eind vorig jaar toerde ze nog een maand *coast-to-coast* door de VS om haar kerstkookboek *Home Made Christmas* te promoten én verscheen het boek in Duitsland waar het dus *Weihnachten in Amsterdam* heet. Die andere bestseller, *De Grote Oven van Van Boven*, kwam in een Engelstalige editie uit. En zoals het een culi-ster betaamt kwam zij dit jaar met een eigen servies- en keukenlinnenlijn die óók al in meerdere landen wordt verkocht. Dit jaar verruilde Yvette haar tweede woonplaats Parijs voor het landelijke West Cork, Ierland, waar zij broedt op nieuwe recepturen. En op – naar verluidt – een nieuw kookprogramma, de opvolger van het populaire *Koken met Van Boven* dat maar liefst vijf seizoen op de buis was.

12 JAAP KORTEWEG

FOUNDER VEGETARISCHE SLAGER

Een ex-veeboer die zich bekeerde tot vegetariër. Tien jaar geleden voorzag visionair Jaap Korteweg de huidige vega/vegan-hausse. Iedereen verklaarde hem voor gek. Alleen die náám al: Vegetarische Slager. Geen betere manier om verstokte vegetariërs én carnivoren mee op de kast te jagen. Maar anno 2019 kijkt Jaap tevreden terug. Tientallen aanbiedingen kreeg hij om zijn bedrijf te verkopen. Uiteindelijk mocht Unilever er met de bruid vandoor. Met de miljoenen die hij met de verkoop verdiende wil hij iets nieuws ontwikkelen. Jaaps nieuwe paradepaardje? De veganistische melkboer.

13 SERGIO HERMAN

CHEF-KOK, RESTAURANTEIGENAAR,
PRESENTATOR KOOKPROGRAMMA

Al die sterren van Sergio zijn inmiddels, hoe bijzonder en geweldig ook, oud nieuws. Maar Sergio weet altijd (iets) nieuws te maken. Naast zijn restaurants The Jane, Pure C, AIRrepublic en Blueness en inmiddels zes vestigingen van Frites Atelier heeft hij net weer een boek uit: *Sobremesa*, een culinaire rondleiding over 'zijn' Ibiza. En reist hij met Axel Daeseleire de wereld rond voor het tv-programma *Van de kaart* (VTM), naar landen die doen watertanden. Pittig, boterzacht en bitterzoet aldus de omroep.

14 BEYOND BURGER

BEURSGENOTEERDE VLEESVERVANGER

Als Bill Gates en Leonardo DiCaprio in je investeren en je baas met je de beurs op gaat, moet je wel wat te vertellen hebben, toch? Hoe dan ook is iedereen direct bereid naar je te luisteren. Komt ie: erwten, bieten, kokosolie en aardappelzetmeel vormen de basis van de vegaburger, die daadwerkelijk op een hamburger lijkt in kleur, structuur en smaak. Net zo lekker als *the real deal?* Nog steeds niet, vindt de ware vleesliefhebber. Maar wat komt ie dichtbij! En hij is wel degelijk heel smakelijk! Daarbij: denk aan de planeet. De Beyond Burger wordt een stuk duurzamer geproduceerd dan het stuk vlees waar hij zich aan spiegelt, en zo kom je dus op onze *shortlist* terecht.

15 HISKE VERSPRILLE

CULINAIR JOURNALIST DE VOLKSKRANT

In de ruim anderhalf jaar nadat Hiske *Het Parool* verruilde voor *De Volkskrant* liet zij volop van zich horen. Streng maar rechtvaardig oordeelt zij over de restaurants die zij in het hele land bezoekt. Van 'knetterhippe' tentjes in 020 tot verborgen pareltjes in pakweg Zeeland of Noord-Groningen. Vernietigend was zij over restaurant Goud van Herman den Blijker (cijfer: 5-). Want je moet niet proberen gasten te belazeren met rivierkreeftjes als je Oosterschelde-kreeft belooft, aldus Hiske. 'Bij restaurant Goud van Herman den Blijker is zelfs de kreeft nep', kopten de koppenmakers van de krant. Waar zij wél van houdt zijn 'zaken met een ziel' zoals ze het zelf noemt. En daar zijn er gelukkig genoeg van. Zoals The Raffles, het 26 jaar oude, eerbiedwaardige Indonesische restaurant in Den Haag dat van haar een 9- kreeg. Als uitbater weet je dan: wekenlang staat de telefoon roodgloeiend.

16 JORD ALTHUIZEN

BBQ-GOEROE

Dit jaar opende BBQ-goeroe Althuizen zijn *next-level* BBQ-restaurant Black Smoke in de iconische Van Nelle Fabriek in Rotterdam. *Global-inspired* BBQ staat hier centraal. Inspiratie deed Jord op tijdens zijn de vele reizen waar hij voor zijn boeken de BBQ-culturen uit alle werelddelen beproefde, van Zuid-Afrika tot Australië, van Zuid-Amerika tot Lapland. Ronduit indrukwekkend is de zinderende *hell's kitchen*. Met stoere BBQ-tools, roosters, stalen ketels, dampende smokers en sissende plancha's worden de Black Smoke-gerechten *à la minute* in het zicht van de gasten bereid. Van klassieke yankee-style *'low & slow'* BBQ-gerechten uit rechtstreeks uit de VS geïmporteerde smokers tot *'hot &fast'* assado-style Zuid-Amerikaanse BBQ-klassiekers. Maar ook authentieke tandoori klei-ovens (voor onovertroffen Indiaas naanbrood) en de Japanse hibachi-grill.
Next level indeed!

17 SCHILO VAN COEVORDEN

EXECUTIVE CHEF TAIKO

Taiko, het op de Aziatische keuken geïnspireerde restaurant van Schilo van Coevorden, bestaat vijf jaar. En om dat te vieren laat de chef gedurende het lopende jubileumjaar vijf keer een internationale topchef invliegen. In november trapte hij af met niemand minder dan Albert Adrià met wie hij een imposant *'four hands dinner'* bereidde. Wij kijken nu al uit naar de komst van chefs als Hisato Hamada (Waygumafia), de Franse driesterrenchef Gérald Passedat (Le Petit Nice, Marseille) en topchef Bobby Geetha (executive chef van achttien Asha's-restaurants in het Midden-Oosten en Engeland).

18 CHEF'S CATCH

DUURZAAM GEVANGEN VIS

Verse vis is niet altijd voorhanden. Daarom bedachten chefs Jonnie Boer en Maik Kuijpers Chef's Catch: vis die door een speciale invriestechniek niet van vers te onderscheiden is. Ze schakelden Marcel van Breda van Schmidt Zeevis in en samen zorgen ze ervoor dat in het seizoen lokaal gevangen vis, dus gewoon in de Nederlandse wateren, op een optimale manier wordt bevroren, zodat die een half jaar na de vangst nog kraakvers smaakt. Een top-idee, want zo haal je nooit van ver en gooi je nooit meer weg.

19 JOËL BROEKAERT

CULINAIR JOURNALIST NRC HANDELSBLAD

Trekt sinds dit jaar de wildernis in voor zijn nieuwe rubriek in *NRC Handelsblad*. Om te ontdekken wat voor smakelijks de natuur allemaal te bieden heeft. Hij is zelfs begonnen aan de officiële opleiding Jacht & Faunabeheer. Wild betekent ook: paddestoelen, rivierkreeftjes, ganzeneieren en onkruidsalades. Waar we ook veel plezier aan beleefden: het nieuwe vervolg in de serie *De smaak van Joël* waarin Broekaert dit keer de geheimen achter alledaagse kookprocessen onder de loep neemt, zoals garen, stollen, lucht toevoegen, aromatiseren, gisten en rijpen. Hij bezocht in Londen de legendarische kop-tot-staart-kok Fergus Henderson (St John) en bakte de perfecte biefstuk met chef Giel Kaagman. Wij zaten aan de buis gekluisterd.

20 JURGEN KOENS

PASTRY-CHEF, MAKER COPY PASTRY

Van afwasser tot toppatissier. Deze gedreven vakman leerde het vak in sterrenrestaurants als De Kromme Watergang, De Swaen, Inter Scaldes en Gravoche in Londen. Daarnaast volgde hij de beste internationale opleidingen in België, Londen en Parijs. Altijd nieuwsgierig naar next level patisserie. Op Strijp-S in Eindhoven, in een voormalige industriële machinekamer, creëerde hij zijn eigen *sweet paradise*. Een productieruimte annex winkel, annex proeflokaal, annex ijssalon, waar alles draait om patisserie, chocolaterie, confiserie, friandises en ander (zoet en hartig) lekkers. Dit jaar debuteerde hij met zijn kookboek *Copy Pastry* om zijn kennis met het grote publiek te delen. Een *must-have* voor elke thuisbakker.

21 MICHIEL VAN DER EERDE

FOUNDER BAUT, C EN ZUID

Founding father van het fenomeen *pop-up*, waarmee hij met zijn BAUT alweer járen geleden de eerste was. Al noemt hij het zelf liever niet *'pop-up'* maar '*forever tijdelijk'*. En Michiel blijft zich altijd vernieuwen. Dit jaar: kookclinics met inspirerende gastchefs en collabs met chefs van naam en faam. Op dezelfde plek van de eerste oer-Baut (in de Wibautstraat) is zijn restaurant C gevestigd, waar Michiel samen met chef Arnout van der Kolk een menu presenteert dat (uniek!) is ingedeeld in verschillende kookzones en -temperaturen. Daarmee wist Arnout het dit jaar zelfs te schoppen tot een nominatie voor de Best Chef Award 2019. Van der Eerdes derde restaurant, Zuid wordt, zo wordt gefluisterd, omgedoopt tot de nieuwe BAUT met de naam BarBAUT. Een bar mét restaurant waar The Best of BAUT-gerechten van de afgelopen zes edities op de kaart staan. Én een ontwikkelcentrum van waaruit Michiel zijn moving circus zal voortzetten met hopelijk binnenkort een nieuwe BAUT #7.

