FAVORFLAV

FOOD TOP 100

2022

PHILIPS
Airfryer XXL
Avance Collection

Philips wil alle genomineerden van de **FavorFlav Food Top 100 van 2022** feliciteren.

Wil je zelf ook aan de slag in de keuken? Bak, braad, gril en frituur lekkere knapperige gerechten met de **Philips Airfryer XXL**.
Laat je inspireren door de uiteenlopende recepten op onze NutriU app.

FOOD IN 2022: WIE IS WIE?

Wie zijn anno 2022 de 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 zesde achtereenvolgende jaar – met in 2020 een speciale corona-editie – 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 doet 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?

Zoals 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 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, uit ons culinaire netwerk en natuurlijk ook 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), Janny van der Heijden en Robert Kranenborg.

Het levert een likkebaardend lekkere lijst op met 100 genomineerden: een bonte mix van (sterren)chefs, foodproducenten, restaurateurs, startups, culinair journalisten, kookboekenschrijvers, koffie-experts, 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 2022.
Veel leesplezier en happy eating!

Sharon van Lokhorst
Hoofdredacteur FavorFlav

#FOODTOP100

© Pilotstudio
Uitgever Ewart van der Horst
Redactie Sharon van Lokhorst,
Sabina Posthumus en Marcus Polman
Vormgeving Chris Stevenet

FAVORFLAV

1

MILJUSCHKA WITZENHAUSEN

UITGEVER, TV-PRESENTATOR, PODCASTER EN ALLROUND FOODEXPERT

Het ene na het andere culinair magazine gaat op de fles, en wie durft er in die markt een nieuw foodmagazine op te zetten? Miljuschka. Lef, hoor! Haar magazines zijn niet aan te slepen. Dit is uitgeven nieuwe stijl – lezers bestellen vooraf online een exemplaar, dus nooit meer stapels onverkochte bladen in de kiosk. En met nul advertenties. Samen met een dreamteam van redacteuren en stylisten maakt zij een jaloersmakend mooi magazine, dat inmiddels vier keer per jaar verschijnt. Wij kijken nu al uit naar de kersteditie inclusief 'Ultiem stappenplan om de kerst te plannen, van A-Z, zonder stress.' Ook sympathiek: een deel van de opbrengst van het tijdschrift gaat naar het Epilepsiefonds. En 2021 was sowieso het jaar van Mil – voor intimi. Ze lanceerde eindelijk haar langverwachte website met een indrukwekkend archief van haar recepten (lemon cheesecake anyone?). En ze was weer volop op de buis te zien om haar boodschap van lekker-eten-hoeft-niet-ingewikkeld-te-zijn te verkondigen. Met een eigen kookprogramma *Miljuschka Kookt* op RTL4, in *Bak met Miljuschka* op 24Kitchen, als vaste foodexpert op RTL Boulevard en als razende reporter in Snackmasters. En dan is er ook nog haar serie culi-podcasts Eetgeheimen, persoonlijke gesprekken waarin zij haar favoriete foodie-vrienden aan de tand voelt over hun culinaire geheimen. Keukenconfessies waar wij iedere keer weer van smullen. Haar Insta-account is gestaag op weg naar de 1 miljoen (!) fans. Everbody loves Miljuschka, en wij ook.
In 2019 nog de tweede plek in de FavorFlav Food Top 100, dit jaar gaat ze er met de hoofdprijs vandoor. Gefeliciteerd Miljuschka!

2

ALAIN CARON EN FAMILIE

KOOKBOEKENSCHRIJVER LA TABLE DE CARON

Culinair fenomeen en beroeps-Fransoos Alain Caron is een vaste waarde in het veelbekeken tv-programma *BinnensteBuiten*. Ondertussen bouwt hij – ondanks corona – gestaag verder aan een bescheiden imperium familierestaurants, samen met zijn zoons David en Tom. Naast redactiefavorieten Café Caron en Petit Caron in de Amsterdamse Pijp kwamen daar bij De Gouden Reael (op het Reaeleneiland) en Cantine de Caron (op het Westergasterrein). Alles volgens het beproefde recept van de klassieke Franse bistrokeuken. De recepten van de beroemde culinaire familie werden gebundeld in *La Table de Caron*: van oeufs durs mayonnaise en makreelrillettes met dragonmayonaise tot zalm en croûte, boeuf bourguignon en een bouillabaisse. Eten zoals bij de familie Caron aan tafel, je vreet je vingers erbij op.