22 GUILLAUME DE BEER, FREEK VAN NOORTWIJK & JOHANNEKE VAN IWAARDEN

FOUNDERS GUTS, RESTAURANT BREDA,
MARIS PIPER EN PITA IN DE FOODHALLEN

Guillaume, Freek en Johanneke willen zichzelf blijven uitvinden en dus werd het tijd hun goedlopende Guts & Glory te relaunchen. Ze waren eigenlijk wel klaar met hun concept, dat om wisselende thema's draaide. Guts is het nu dus, voor als je 'gewoon fokking lekker' wil eten. Ook het interieur heeft een upgrade gekregen. De jonge honden zijn volwassen geworden, en dat zullen we merken ook.
Meer lezen? Kan! Want met hulp van nummer 39 op deze lijst, schrijver Ronald Giphart, werd er geschreven aan *Breda*, het kookboek over hun horeca-avonturen.

23 GODFRIED VAN DER LUGT

DE NIEUWE MENEER GAULTMILLAU

Ruim tweehonderd nieuwe ontdekkingen staan in de *GaultMillau* van 2019, de eerste onder leiding van Godfried. Nieuwe ronde, nieuwe kansen, nietwaar? Hij ging direct voortvarend te werk en stelde een nieuw team van inspecteurs samen (die niet alleen in Amsterdam komen…), verhoogde de drempel voor een plekje in de gids van 11 naar 12 punten (net als in het buitenland), zorgde ervoor dat de gids het hele jaar in de winkel ligt in plaats van slechts twee maanden, enzovoorts, enzovoorts. Poeh.

24 GILLES VAN DER LOO

CULINAIR RECENSENT HET PAROOL

Dik een jaar is Gilles nu culinair recensent van *Het Parool*. Hij had grote schoenen te vullen, na Hiske Versprille en voor haar Johannes van Dam. Geen probleem voor Gilles, die vijfentwintig jaar horeca-ervaring met zich meebracht. Die kennis van zaken blijkt steeds weer in zijn Proefwerken, dus als je je bezoek aan de besproken zaak al zit te plannen leer je tegelijkertijd het een en ander over gastronomie.
En daar hoort dan ook altijd een fijn recept bij, of een kooktechniek, of een uitgaanstip. Of, welja, alle drie.

25 LEON DE WINTER & LEÓN EIJSMAN

FOUNDERS LEON&LEÓN

Veelschrijver Leon de Winter heeft ook een fijne neus voor zakendoen. Sinds kort ligt zijn eigen frietmerk bij de Appie. Frites 3.0 welteverstaan. Zeven jaar deed hij erover om samen met zijn businesspartner en neef, hartchirurg León Eijsman, een *low-carb* friet te ontwikkelen die past in een koolhydraatarm dieet. Het geheim? Een beschermende coating die in samenwerking met een gespecialiseerde producent is ontwikkeld. Het voorkomt dat de gebruikte koolhydraatarme aardappel in de Philips Airfryer verbrandt. En hoe je noem dan je friet? Leon&León.
Goed bedacht, hoor!

26 VANJA VAN DER LEEDEN & REMKO KRAAIJEVELD

KOOKBOEK INDOROCK

De Indonesische keuken is *hotter* dan ooit. Of liever gezegd: *super-pedis*. Pascal Jalhay (nr. 32 in deze lijst) schreef het boek *Baru Belanda*, en al net zo sexy wordt de Indische keuken gevangen in *INDOROCK*. Creatief culi-schrijfster Vanja van der Leeden noemt het prachtige plaatjesboek, met dank aan fotograaf en echtgenoot Remko, een opfrisbeurt van de Indonesische keuken. Wij zijn fan, en dat geldt ook voor de jury van Het Gouden Kookboek 2019.
'Een pittige liefdesbetuiging aan Indonesië', aldus de jury, en hop: eerste prijs te pakken. *Rock on!*

27 TESS POSTHUMUS

COCKTAILEXPERT, EIGENAAR COCKTAILBAR
FLYING DUTCHMEN COCKTAILS, COCKTAILBOEKENSCHRIJVER

Tess is al jaren de Nederlandse cocktail-koningin. Is er ergens een cocktail-toptien, dan weet zij er een plekje in te veroveren. Ook dit jaar weer: ze staat in de International Bartender of the Year top 10. Oh, en natuurlijk staat haar cocktailbar Flying Dutchmen Cocktails er ook in. Ze geeft haar cocktail-liefde ook door op papier: in tijdschriften als *More Than Drinks* en boeken. Onlangs verscheen *Masterclass Cocktails*, een bewerking van een eerder boek.
Het wachten is op haar beloofde jeneverboek.
Ondertussen heeft ze ook weer een plaats in onze lijst gekregen…

28 MICHIEL ROODENBURG, TOM PEETERS, ERIC KLAASSEN & RENÉ BINK

CO-FOUNDERS SUPERMARKTAPP CRISP

Alweer een boodschappenapp? Ja, maar dan toch weer anders. Bij online vershandel Crisp beloven ze je niet vers, maar supervers te bezorgen (met eieren, volkoren brood en halfvolle melk voorop) en alles van de beste kwaliteit. Dus koevriendelijke zuivel van boer Klaas de Lange, volkorenbrood van Hartog's en mosselen van Neeltje Jans. Crisp rijdt voor jou naar de visafslag, staat in de rij bij Hartog's, trekt wat boeren aan de mouw en plukt paddenstoelen in het bos. De bestellingen vliegen binnen, van Groningen tot Maastricht en ook verstrekkers van durfkapitaal zijn fan. Niet iedere investeerder kan trouwens zo maar geld in de snelgroeiende startup stoppen: jij zoekt vers, de heren zoeken betrokkenheid.

29 MARA GRIMM

CULINAIR JOURNALIST

We zijn gek op de eetcolumns in *Het Parool* waarin Mara ons wekelijks de laatste foodtrends voorschotelt. Hartige yoghurt, *Sunday-roast,* soufflé *pancakes…* Mara signaleert, proeft en beoordeelt. Deze kosmopolitische foodwriter en foodtrendwatcher - die afwisselend verblijft in Amsterdam en Parijs - weet ons altijd weer te verrassen met de fijnste gastronomische ontdekkingen. En welke Nederlandse culi-journalist mag zeggen dat hij jurylid is van het WK Oeufs Mayo (ja, dat bestaat)? Mara dus. Als vaste tekstschrijver van Sergio leverde zij opnieuw een puik kookboek af: *Sobremesa,* Sergio's ode aan Ibiza. En nóg meer hot nieuws: volgend jaar komt haar eerste boek uit over de Parijse gastronomie.

30 HAROLD & KARIN HAMERSMA

MENEER EN MEVROUW HAMERSMA

Mevrouw zit het liefst met haar neus in de kookboeken of staat in pannen te roeren in haar kookboekwinkel annex kookstudio in de Amsterdamse Pijp. En Meneer zorgt voor bijpassende wijnen. Zie daar de succesformule van meneer & mevrouw Hamersma die wekelijks met veel lol in *Het Parool* over hun eet-avonturen rapporteren. Tussen de bedrijven door proeft Meneer – samen met wijnkompaan Esmee Langereis – ruim 7000 wijnen voor zijn jaarlijkse meesterwerk *De Grote Hamersma (DGH).* 'Maar niet alles gaat over de lever', zegt hij daar doorgaans bij. *DGH* is inmiddels uitgegroeid tot hét wijnkompas voor de dolende wijnliefhebber die een trefzekere keuze wil maken uit het duizelingwekkende wijnaanbod in supermarkt en wijnspeciaalzaak.

31 HIDDE DE BRABANDER

MEESTER PATISSIER

Als derde Nederlander sleepte Hidde de titel Meester Patissier in de wacht. Direct daarna schreef hij alle kennis van zich af in zijn boek *Patisserie.*, dat onlangs werd opgevolgd door het net zo prachtig uitgegeven *Chocolaterie*.. Alles wat je wil weten staat in dit 'ultieme handboek'. Hidde is één van de chefs van 24Kitchen. In zijn programma *De Brabander Bakt* behandelt hij elke aflevering een basistechniek, waarna hij hierop verder borduurt en er een prachtig gerecht van maakt.

32 PASCAL JALHAIJ

CHEF, KOOKBOEKENSCHRIJVER BARU BELANDA

In zijn dit jaar verschenen kookboek *Baru Belanda* gaat topkok Pascal Jalhaij terug naar zijn Indonesische roots. Al jaren is bij bezig met zijn missie om de Indonesische keuken te behouden én te vernieuwen. Want deze onderschatte keuken heeft zoveel meer te bieden dan klassiekers als rendang en nasi goreng. In dit persoonlijke, monumentale boek presenteert Jalhaij, naast zijn eigen vernieuwende interpretaties van Indische gerechten, traditionele Nederlands-Indonesische collega-chefs (denk aan mevrouw Anita 'Spandershoeve' Boerenkamp en Lonny Gerungan) alsook een nieuwe generatie chefs met Indische wortels als Sycro Bakker, Dennis Huwae en Jermain de Rozario. Ons favoriete gerecht uit het boek? Pascal's oogverblindende 'pepesan ikan 2019', zijn herinterpretatie van de Indische pittige makreel.

33 RENS BEKKERS

FOUNDER BRIGHT KITCHEN

Deze jonge tech-pionier is een van de meest veelbelovende spelers in de *booming food delivery-markt.* In de VS zag Rens enkele jaren geleden de onmiskenbare opmars van het fenomeen *Dark Kitchens.* Een *Dark Kitchen* is niets meer of minder dan een virtueel restaurant, met één centrale keuken waar, onder verschillende labels, uitsluitend bezorgmaaltijden worden gemaakt voor platforms als Deliveroo, Thuisbezorgd en Uber Eats. Met zijn tot Bright Kitchen gedoopte bedrijf specialiseert hij zich (vooralsnog alleen in Amsterdam) met succes in veganistische afhaalconcepten als de Vegan Burger Brothers en Las Vegan. De komende vier jaar wil hij maar liefst vijftig fysieke keukens openen, in meerdere landen, die allemaal meerdere merken zullen voeren. *Rens rules!*

34 HANS STEENBERGEN & ARJAN DE BOER

FOUNDERS FOOD INSPIRATION

Bevlogen inspiratoren van de professionele foodwereld. Reizen *de globe* rond om van Tokio tot New Orleans de wereld van eten & drinken te voorzien van nieuwe ideeën. Met het maandelijkse digitale *Food Inspiration Magazine*, een eigen gelikt printmagazine (leve de *longreads* 2.0!), de tweejaarlijkse *Food Inspiration Days* én de jaarlijkse trendreports kunnen zij zich met recht een multimediaal platform noemen. Nieuwste loot in het FI-imperium? *Food Inspiration Trendsummit 2019* dat dit jaar voor het eerst plaatsvond in het uitverkochte industriële CVC Noordkade-complex in Veghel.

35 LOW FOOD MOVEMENT

CULINAIRE BEWEGING DIE NEDERLAND OP DE KAART GAAT ZETTEN

Nederland heeft zoveel meer te bieden dan snert, *'Goeda' cheese en stroopwaffles.* De Nederlandse eetcultuur lijdt aan een minderwaardigheidscomplex, is de stelling van de drie oprichters van *Low Food* (Joris Lohman, Joris Bijdendijk en Samuel Levie). En dat is doodzonde, vinden wij van FavorFlav met hen. Dit jaar organiseerde Low Food het eerste symposium en een reeks inspirerende lezingen met onder meer Noma-oprichter en bedenker van *The New Nordic Cuisine* Claus Meyer. De boodschap: het roer moet om. We moeten in ons kikkerlandje niet langer zoveel mogelijk voedsel produceren tegen zo laag mogelijke kosten, maar ons toeleggen op bijzondere producten van een nieuwe generatie jonge boeren, producenten en chefs. Hulde voor Low Food!

36 CHLOÉ RUTZERVELD

FUTURE FOOD DESIGNER

De wereldbevolking stijgt tot wel tien biljoen mensen in de tweede helft van deze eeuw. Hoe gaan we al die monden voeden? Daar houdt Chloé zich mee bezig. Ze schreef het boek *Food Futures*, waarin ze een aantal toekomstscenario's belicht, zoals het eten van muizen (inclusief recept). En afgelopen zomer opende in (een *dependance* van) wetenschapsmuseum NEMO de door haar samengestelde tijdelijke tentoonstelling *Voedsel van morgen*. Gaan we gebreid vlees eten, of plofinsecten? Of gaan we alleen nog maar functioneel eten, dus poeders en pillen? Fascinerend!

37 JOHAN VAN UDEN

BRANCHE-ERKEND MEESTERSLAGER

Een van FavorFlavs favoriete slagers behaalde dit jaar – met bloed, zweet en tranen – de titel Meesterslager. Een loodzware meesterproef waarvoor hij een jaar lang gemiddeld twintig uur per week trainde. Het is de hoogst haalbare titel in het vak, in heel Nederland zijn er slechts vijf slagers met deze felbegeerde titel. En wie *Johans jambon persillé* of supérieure *paté en croûte* proeft, begrijpt meteen waarom hij deze titel als geen ander verdient. En welke slager kan anno 2019 nog zo'n minutieus uitgevoerde retro-vleesschotel maken met klassieke spekgarneringen? Johan, proficiat!

38 DAAN FABER, MAARTEN HOEKSTRA & IGOR SORKO

MISTER KITCHEN

Dit 'masculair driemanschap' heeft een missie: jou goed en lekker laten eten. Eerst en vooral deden ze dat als *founders* van foodfestival De Rollende Keukens en reizend en schrijvend, nu zie je hun producten in de winkels liggen: een pizza-lijn in de Appie met 2 zuurdesembodems en 4 heerlijke sauzen, zeven smaken pindakaas, vega-burgers en -spreads… Samen met de nummer 65 van deze lijst organiseerden zij deze zomer de eerste editie van de Amsterdamse Waterspelen en in opdracht van Bionext ontwikkelen de heren consumentenproducten waarin het vlees van mannetjesdieren (stiertjes, bokjes en hanen) wordt gebruikt, zodat ook deze in de biologische keten kunnen blijven. Niets dan lof!

39 RONALD GIPHART

SCHRIJVER

Naast het schrijven aan zijn nieuwste roman *Alle Tijd*, vond Giphart dit jaar toch nog tijd om zich bezig te houden met zijn favoriete hobby: koken en eetschrijverij. Giph schreef mee aan *Breda*, het kookboek dat Guillaume de Beer, Freek van Noortwijk en Johanneke van Iwaarden maakten over hun horeca-avonturen. En natuurlijk waren er zijn vermakelijke en immer informatieve eetcolumns, inclusief eigen recepten, in het *Algemeen Dagblad* (vorig jaar nog gebundeld in het boek *Smakelijk*). Want verhalen vertellen kan hij, zeker als het over eten gaat. Van de geschiedenis van Milanese risotto tot waarom hij vindt dat een gedevalueerd woord als 'lekker' eigenlijk een heel erg 'lekkerrr' woord is. En als fanatieke kookboekenverzamelaar nam hij ook dit jaar weer plaats in de jury van het Gouden Kookboek.

40 DANNY JANSEN

TV- EN KOOKBOEKMAKER

Tv-kok en foodondernemer Danny Jansen debuteerde vorig jaar in onze FavorFlav Food Top 100 met zijn onvolprezen boek *Vet Lekker*, zijn ode aan de Nederlandse snackcultuur. Dit jaar overtrof de man met het levensmotto 'geen *rock-and-roller* maar cholesteroller' zich welhaast met een nieuw boek: *Gourmetpret*.
Het schijnt dat bijna tweederde van de Nederlanders elk jaar met Kerst gourmet. Wij doen dit jaar mee! En daarna knallen we door naar een Danny-dessert, want Danny bracht onlangs ook nog even een patisserie-boek uit (zijn grote passie): *Desserts*. Al die extra kilo's nemen we voor lief. Dank, Danny!

41 HELEN KRANSTAUBER

FOOD CABINET

Campagne voeren is de grote liefde van deze rasechte foodie.
Vooral als het de goede zaak van duurzaam en verantwoord eten betreft.
Als mede-baas van campagnebureau Food Cabinet staat Helen aan de start van menig voedselcampagne waarmee zij de wereld weer een heel klein beetje beter maakt. Hét event dit jaar: het project *Eten tegen Honger*, het spectaculaire diner met 500 gasten, op Wereldvoedseldag in het Scheepvaartmuseum om aandacht te vragen voor de ambitie om in 2030 alle honger uit de wereld te bannen.
Haar motto *#zerohunger* is wat ons betreft de hashtag van het jaar!

42 JASMIJN BEERTHUIS

CHEF CULINAIR ALLERHANDE

Dit culinaire talent bepaalt (voor héél véél Nederlandse huishoudens) wat er dagelijks op tafel wordt gezet. Als redactiechef van *Allerhande* ontwikkelt zij in de Allerhande-testkeuken met haar team dagelijks nieuwe makkelijke en toegankelijke recepten. Dit jaar kwam het eerste Allerhande kookboek uit, *Vol Smaak* (oplage 75.000) met stap-voor-stap-recepten en uitleg van kooktechnieken. Zo leert Jasmijn heel Nederland koken. Ook leuk: de serie op IGTV waarin zij kookboekmakers en chefs als Donna Hay en Sergio Herman voor de camera de geheimen van hun gerechten ontfutselt.

43 JONAH FREUD

KOOKBOEKHANDELAAR, -MAKER EN -RECENSENT

Al dertig jaar bestiert ze De Kookboekhandel in Amsterdam en daarnaast schrijft ze kookboekrecensies voor *Trouw* en *Het Parool*. En ze schrijft zelf kookboeken. Koekjes of piepers, recepten die passen bij schilderijen uit het Rijksmuseum of die van de huishoudschool uit Culemborg, het maakt Jonah niet uit. Als de receptuur maar klopt. En daar zorgt zij dan voor. Daarmee verdient ze wat ons betreft niet alleen een plek in onze FavorFlav Food Top 100,
maar zouden we haar ook graag voordragen voor een Nobelprijs.

44 RUBEN MADURO

FOUNDER SPIRITED UNION DISTILLERY

Een paar jaar geleden besloot Ruben wat creativiteit toe te voegen aan het rum-assortiment en creëerde hij meteen maar een heel nieuwe stijl.
In zijn stokerij in Amsterdam-Zuid herdestilleert hij rum uit de hele wereld en infuseert hij die met natuurlijke ingrediënten. Tadáá! Daar had je *Union 55 Rum*.
De eerste *'Botanical Rum'* werd onlangs omgedoopt in *Union Spice & Sea Salt* en dit jaar kwam daar de *Union Lemon & Leaf* bij.
De ingrediëntenlijst leest als die van een toverdrank en dat maakt Ruben de Professor Sneep van de Lage Landen.