3

ROBÈRT VAN BECKHOVEN

ONLINE BAKPLATFORM 'MEESTERLIJK VAN ROBÈRT'

Robèrt van Beckhoven, bij het grote publiek bekend als het jurylid met de zachte g van *Heel Holland Bakt*, associeer je misschien met taarten of met het perfecte brood. Hij is namelijk de enige in heel Nederland die zowel meesterpatissier is als meesterbakker. Minder bekend: Robèrt is een internetnerd. Tenminste: hij heeft een uiterst succesvol en innovatief online platform opgezet. Via website *Meesterlijk van Robèrt* kunnen liefhebbers cursussen volgen, recepten vinden, bak-ervaringen uitwisselen en online bakspulletjes kopen. Mislukken al die baksels, dan is via de website zelfs een kant-en-klare taart of zak koekjes van de meesterbakker te bestellen. Slimme zakenman!

4 DENNIS HUWAË

STERRENCHEF EN MEDE-EIGENAAR DAALDER

Dennis Huwaë begon zijn loopbaan in de horeca als tiener bij McDonalds, maar hij kookte het grootste gedeelte van zijn culinaire carrière bij elkaar in tweesterrenrestaurants als Ciel Bleu**, Brouwerskolkje** en &Samhoud**. In 2016 stapte Dennis van &Samhoud over naar restaurant Daalder om chef en mede-eigenaar te worden. Zijn wens was om op datzelfde topniveau te koken, maar dan zonder de bijbehorende plechtige sfeer en stijve bediening. Dennis werd al eens uitgeroepen tot Talentvol Chef van het Jaar (in 2018), hij prijkte in de Top 100 van The Best Chef Awards 2020 en 2021. Maart 2021 ontving hij dan eindelijk die langverwachte ster. Nog geen half jaar nadat hij met Daalder zijn eerste Michelinster ontving, verhuisde hij het voormalige bruine café in de Jordaan naar Het Sieraad in Amsterdam-West. En voor alle fans: klassiekers als de ravioli met rode biet en saté ayam-amuse zijn gezellig meeverhuisd.

5 JONNEKE DE ZEEUW

SCHRIJVER ALL-INCLUSIVE AAN DE KEUKENTAFEL

Niets is zo verbindend als eten. Van Oeigoers tot Cambodjaans en Georgisch, geen keuken in de wereld heeft geheimen voor Jonneke de Zeeuw, artiestennaam: Mooncake. Jonneke schreef *All-inclusive aan de keukentafel*, een pamflet waarin zij haar verfrissende visie geeft op diversiteit en inclusie in de wereld van eten en drinken. Een culinaire ode aan de keukens die Nederland rijk is, want in de historie van ons land was er culinair gezien geen betere tijd om te leven dan nu, betoogt Jonneke. Of je nu opgroeide met sellou of sekihan, of je geboorte werd gevierd met beschuit met muisjes, of dat je Madame Jeanette door je stamppot prakt: dit is een boekje voor iedereen die van lekker eten houdt. En gelukkig deelt ze hierin ook de beste eetadresjes. Meer Jonneke? Check vooral haar heerlijke platform Mooncake.

6 JERMAIN DE ROZARIO

STERRENCHEF, BIOGRAFIE LOTUS

Hij begon zijn culinaire loopbaan als rookworstensorteerder (drie keer woordwaarde) en heeft nu twee restaurants en één Michelinster. Dat verhaal is zo prachtig, dat moest worden opgeschreven. Journalist Bart Hoffman schreef, chef Jermain de Rozario vertelde, en het resultaat is het prachtige boek Lotus. De titel verwijst toepasselijk naar een plant die wortelt in de modder en uitgroeit tot een mooie bloem. *Lotus, van vuilnisman tot sterrenchef* leest als een denderende trein en biedt een uniek inkijkje in de restaurant-business; van het harde regime in de keuken tot de meest vervelende gasten. Dit smaakt naar meer!