45 ONNO KLEYN

CULINAIR HISTORICUS, WIJN- EN EETSCHRIJVER

Onno maakt, proeft en schrijft al jarenlang wat af. Als het maar om eten en drinken gaat. Zijn kookboeken staan steevast vol informatieve verhalen en bijzondere (historische) weetjes. En verrukkelijke recepten, dat ook. Dit jaar kwam *Italië, mijn verhalen en recepten* in de boekhandel te liggen. En bij ons in de keuken. En op het nachtkastje. Want wat kun je toch heerlijk wegdromen bij de verhalen over het Italië van Onno!

46

YOSSI ELIYAHOO

FOUNDER THE ENTOURAGE GROUP

De van oorsprong Israëlische Yossi begon als tiener in de horeca. Op zijn 23e had hij een koffiebar in Tel Aviv, vertrok hij naar Londen, ontmoette Liran Wizman, en samen zetten ze The Entourage Group op. Yossi snapt als geen anders dat alles draait om beleving. Tien jaar later staan er vijftien zaken op de teller, in Nederland en erbuiten. Met klinkende namen als Momo, Izakaya, The Butcher, The Duchess, Mr Porter, Mad Fox, Toni Loco, Shirkhan en Bepita. Van kosmopolitische glamourzaken tot Foodhallen streetfood, Yossi heeft er een neusje voor. Tsja, hadden we allemaal maar de gave om een *venue*, voordat ie bestaat, al tot in de kleinste details voor ogen te hebben…

47

MOËT IMPÉRIAL 150 JAAR

CHAMPAGNE IN DE GLORIA

De eeuwige gast op ieder feestje mag nu eens zijn eigen verjaardag vieren. 150 jaar geleden zag de vorstelijke bubbel het levenslicht en dus schuiven straks 150 gasten aan bij een keizerlijk diner in de Wintertuin van het Kras. Daar beleven zij een bruisende avond vol verrassingen, luxe en champagne. Laat dat maar aan senior brand manager Lonneke de Jong en algemeen directeur Bob Bron van LVMH over. Voor degenen onder ons die geen kaart hebben kunnen bemachtigen opent er een pop-up store van de jubilerende champ in De Bijenkorf.
Wij proosten vast op Moët Impérial en wensen hem nog vele jaren.

48

MARCO LEMMERS

FOUNDER CONSIOUS HOTELS (10 JAAR)

Marco is absoluut trendsettend geweest toen hij, dit jaar precies tien jaar geleden, zijn eerste Conscious Hotel in de hoofdstad opende. Het was het eerste duurzame hotel in Nederland, en sexy bovendien. Inmiddels staan er vier ‘kontjeshotels’ in de stad, maar dat is geen reden voor Marco om met vervroegd pensioen te gaan. Eerst moet er ook nog een Conscious Toeristenbos komen; voor iedere duurzame toerist wordt een boom geplant in of rond Amsterdam.

49 JONNEKE DE ZEEUW

FOODBLOGGER MOONCAKE

Jonneke alias MOONCAKE reist de wereld maar vooral Nederland af op zoek naar de beste eetadresjes van het type verborgen parel en die deelt ze op haar platform MOONCAKE. Daarnaast kun je met haar mee op *foodtour* door Amsterdam-Oost, Osdorp, Rotterdam en Den Haag, geeft ze lezingen, maakt ze *foodvlogs* voor *De Volkskrant*, bracht ze MOONCAKE het bakboek uit en heeft ze nog tal van andere bezigheden waarmee ze bouwt aan een archief van recepten en verhalen die de basis van de nieuwe Nederlandse eetcultuur vormen. Een eigentijds narratief van 'ons' culinaire cultureel erfgoed. Want het culinaire klimaat van Nederland verandert in rap tempo, en dat is 'het hoogtepunt van geslaagde integratie', aldus MOONCAKE. Niets is tenslotte zo verbindend als eten. Hierover mag ze voor de OBA een speciale (kook)boekencollectie samenstellen eind dit jaar. Hopelijk wordt dat net zo kleurrijk en eigen als Jonneke zelf.

50 MADS VOORHOEVE

BARTENDER, EIGENAAR EUROPEAN BARTENDER SCHOOL AMSTERDAM EN SEPP

Mads, voormalig *Fabulous Shaker Boy* en Beste Bartender van Nederlands 2018, groeide op achter de toog van zijn vaders bruine kroeg in Amsterdam. Al jong *shakete* hij als de beste en won hij prijs na prijs in binnen- en buitenland. En eigenlijk al net zo jong besloot hij zijn kennis door te geven en opende hij de Nederlandse vestiging van de European Bartender School. Al die fantastische bartenders die hij aflevert moeten natuurlijk wel aan de bak en dus begon hij dit jaar nog maar een onderneming. Met Sepp Hospitality koppelt hij werkgevers en werkzoekenden in de horeca en traint en adviseert hij. Win-win!

51 MAXIM ROLVINK

BROODSOMMELIER

Bakkerszoon wordt broodsommelier, het klinkt als een modern sprookje. In het net door Joris Bijdenijk geopende restaurant Wils verzint Maxim broden die de gerechten aanvullen of versterken. Die bakt hij vervolgens in de eigen bakkerij van het restaurant. Daarmee is hij de allereerste broodsommelier van Nederland.

52 ROGER BLOEM & JP SCHADDÉ VAN DOOREN

FOODBLOGGERS CITYGUYS

Waar moet je kip kanen in Rotterdam? Waar eet je de beste pizza's in Amsterdam? En *'ouzo'* moet jij naar de hoofdstad van Griekenland? Prangende vragen, waarop de Cityguys, Matthijs Haagsman & Steven Strijbosch behoren inmiddels ook tot het olijke team, een antwoord hebben. Daarvoor kun je terecht op hun website, YouTube, Instagram, Facebook en Twitter, waar ze met aanstekelijk enthousiasme de 'tofste, lekkerste, leukste en *chillste*' locaties voor je uitproberen, van Eindhoven tot Vilnius. Een beetje uit de hand gelopen hobby, maar wat voor een!

53 BAS DIJKSTRA & VINCENT BOSGRAAF

LAZY VEGAN MAALTIJDEN

Vegan diepvriesmaaltijden, een top-idee van Bas en Vincent! Waar ze ook nog stormenderwijs de wereld mee veroveren. Het begon allemaal in Engeland, waar de maaltijden sinds *'veganuary'* dit jaar bij Sainsbury's verkrijgbaar waren. Inmiddels zijn ook Marqt en Jumbo overstag en Irma in Kopenhagen. Gemak dient de mens, maar gelukkig vallen ook de smaken Mexican, Provençale en Tikka Masala in, ehm, de smaak.

54 WILLEM TREEP & MAARTJE NELISSEN

DUURZAAM FOODONDERNEMERS

Of het nu het eeuwfeest van de KLM is, *Lowlands* of het *Amsterdam Dance Event,* The Food Line-Up catert. Speerpunt daarbij is – naast verschrikkelijk lekker – duurzaamheid. *'Game changing catering',* al zeggen ze het zelf. Zo stonden ze op *Lowlands* met Brasserie 2050 futuristisch te koken en stond onder meer de Karma Shoarma op de kaart; shoarma gemaakt van knolselderij. Maartje vroeg, samen met Lotte Wouters, of Willem The Food Line-Up kon helpen uitbouwen. Lang verhaal kort: inmiddels is The Food Line-Up de snelst groeiende cateraar van Nederland. Chapeau!

55 EMMA VEERHUIS & BART-JAN VELDHUIZEN

KITCHEN REPUBLIC

In hun Kitchen Republic stomen Emma en haar partner Bart-Jan een nieuwe generatie food-entrepreneurs klaar. Met eigen productiekeukens, de Kitchen Republic Academy en events als de *Food Startup Market* helpen zij jonge ambitieuze foodondernemers op weg. Van bananenbroodbakkers, bolognesesausmakers tot kimchikoks en veganhamburgermakers. Nieuw dit jaar: in de Amsterdamse Houthavens openden zij een tweede locatie, bedoeld voor zogenaamde *scale-ups* die een volgende stap willen maken. In *no-time* wisten zij via *crowdfunding* 200.000 euro aan funding op te halen. Goed gedaan!

56 BART VAN OLPHEN

DUURZAME VISEXPERT

Stop Foute Tonijn! Duurzame-visexpert Bart van Olphen (co-founder van het sympathieke vismerk Fish Tales) schreeuwde het eerder dit jaar van de daken. Maar liefst 93% van de in Nederland verkochte tonijn uit blik (de meest gegeten vis in Nederland) blijkt namelijk niet duurzaam gevangen. In een effectieve blitzkriegcampagne haalde hij alle media. Jinek, Radio 1, alle dagbladen en online nieuwssites. Alles voor de goede zaak van duurzame vis. Go Bart, go!

57 JIGAL KRANT

CULINAIR JOURNALIST

Heel Nederland valt massaal voor de streetfoodkeuken van Tel Aviv. Mede dankzij de inspanningen van Jigal Krant, die vorig jaar winnaar werd van het Gouden Kookboek met zijn alom geprezen bestseller *TLV* (inmiddels zesde druk en onlangs uitgegeven in het Engels). Een vervolg kon niet uitblijven. In zijn nieuwe culinaire stadsgids *TLV* neemt Jigal ons mee naar zijn favoriete adresjes van deze razendpopulaire *fooddestination*. In de media zagen wij Jigal ook dit jaar weer regelmatig schitteren als kok in *Koffietijd* en als vaste gast in de nieuwe culinaire podcast van Eva Posthuma de Boer.

58 MAARTEN DEKKER

VICE PRESIDENT & GENERAL MANAGER CORAVIN EUROPE B.V.

Zonder wapperend haar, maar net zo'n magiër: Maarten Dekker is met zijn Coravin de Hans Klok van wijnland. Want 'zijn' unieke wine preservation-systeem stelt je in staat om een glas wijn in te schenken zonder dat je de kurk van de fles haalt; *it's magic baby!* Maarten, een voormalig Nespresso executive, haalde Coravin in 2014 naar Amsterdam en laat met een aan hondsdolheid grenzend enthousiasme en een bevlogen team, horeca en consument inzien dat je nu van elke wijn kunt genieten, in welke kleur of prijsklasse dan ook, zonder dat je je zorgen hoeft te maken of de fles leeg gaat. Inmiddels is Coravin actief in 50 landen, van Michelinsterrenzaak tot wijnbar en bij menig thuisdrinker.
Kreatief met kurk, wij houden ervan!

59 FRIKANDEL

60 JAAR ICONISCHE SNACK

De frikandel is jarig! Met zijn zestig jaar zou je het bijna een ouwe lul noemen, maar een beetje meer respect voor de populairste snack van Nederland is op zijn plaats. *Story goes* dat de frikandel is bedacht door de Dordtse slagersknecht Gerrit de Vries in 1954 en vijf jaar later geperfectioneerd door Jan Bekkers van snackfabriek Beckers. De ingrediënten zijn in de loop der jaren wat aangepast (darmen en uiers werden vervangen door kipseparatorvlees) maar verder blijft het een gouden greep (productie: 1 miljoen frikandellen per dag!) om fijngemalen vlees(resten) te kruiden en frituren. En nu hoeven zelfs vegetariërs zich niet langer te goed te voelen voor een frikandel. Beckers lanceerde een vega-variant die niet van echt te onderscheiden is. Mora kon natuurlijk niet achterblijven, dus ging een samenwerking met De Vegetarische Slager aan.
En zo blijft de frikandel ons verblijden. Hieperdepiep hoera!

60 FRED BUS

CONCEPT- EN PROJECTONTWIKKELAAR DEBUUT

Popocatepetl, Stan & Co, Beers & Barrels, zomaar wat horecaconcepten uit de koker van Fred. Fred zet merken neer en doet dat al langer dan het gros van het bedienend personeel oud is. Aan de basis van zijn concepten staat steevast de 'gouden driehoek': muziek, verlichting en temperatuur. Simpel zat. En toch…
Doe het hem maar eens na. Dit jaar startte Debuut met een Horeca Academy, debuteerde het bedrijf in Amsterdam met Stan & Co in de voormalige Diamantbeurs en gingen ze met investeerder Waterland samen met Loetje.
Hoppa: negentien vestigingen erbij.

61 MYRIAM HENDRICKX

MANAGING DIRECTOR & MASTER DISTILLER BIJ RUTTE

In Dordrecht staat distilleerderij Rutte, sinds 1872. De distilleerderij heeft een historie die Myriam graag in ere houdt. Bijvoorbeeld door oude recepten nieuw leven in te blazen, waar ze dan prompt allerlei prijzen mee wint. Goud bijvoorbeeld, bij de *World Spirits Awards 2019* voor de Rutte Sloe Gin. En zilver bij de International Spirits Challenge in Londen voor de Rutte Old Tom Jenever. Maar zelf iets lekkers verzinnen kan ze ook als de beste. Voor haar Cubaanse koffielikeur sleepte ze weer zilver binnen (ISC) en ze won goud met haar Rutte Celery Gin. En mede dankzij Myriams enthousiasme over ons nationale product jenever, kunnen we met gemak stellen dat er, met publicaties in *Wall Street Journal* en *Forbes magazine*, alsook in de grote kranten en magazines in Duitsland, een echte 'genever renaissance' gaande is.

62 VINCENT VAN DIJK

HOTELWATCHER

Onze enige echte eigen trendvoorspeller Vincent organiseert een van de leukste hoofdstedelijke evenementen die er zijn: de jaarlijkse Hotelnacht. Amsterdammers kunnen dan tegen een gereduceerd tarief in een van de fantastische deelnemende hotels van hun stad slapen. Al die hotels organiseren op hun beurt weer allerlei feestelijks tijdens het weekend van de Hotelnacht. Een van de deelnemende hotels is Prinsenhof Suite. Hier, in hartje Amsterdam, vind je de hotelkamers van de toekomst, waar Vincent met een aantal partners een *'living lab'* heeft gecreëerd. Gasten maken gebruik van de kamers die voorzien zijn van de laatste technische snufjes, en werken zo in feite mee aan de verbetering van het hotelwezen.
En wat te denken van zijn nieuwste vondst, KeyCardMember.
Een membersclub voor hotelfans, zonder vaste locatie. Spannend!

63 DENNIS KORT

BIERSOMMELIER

We hebben inmiddels zo'n 200 biersommeliers in Nederland. Gediplomeerd welteverstaan. En tot een van de allerbeste behoort Dennis Kort. Hij was de hoogste genoteerde Nederlander (18e plaats) op het recente WK voor Biersommeliers in Rimini, waar hij samen met bierkompanen Pepijn van der Waa (36ste) en Hubert Hecker (46ste) namens Nederland mocht aantreden. En dan moet je dus van tien bieren blind herkennen welk biertype het is. En smaakafwijkingen tot in detail kunnen herkennen en benoemen. Dennis greep op het nippertje nét naast de finale. Over 2 jaar de herkansing op het volgende WK.

64 JAMES CHAIB

BARTENDER THE TAILOR IN KRASNAPOLSKY

And the winner is… James dus! Hij mag zich de beste bartender van Nederland noemen nu hij de *Diageo World Class Bartender of the Year* finale won. Tweemaal is scheepsrecht, want een jaar eerder deed hij ook al mee. Als we deze redenatie doortrekken wordt hij volgend jaar dus wereldkampioen…

65 YONINA DE RUIJTER & STORM VOLLAERS

WEEKEND VAN DE ROLLENDE KEUKENS

Deze creatieve ondernemers staan aan het hoofd van de moeder aller foodfestivals, *het Weekend van de Rollende Keukens*, dat dit jaar alweer de twaalfde verjaardag vierde. Deze zomer organiseerden zij óók (i.s.m. Mister Kitchen en Cantina Mobilé, de *founding fathers* van *de Rollende Keukens*) de eerste editie van de Amsterdamse Waterspelen. Een spetterend zomerweekend boordevol bijzondere watersporten (we noemen hier het Mokums kampioenschap Bommetje), bloedstollende races, waterworkshops, live muziek én heerlijk eten. En tja, dat zou zomaar de start van een nieuwe festivaltraditie kunnen worden.

66 HUGO KENNIS

TV-KOK

Hugo heeft allerlei programma's op 24Kitchen, zoals *Smaakpupillen*, waarbij hij kinderen leert hoe ze zelf hun (gezonde) lievelingsmaaltijd kunnen maken. Ze doen alles zelf en gaan ook op bezoek bij producenten. Maar hij is er ook een van de *Worsten van Babel,* samen met zijn vrienden Marius en Jasper Gottlieb. Of de jonge honden nou met hun foodtruck op de Nederlandse camping staan of door Europa toeren, ze maken overal een culinair feestje van. Ondertussen doet hij ook nog even mee aan *Expeditie Robinson*. Wij weten wel bij wie wij in het team zouden willen…

67 EDGAR SUAREZ GARCIA & CORJAN VAN DEN BERG

ONTWIKKELAARS VAN EIWITVERVANGERS

2019 is het jaar waarin Edgar en Corjan de slimme Wageningse koppen bij elkaar staken en FUMI Ingredients begonnen. Ze zijn daar hard bezig met het ontwikkelen van een eiwitvervanger van micro-organismen en hopen binnen twee tot drie jaar hun eerste product te kunnen lanceren. 'Iedereen die een gezond maar diervrij product in zijn dieet wil opnemen is een potentiële klant.' Appeltje-eitje dus.

68 MICHIEL BAKKER

DIRECTEUR GLOBAL WORKPLACE PROGRAMS BIJ GOOGLE

Een gezonde geest in een gezond lichaam, zo zou je Googles motivatie om zijn 78.000 werknemers gezond te laten eten nuchter op z'n Hollands kunnen verwoorden. Wel zo passend, want het is Nederlander Michiel Bakker die hier een dagtaak aan heeft. Al die mensen, verspreid over vijfenvijftig landen, krijgen gratis goed te eten op kantoor. Met slimme trucjes en de lekkerste gerechten, zoals daar zijn: een salade van tomaat met rucola, cottage cheese en kikkererwten onder een munt-limoenvinaigrette, Jamaicaanse kip met groene appel, geroosterde pecannoten en gorgonzola, Peruaanse rauwe vis met verse garnalen, komkommer en koriander, *just to name a few*, maken de werknemers als vanzelf de keuze voor gezond en duurzaam. Om daarna weer optimaal te presteren. En met het oog op duurzaamheid doen de Google-keukens hun inkopen zo dicht mogelijk bij huis, en wordt er zo min mogelijk voedsel weggegooid.

69 FRANCO & BENNO FIORITO

LIMONCELLOBROERS

In 2018 werd hun limoncello tot beste van de wereld gekroond, maar denk nu niet dat de Fiorito-broers rustig achteroverleunen. Nee joh, met limoncello kan nog zoveel meer! Samen met modemerk Cavallaro en bierbrouwer Het Uiltje ontwikkelden ze een blond biertje met een tocco limoncello. Daarnaast brachten ze een *lemon infused rum* op de markt, een limoncello met minder alcohol, een vlierbloesem- en een mandarijnlikeur, en veroveren de broers langzamerhand de hele wereld.