7 MARA GRIMM

RESTAURANTRECENSENT HET PAROOL EN SCHRIJVER EETIQUETTE

De laatste editie van de Food Top 100 had zij nog een notering in de speciale corona-editie van onze lijst vanwege de lancering van haar boekwerkje *Crisiskoken* dat eten in coronatijd op een unieke wijze wist te vangen. Met meer dan 16.000 verkochte exemplaren (én 40.000 euro voor de Voedselbank) een ongekend succes. Haar in eigen beheer uitgebrachte boek haalde zelfs het Stedelijk Museum in de tentoonstelling Beste Dutch Book Design. En dat voor een boek met een zelfgetekende cover, bij het vuilnis gevonden ondergronden en restpartijen papier. En er was méér nieuws: Mara nam de prestigieuze restaurantrubriek van *Het Parool* over. En er kwam weer een nieuw boek van haar hand: *Eetiquette – zó eet je oesters, bitterballen en 99 andere klassiekers*. Alles we wat eigenlijk altijd al wilden weten, maar niet durven te vragen.

8 JORIS BIJDENDIJK

STERRENCHEF, KOOKBOEK BIJ BIJDENDIJK THUIS

Sommige boeken zijn al een klassieker voordat ze uit zijn gekomen. *Bij Bijdendijk Thuis* is zo'n boek. In dit naslagwerk neemt de gelauwerde chefkok ons mee naar wat er zoal bij hem thuis op tafel verschijnt. Met 250 recepten en glashelder beschreven technieken. Hoe maak je een kreeft schoon? Hoe bak je een brioche? Wat moet je weten over boter en suiker? Een aanstekelijk geschreven boek (met teksten van culinair journalist Joël Broekaert) dat op geen enkele kookboekenplank mag ontbreken. En oh ja, Joris pakte ook nog even de 46ste plek in de ranglijst van The Best Chef Awards en kreeg met restaurant Wils een Michelinster. En hij opent - zo wordt gefluisterd - óók nog een nieuw restaurant…

9 RONALD GIPHART

PRESENTATOR PODCAST FUCK WIJN EN DE KOOKBOEKENCLUB

Giphart is niet alleen een begenadigd schrijver (vorig jaar kwam zijn nieuwste roman *Nachtangst* uit), maar het is ook een genot om naar hem te luisteren. Helemaal als hij praat over zijn liefde voor eten en drinken. In 2021 deinde Giph vrolijk mee op de explosieve populariteit van de podcasts over eten. *Fuck Wijn* is de prikkelende titel van zijn zeer vermakelijke 'meedrinkpodcast over bier' die hij maakt met mede-bierliefhebber Ronald van de Streek (bierbrouwerij vandeStreek in Utrecht). Minstens zo onderhoudend én informatief: *De Kookboekenclub*, een podcast over kookboeken, samen met chef-kok Danny Jansen.

10 SAMUEL LEVIE, JIRI BRANDT EN GEERT VAN WERSCH

OPRICHTERS BRANDT & LEVIE

Brandt & Levie bestaat tien jaar! En om dat te vieren openden de mannen een salami pop-up shop. Met unieke jubileumworsten met waanzinnige combinaties zoals de 'groene chorizo'-worst van varkenshart, 'inktvis & rivierkreeft'-worst en een 'boerenkool & rookworst'-worst. Speciaal voor het jubileum maakten zij bovendien eenmalig het *SALAMI Magazine*. Een likkebaardend lekker magazine van 140 pagina's waaraan chefs en auteurs van naam en faam meewerkten. Proficiat!