70 LESLIE DRONKERS & SJOERD SPOELSTRA

LIMONADEMAKERS

Gek toch, dat we iedere dag iets anders eten, maar hetzelfde drinken? Vonden de mannen van Saru Soda tenminste wel. Dus maken ze siropen om (bruis)limo en cocktails van te maken. Of wat je maar wil. En die zijn puur natuur, heel lekker en bijzonder. Waar anders vind je rabarber shrub en amber tonic? Festival *Into the Great Wide Open* is al om, net als vele cafés en restaurants. En wij. Mocht je het je afvragen: ze verkopen ook kola. Maar dan dus puur natuur, heel lekker en bijzonder.

71 MENEER WATEETONS

FOODWRITER, KOOKBOEKENAUTEUR, WORKSHOPLEIDER

Tien jaar is Meneer Wateetons alweer. Wat gaat de tijd toch snel! Voor je het weet zijn ze groot. Gelukkig is Meneer nooit het kind in zichzelf kwijtgeraakt, want hij blijft maar alles zelluf doen. Worsten draaien, bierbrouwen, spek roken, kool fermenteren en nu is er dan ook een boek over vleeswaren maken: *Over charcuterie.* Daarmee heeft Meneer niet alleen wéér een geweldig kookboek gemaakt, het is tegelijkertijd een opvallend *statement* in een tijdperk waarin vega(n) het toverwoord lijkt.

72 ROBERT BRAAM

CHAMPAGNEGOEROE

Champagne- en wijnbar Bubbles & Wines, champagneshop l'Atelier du Champagne, Le Coeur Bistrothèque, Robert zet horecaconcepten op en succesvol bovendien. Rode draad in zijn handel en wandel is champagne. Dankzij Robert leren Nederlanders (en de rest van de wereldbevolking, want zijn bubbelbar ligt in hartje Amsterdam en daar komen veel toeristen) meer over champagne. Bijvoorbeeld dat de ene bubbel de andere niet is. En dat er voor ieder moment wel een champagne is. En dat ieder moment een champagnemoment is. Wijze lessen dus. Bedankt, meester Braam!

73 DENISE KORTLEVER

FOODJOURNALIST, KOOKBOEKAUTEUR EN TRENDWATCHER

Haar kookboeken *All-day breakfast, All-day bowls* en *Oh Baby!* zijn stuk voor stuk bestsellers. En dan bouwt ze daar nog van alles omheen. Ze spreekt op events en adviseert over *foodtrends*, zet samenwerkingen op met allerlei merken, heeft een website vol verrukkelijke recepten en hotspots en fotografeert en stileert alles zelf – en geeft daar dan ook nog workshops in.
En alles ziet er even heerlijk en mooi uit. Het lijkt wel een droom.

74 BART & TOM GROBBEN

DE NIEUWE MELKBOER

Nederwiet kennen we allemaal, maar heb je weleens van Nedersoja gehoord? Waarschijnlijk niet, maar als het aan de sojab(r)oertjes Bart & Tom Grobben ligt, komt daar snel verandering in. Opgegroeid op een Twentse boerderij, is het hun missie plantaardige melk te produceren, gemaakt op basis van lokaal geteelde Twentse (Neder)sojabonen. Zonder genetisch gemodificeerde zaden, zonder chemische middelen en kunstmest. En als alles volgens planning verloopt, drinken we over drie maanden een heerlijke plantaardige cappuccino. Met Nedersojamelk. Mooi man.

75 BAS RUTS

DIRECTEUR MIELE PROFESSIONAL

Immer besser, is het motto van Miele, en dat gaat ook op voor de mensen die de apparatuur van het merk gebruiken. Met *Future Talents* wil voorzitter Bas, samen met zijn partners, jong talent in de horeca stimuleren en daarom organiseert hij jaarlijks een vakwedstrijd voor MBO-studenten. In teams strijden de zwarte en de witte brigade om de titel en vooral de eer.
Zodat wij ook in de toekomst nog kunnen genieten van hun talenten. Bedankt, Bas.

76 LARS MEEKEL & GHISLAINE VAN DER WORP

WINNAAR AMSTERDAM FOOD PITCH 2019

Haagse Hopjes? In de Amsterdamse horeca? Ammehoela, dacht ras-Amsterdammer Lars, zijn ze nou helemaal mesjogge geworden?! Hij besloot de concurrentie met het Haagse snoepje aan te gaan. ‘t Gebbetje smaakt als Mokum, met onder meer gember en kaneel, specerijen die Amsterdam rijk maakten in de Gouden Eeuw. Met zijn snoepje won hij de Amsterdam Food Pitch-prijs in de categorie Lekkerste Retail Product 2019. ‘Gebbetje is een ontzettend leuk initiatief en heeft een erg lekkere en bijzondere smaak’, aldus de jury. Goed te nassen dus.

77 MARY VAN HOEK-HENDRIKS

HAS FOOD EXPERIENCE

Talentscout, startup-coach én inspirator voor de nieuwe lichting fooddesigners en foodondernemers. Samen met haar studenten werkt deze docent Food Innovatie & Design aan slimme oplossingen voor *food-challenges* van vandaag (denk: afvalreductie, duurzaamheid, circulariteit, gezondheid). En waar zoveel creativiteit toe leidt is jaarlijks te zien op de *HAS Food Experience Day* waar ruim 200 studenten hun projecten aan het grote publiek presenteren. *Next edition:* 4 februari 2020. Gaat dat zien!

78 RENÉ KOELMAN

MAÎTRE FROMAGER

Van brique de Ribière tot boeren Goudse en van lucifero tot zwaluwgekwetter, als er sprake is van gestremde melk ligt het bij René in de winkel. Al bijna twintig jaar verkoopt hij kazen in Beverwijk, Amsterdam en Haarlem en levert hij aan de horeca. Kaas heeft veel aandacht nodig, weet René, en dus ‘affineert’ hij die in Fort Zuidwijkermeer (onderdeel van de Stelling van Amsterdam), adviseert, catert, exporteert, oreert, ach, wat doe hij niet met en over kaas? En dan is hij ook nog onlangs de samenwerking aangegaan met beste kaasmeester ter wereld Evert Schönhage, die ‘de horeca gaat inspireren met productkennis en verrassende smaakcombinaties’. Mjammie!

79 LIDL

SUPERMARKTKETEN

Spaanse en Japanse weken kenden we al van Lidl, maar duurzame weken, dat was nieuw. Lidl vroeg producenten om *‘future goods’,* eten van de toekomst. Aan die vraag werd massaal gehoor gegeven. Dus lagen er gedurende een week onder meer aardappelbrood, meelwormen en bitterballen van oesterzwammen in de schappen. Daarnaast introduceerde Lidl onder de naam *‘Way to go’* eigen duurzame chocoladerepen, waarvoor cacaoboeren een *‘income improvement* premie’ ontvangen. Én sloot het bedrijf zich aan bij de app *Too Good To Go* tegen voedselverspilling. Mooie initiatieven!

80 GARRELT VERHOEVEN

PROMOTOR HISTORISCHE KOOKBOEKEN

De voormalig hoofdconservator van de Bijzondere Collecties bij de UvA staat aan de basis van de Gastronomische Bibliotheek Amsterdam. Een unieke collectie van 60.000 historische boeken over gastronomie, waaronder de complete kookboekenverzameling van wijlen Johannes van Dam, Joop Witteveen en Bart Cuperus die in deze stichting hun immense kookboekencollecties hebben ondergebracht. Samen met conservator Joke Mammen is hij dé promotor van culinaire geschiedenis en cultuur. Medeorganisator van *The Amsterdam Symposium* on the History of Food en jurylid van de Johannes van Damprijs (dit jaar voor Alain Passard) die wordt uitgereikt tijdens het jaarlijkse Gala van het Kookboek. Ook nieuw: de uitreiking van het Mes van Johannes, een oeuvreprijs die dit jaar ging naar Janny van der Heijden. Zijn favoriete historische kookboek? *Het Koock-boeck*, van Antonius Magirus, uit 1611, jawel, dat o.a. te zien was in *DWDD.*

81 INGMAR VOERMAN

DRANKJOURNALIST

Ingmar drinkt en schrijft zich al jaren een slag in de rondte. Zijn specialiteit? Bars, cocktails en spirits. Maar hij kan ook prima over bier, koffie en frisdrank meepraten… Horecavakbladen als *Entree* en culinaire magazines als *ELLE eten* maken daar vaak en dankbaar gebruik van, en ook drankmerken weten hem te vinden voor marketingadvies, want dat geeft hij ook. Is hij niet in het Randstedelijke nachtleven te vinden, dan vliegt hij, in vrolijk wapperend Hawaii-hemd, de wereld over om cocktailwedstrijden te jureren. #deleven

82 ARRAD ESHEL

THEEKENNER

Dit jaar was de hoofdstad ineens een theewinkel rijker. En niet zomaar een: Arte & Zayne verheft het zetten van een kop thee bijna tot kunst. Arrad laat zijn theeën hun eigen verhalen vertellen. ‘Verhalen over verre, exotische landen, over betoverende velden waar theeblaadjes met de hand worden geplukt. Verhalen over intense aroma’s en kleuren, over tradities, solidariteit en rituelen.’
Hij componeerde vierentwintig theemelanges en die vind je dus allemaal in zijn shop. Hij vertelt je graag welke thee het best bij je gerecht past. *Move over,* wijn!

83 EKE BOSMAN

SNACKRECENSENT

Wat een baan! De ‘snackspert’ recenseert snacks, de hapjes die door veel mensen met enig dedain worden benaderd. Zo niet door Eke. Of het nu een bamischijf van de Smullerij in Paddepoel is of de groente hotdog van de HEMA (‘een van de meest teleurstellende worsten die je ooit in je mond zult krijgen’), Eke proeft en beoordeelt. Ook voor FavorFlav. Altijd zonder pretenties – maar dat is het meeste van wat hij recenseert ook. Zijn motto? Liever te dik in de kist dan weer een feestje gemist.
Als jouw idee van een feestje een bezoek aan de snackbar is (wees eerlijk!) laat je dan leiden door de snackspert. Ook voor snacksnobs!

84 MAX KRANENDIJK & ROBERT CROESE

FOUNDERS OMA’S SOEP

Als het de synopsis van een nieuwe Disneyfilm zou zijn, zou je er meteen naartoe willen. Het hartverwarmende verhaal van twee jeugdvrienden die de eenzaamheid onder ouderen te lijf gaan met hun bedrijf Oma’s Soep. Het geheime recept? Met behulp van jonge vrijwilligers worden er kookdagen met ouderen georganiseerd in verschillende buurthuizen door heel Nederland. Zoals ongeveer ieder goed idee, ontstond ook dit concept in de kroeg. Het doel is niet alleen jong en oud samen te brengen, maar ook om minder voedsel te verspillen; voor de kookdagen worden bij verschillende Marqt-vestigingen overgebleven groenten opgehaald.
Kan iemand Hollywood even bellen?

85 ALBERT VAN BEECK CALKOEN

FOUNDER MISTER COCKTAIL

De zelfverklaarde Mister Cocktail proeft, schrijft en blogt over, het zal geen verbazing wekken, cocktails (en alles wat daarbij hoort). Maar daar blijft het niet bij. Een paar jaar geleden begon hij met het *Gin Festival* in Amsterdam.
Het werd een groot succes, dus je zou denken dat het voor een vijfde jaar zou worden georganiseerd. Maar nee. Hij en de zijnen besloten dat er genoeg aandacht aan gin alleen was besteed. Maar niet getreurd! Het festival komt terug in een nog mooier jasje. Op 16 november 2020 kun je op *Drinks Amsterdam* proeven van de toekomst of wat die brengen zal tijdens *Taste The Future*.
Met nog meer spannende dranken en nog meer Albert.

86 GIJSBREGT BROUWER

CO-FOUNDER FOODPLATFORM DE BUIK VAN

Op zijn foodplatform *De Buik (van)* deelt Gijsbregt alles wat je maar wil weten over eten en drinken in Rotterdam, en wanneer. Dat doet hij niet alleen, want al gaat hij iedere dag – en dan nog eens drie keer – uit eten, toch heeft (groot) Rotterdam meer te bieden dan hij op kan. En dan te bedenken dat er net een Amsterdamse tak is opgericht. Help! Gelukkig staan ook daar tientallen bloggers te trappelen om alle horeca uit te proberen en daarover te verhalen. Dat is wel zo praktisch, want Gijsbregt is een bezige baas, die ook nog spreekt, jureert en *trendwatcht*.

87 FLEUR DE GROOT

MEDE-EIGENAAR WIJNDOMEIN DOMAINE DE L’AMAURIGUE

Het was weer een topjaar voor de immer opgewekte Fleur – en dus ook voor ons. Fleur van de Special Cuvée Fleur de l’Amaurigue-rosé, je weet wel, die ze bij RIJKS, Merlet, De Bokkedoorns en Ratatouille schenken, mag zich verheugen in een geweldige oogst, het winnen van een Medaille d’Or of wat, het verkrijgen van een High Environmental Value (HEV) label en het vergroten van haar export.
Nu niet alles naar Singapore verschepen Fleur, wij willen ook nog wat!

88

JOACHIM DE LOOIJ & ROBIN HAGEDOORN

DE MANNEN VAN BUNK HOTELS

In de verzengende hitte van de woestijn van Nevada zag Joachim het licht. Eenmaal thuis kocht hij twee oude kerkgebouwen. Om er vervolgens een hotel in te beginnen. Niet zomaar een hotel, maar een plek waar mensen samenkomen om iets bijzonders te beleven. Dat is BUNK Hotels geworden. Samen met Robin vulde hij de Westerkerk in Utrecht en de Sint-Ritakerk in Amsterdam-Noord met *Bunk Rooms* (‘stoppen *‘fun’* in ‘functionaliteit’) en *Bunk Pods* (‘halen de ‘s’ uit hostel’). Dat is dus lekker betaalbaar (zeg maar gerust: goedkoop) maar evengoed zeer comfortabel overnachten op twee van de leukste plekken ter wereld. En dan ook nog duurzaam.

89

SUSAM PANG

FOODBLOGGER BY SAM

Sharing is caring, vindt Susam, dus voelt ze zich verplicht alle verborgen parels, vergeten klassiekers, nieuwe *hotspots* en ander lekkers met ons te delen. Hoera! Je vindt het allemaal op haar blog *By Sam* en socialmedia-accounts. Daarnaast organiseerde ze dit jaar voor het eerst het *Amsterdam Ramen Festival*. Met karaoke, want: ‘Een ramenfestival zonder karaoke is ondenkbaar.’ Moeten we vaker doen.

90

NOAH BOEKEN & GUUS BENNING

JUICE BROTHERS

Eigenlijk is de een professioneel pokerspeler en de ander psycholoog, en eigenlijk zijn ze helemaal geen broers. Maar ze deelden wel dezelfde gedachte: hoe maken we sap in z’n meest pure vorm? In Amerika vonden ze de *cold pressed juices* zowat op elke straathoek, maar hier moesten ze die zelf dan maar introduceren. Ze importeerden een machine en ineens zijn er zes vestigingen in Nederland en twee in New York. Hun recept voor zoveel succes? Driemaal daags een flesje *Force of Nature,* afgewisseld met *Dutch Spice* en *Dragon Breath.*

91

JOIN HANDS

DUURZAME KEUKENHANDSCHOEN

Hoe maken we een eind aan al het plastic dat onze zeeën vervuilt? Dat is de hamvraag van The Ocean Cleanup. Een van de speerpunten is het eenmalig gebruik van plastic tegengaan. Reden voor The Ocean Cleanup en de Technische Universiteit Delft om de handen ineen te slaan. Want soms is eenmalig gebruik van plastic onvermijdelijk. Zoals in de operatiekamer. Of in de keuken… Daarom werkt de TU aan de ontwikkeling van een duurzame handschoen. De Librije, Pure C, Hotel New York en NON pop-up zeggen al dag met hun handje tegen plastic.

92

JEROEN SMEELE

INTERIEURONTWERPER

Uit eten gaan draait niet alleen om eten. Een mooi restaurant met fijne stoelen en een goede akoestiek en verlichting is net zo belangrijk als wat er op je bord ligt. Of eigenlijk: beide moeten elkaar versterken. Jeroen weet dat als geen ander en ontwerpt restaurant-interieurs. Hij ontwierp onder meer de interieurs voor restaurant Fred in Rotterdam, ML in hartje Haarlem, Perceel in Capelle aan den IJssel en De Nederlanden in Vreeland aan de Vecht. Zijn stijl is warm en luxueus, met comfortabele stoelen en altijd een paar echte eyecatchers. Zo zien we het graag!

93

JOEP STASSEN

DIRECTEUR SPIRITSNL

Bij bier en wijn weet je wel zo ongeveer na hoeveel glazen je op de tafel gaat dansen, maar heb je enig idee hoeveel alcohol er in je cocktail zit? Joep bestiert branchevereniging SpiritsNL en lanceerde OneUNIT, een campagne die zich richt op verantwoord drinken. Is dat saai? Zeker niet! Tien gevestigde bartenders gaan een wedstrijd met elkaar aan en zullen creatieve cocktails gaan shaken met één unit alcohol, oftewel 12,5 ml. Tegelijkertijd besteedt het project aandacht aan de gevolgen van alcohol en aan verantwoordelijkheden van bartenders. Wim over wijn wordt Cas over cocktails.

94 NAJAT KAANACHE

KOOKBOEK NAJAT

Haar culinaire avontuur begon bij François Geurds en vanuit Rotterdam veroverde Najat Kaanache de rest van de wereld. Ze werkte bij verschillende sterrenrestaurants, zoals El Bulli, The French Laundry en Noma, en twee jaar op rij ging ze er met de prijs van World's Best Moroccan Cuisine vandoor. Najat bestiert haar eigen restaurant, Nur, in de medina van Fez, heeft een kookprogramma op het Spaanstalige Canal Cocina, een Marokkaanse *streetfoodketen* in Mexico, en ze is bezig met een eigen specerijenlijn. Gelukkig had ze ergens nog tijd over, want dit jaar verscheen haar *Najat*. Met 80 kleurrijke recepten en verhalen uit magisch Marokko een musthave voor iedereen die echt Marokkaans wil leren koken. Terecht genomineerd voor Het Gouden Kookboek 2019.

95 OLAF VAN DER VEEN, RICHARD BEKS & BART VAN ARNHEM

ZERO FOODWASTE

Twintig procent van ál het geproduceerde voedsel wordt in de horeca en bij consumenten thuis verspild. Deze duurzame tech-ondernemers trekken ten strijde tegen dit voedselverspillingprobleem, te beginnen bij de horeca. En wel door het plaatsen van een afvalbak, uitgerust met een weegschaal en een smartcamera. Door te begrijpen wat er wanneer en waarom verloren gaat, kan een restaurant beter bevoorraden, plannen en portioneren, waarmee zowel de duurzaamheid als de winstgevendheid een boost krijgt. Het product draait momenteel op 30 locaties, de verwachting is eind 2020 meer dan 500 restaurants uitgerust te hebben met het systeem. Eind dit jaar staan de eerste gesprekken met Duitse partijen gepland en ondertussen kunnen wij niet wachten om deze slimme prullenbak ook thuis te gebruiken.

96 MATTHIJS DIEDERIKS

MAKER 12 LIQUID MONTHS

Er zijn mensen die graag 'efficiënt' eten. Die menen dat je eet om te leven... Matthijs was geïntrigeerd en leefde een jaar lang op poeders en shakes. Daarover maakte hij vervolgens de documentaire *12 liquid months*. Voorzichtige conclusie: na twee maanden stopte zijn zin in snacks, na acht maanden begon hij zijn shakes daadwerkelijk lekker te vinden en na twaalf maanden was zijn kijk op voedsel compleet veranderd. Alles voor de wetenschap, maar het klinkt als een nachtmerrie. Een plekje op onze lijst is het minste wat we voor hem terug kunnen doen.

97 JAY & SANDHIA LAIGSINGH

FOUNDERS FAJA LOBI

Verbroedering, Vreedzaamheid en Verantwoord ondernemen, en alles met een hoofdletter, dat is waar de familie Laigsingh van het inmiddels beroemde Faja Lobi, voor staat. Het begon allemaal 35 jaar geleden toen Jay, nog student, Faja Lobi oprichtte, met 10 gulden zakgeld vanuit de garage van zijn ouders. Inmiddels is Faja Lobi marktleider in Surinaamse levensmiddelen & frisdranken. Verkrijgbaar bij alle grote supermarktketens, 600.000 fans op social media, vijf jaar op rij winnaar Website van het Jaar Award, Beste Product van het Jaar in de categorie 'Woksauzen', de nieuwste editie van kookboek *Sandhia's Recepten* opgenomen in de Koninklijke Bibliotheek als cultureel erfgoed van Nederland… het valt niet bij te houden, al die successen. En wijn zijn fan. Want of we nu Bami Trafasie met Petjel maken, of Sjoerkoro Sranang, dankzij de Faja Lobi producten staan we geen halve dag, maar een halfuur in de keuken. 'Lekker makkelijk, en toch gezond en authentiek!', aldus de enthousiaste CCO en zoon Vishay.

98 HANS EN FRANK MOSSELMAN & LEON KEEKSTRA

BEDENKER VAN HORECACONCEPTEN

Hans en co. doen al jaren bijzondere dingen in Rotterdam met hun Food for Thought (De Swarte Leeuw, Á la Plancha). Hun nieuwste bedenksel is FC Rotterdam, een club waar zelfs Ajacieden graag zullen komen. Het werkt zo: je koopt een kaartje en dan word je de hele avond verrast met eten en drinken binnen een thema. Alsof je naar een voetbalwedstrijd gaat, maar in plaats van Robin van Persie is het gerecht op je bord de grote ster. Op het programma staan onder meer filmavonden waarbij de gerechten bij de film passen.

99 NAJAT & NADIA YACHOU

KOOKMUTSJES

Wat begon als hobby is uitgegroeid tot een culinaire community. Kookgek Najat begon haar website Kookmutsjes in 2016, zoals zoveel dat doen: met de intentie om haar passie voor koken en bakken te delen. Sinds ze met haar zus Nadia in het verlengde hiervan de Facebookgroep Kookmutsjes startte, is de beer los. De Nederlands-Marokkaanse zussen laten zien dat koken helemaal niet moeilijk is en met meer dan 97.000 actieve kookmutsjes op Facebook, waarin het delen van recepten centraal staat, is het met recht een succes te noemen. Van Hollandsekruidnotendessert tot Marrokaanse msmen (pannenkoeken), alles wat Najat en haar leger van kookmutsjes maken ziet er even smakelijk uit.

100

OLA LANKO

FOODKUNSTENAAR

Van beeldende kunst naar… eetbare kunst. In haar experimentele ijssalon Ludo & Hedo in Amsterdam ‘kookt’ kunstenaar Ola bij temperaturen onder het vriespunt, waarbij ze de verrassendste ingrediënten gebruikt. Zoals Parmezaanse kaas, sojasaus en gras. En in haar omakase-restaurant Diptych gaat ze nog een stapje verder. Acht stoelen heeft haar restaurant, en de bedoeling is dat haar gasten ze zich de avond laten welgevallen. Dus: *fasten your seatbelts and enjoy your flight!* De stikstofmachine staat klaar…

FAVORFLAV FOOD TOP 100 2019

1. Janny van der Heijden
2. Miljuschka Witzenhausen
3. Freddy Tratlehner
4. Syrco Bakker
5. Manon van Essen
6. Samuel Levie
7. Pepijn Schmeink & Mathijs Huis in ’t Veld
8. Richard van Oostenbrugge & Thomas Groot
9. Joris Beckers, Michiel Muller & Frederick Nieuwenhuys
10. Alain Caron & Zn.
11. Yvette van Boven
12. Jaap Korteweg
13. Sergio Herman
14. Beyond Burger
15. Hiske Versprille
16. Jord Althuizen
17. Schilo van Coevorden
18. Chef’s Catch
19. Joël Broekaert
20. Jurgen Koens
21. Michiel van der Eerde
22. Tess Posthumus
23. Godfried van der Lugt
24. Gilles van der Loo
25. Leon de Winter & Leon Eijsman
26. Vanja van der Leeden & Remko Kraaijeveld
27. Mara Grimm

28. Michiel Roodenburg, Tom Peeters, Eric Klaassen & René Bink
29. Guillaume de Beer, Freek van Noortwijk & Johanneke van Iwaarden
30. Harold & Karin Hamersma
31. Hidde de Brabander
32. Pascal Jalhaij
33. Rens Bekkers
34. Hans Steenbergen & Arjan de Boer
35. Low Food Movement
36. Chloé Rutzerveld
37. Johan van Uden
38. Daan Faber, Maarten Hoekstra & Igor Sorko
39. Ronald Giphart
40. Danny Jansen
41. Helen Kranstauber
42. Jasmijn Beerthuis
43. Jonah Freud
44. Ruben Maduro
45. Onno Kleyn
46. Yossi Eliyahoo
47. Moët Impérial 150 jaar
48. Marco Lemmers
49. Jonneke de Zeeuw
50. Mads Voorhoeve
51. Maxim Rolvink
52. Roger Bloem & JP Schaddé van Dooren
53. Bas Dijkstra & Vincent Bosgraaf
54. Willem Treep & Maartje Nelissen
55. Emma Veerhuis & Bart-Jan Veldhuizen
56. Bart van Olphen

57. Jigal Krant
58. Maarten Dekker
59. Frikandel
60. Fred Bus
61. Myriam Hendrickx
62. Vincent van Dijk
63. Dennis Kort
64. James Chaib
65. Yonina de Ruijter & Storm Vollaers
66. Hugo Kennis
67. Edgar Suarez Garcia & Corjan van den Berg
68. Michiel Bakker
69. Franco & Benno Fiorito
70. Leslie Dronkers & Sjoerd Spoelstra
71. Meneer Wateetons
72. Robert Braam
73. Denise Kortlever
74. Bart en Tom Grobben
75. Bas Ruts
76. Lars Meekel & Ghislaine van der Worp
77. Mary van Hoek-Hendriks
78. René Koelman
79. Lidl
80. Garrelt Verhoeven
81. Ingmar Voerman
82. Arrad Eshel
83. Eke Bosman
84. Max Kranendijk & Robert Croese
85. Albert van Beeck Calkoen

86. Gijsbregt Brouwer
87. Fleur de Groot
88. Joachim de Looij & Robin Hagedoorn
89. Susam Pang
90. Noah Boeken & Guus Benning
91. Join Hands
92. Jeroen Smeele
93. Joep Stassen
94. Najat Kaanache
95. Olaf van der Veen, Richard Beks & Bart van Arnhem
96. Matthijs Diederiks
97. Jay & Sandhia Laigsingh
98. Hans en Frank Mosselman & Leon Keekstra
99. Najat & Nadia Yachou
100. Ola Lanko

sinds 2006
BOURGONDISCH
Lifestyle
Members of
Guilde Des Fromagers
René Koelman - Maître Fromager
Wat bij de boer begint
maken wij af met
frisheid & elegantie
* Les Affineurs des Pays-Bas *
BEVERWIJK
Plantage 120A
1943 LR | 0251 220332
AMSTERDAM
Haarlemmerstraat 115
1013 EM | 020 4120027
Fort Zuidwijkermeer | Kanaalweg 15 | 1566 NB | Assendelft
info@bourgondischlifestyle.nl
www.bourgondischlifestyle.nl

DE FAVORFLAV FOOD TOP 100 2019
IS MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR:

CUT RUM

Champagne DEUTZ AY- FRANCE

butcha KOMBUCHA

PHILIPS

TABASCO

S.PELLEGRINO

LOWLANDER

CANADIANRED cranberry

BOURGONDISCH Lifestyle

BRANDT&LEVIE WORSTMAKERS

FIORITO LIMONCELLO

LEON

FOODCABINET

lfe BUILDING WINNING WINES TOGETHER

CAZCABEL

FEVER-TREE

DON PAPA RUM

FAVORFLAV

Mc ILHENNY CO AVERY ISLAND LA TABASCO BRAND PEPPER SAUCE

TABASCO® SRIRACHA SAUS

HET TYPE CHILIPEPER

Rode jalapeño + Tabasco chilipepers gerijpt in houten vaten.

INFORMATIE

TABASCO© Sriracha Saus is een Thaise klassieker verrijkt met de pit van TABASCO© Saus, gemaakt voor foodies en hun toenemende interesse in wereldsmaken.

In tegenstelling tot andere populaire sriracha sauzen, is TABASCO© Sriracha Saus vrij van conserveermiddelen. Het is ook vegetarisch, veganistisch, glutenvrij en zonder vetten.

SCOVILLESCHAAL

Powered by: Bickery

www.bickery.nl

FAVORFLAV