11 MENNO POST

STERRENCHEF EN KROKETTENKONING

Hét bewijs dat corona ook tot nieuwe verrassende initiatieven kan leiden komt van topchef Menno Post. Niet alleen waren zijn Olivijn *take away* maaltijden tijdens de lockdown nauwelijks aan te slepen in Haarlem en omstreken, de sterrenchef ontpopte zich ook tot dé krokettenkoning van Haarlem. Het begon met een vintage FEBO-automatiek in zijn sterrenzaak waar je waanzinnige kreeften- en truffelkroketjes uit de muur kon trekken. Maar de Haarlemse krokettentrek bleek niet te stillen. Afgelopen zomer opende hij Olivijn Traiteur en Croquetterie in het hartje van de stad. Een kroketje dat de omweg waard is, zou Michelin zeggen.

12 KARSU DÖNMEZ

TELEVISIEKOK, ZANGERES

Zo treedt ze op in volle stadions en Carnegie Hall, zo staat ze in de studio van 24Kitchen gözleme te bakken. Ja, wat verwacht je ook van een dochter van een restauranteigenaar, met een sterke eigen wil, een prachtig snoetje en een stem als een nachtegaal? Toen ze samen met haar moeder aan het kookprogramma Karsu's Kitchen begon, was ze al een beroemde zangeres – maar niet in Nederland. In Turkije bracht ze hele stadions in vervoering, maar hier brak ze pas door toen ze meedeed aan Beste Zangers, dat programma waar iedere deelnemer moet huilen. Een jazz-cd opnemen, de Turkse keuken promoten, columns schrijven: je vraagt je af of er iets is wat Karsu niet kan.

13 SNACKSPERT

BREIN ACHTER FRIKAN' DUTCHMAN, PIZZA MET FRIKANDEL

Al jarenlang loodst Eke Bosman als de enige echte Snackspert meer dan 50.000 volgers op Instagram en via FavorFlav naar de beste frikandellen XXL, broodjes bal en de Bicky Burger. Mijlpalen: iedereen rende naar Dignita in Amsterdam om daar de Chook Norris Fried Chicken Sandwich te eten – een hele mond vol, net als dat briljante broodje. En tweede mijlpaal: zijn eigen Frikan'Dutchman pizza op het menu bij Domino's Pizza. Met frikandel, natuurlijk, want dat is Eke's allerfavorietste snack, of, zoals hij hem zelf noemt: de goddelijke geluksstaaf.

14 DISTILLEERDERIJ RUTTE

BESTAAT 150 JAAR

In 1872 richtte Simon Rutte zijn eigen distilleerderij op in Dordrecht. Hij werkte al geruime tijd als meesterknecht in distilleerderijen van de stad en zijn voorvaderen waren ook distillateur geweest. Simon wist precies welke exotische specerijen en fruit hij van de schepen moest plukken die in de Dordtse havens werden aangevoerd. Sinds de jaren '90 van de twintigste eeuw is de distilleerderij niet meer in handen van de familie Rutte, maar nog altijd distilleert men hier zoals Simon destijds deed. Zonder kleurstoffen of kunstmatige aroma's; de smaak wordt net als vroeger gecreëerd door het gebruik van pure kruiden, specerijen en vruchten. En leuk; voor de ontwikkeling van nieuwe producten worden nog steeds de oude receptenboeken erbij gepakt. Myriam Hendrickx is de achtste Master Distiller en de huidige directrice van Distilleerderij Rutte. In 2019 sierde ze persoonlijk de Top 100 lijst, nu met 'haar' geliefde distilleerderij.

15 OOF VERSCHUREN

SCHRIJVER KOOKBOEK HOMAKASE

Zelf sushi maken heeft bijna iedereen wel eens geprobeerd. Maar Oof Verschuren gaat *next level*, hij staat al jaren in zijn eigen schuur te studderen met sushi. Geïnspireerd op omakase, de restaurants in Japan waar je aan een barretje op de vingers van de chef kijkt, die ter plekke de allermooiste gerechten met kraakverse vis en vlees voor je maakt. En ook daar gaat de fanatieke Oof net iets verder: niet alleen de gerechten bedenkt en schrijft hij zelf, hij ontwerpt ook het servies, maakt illustraties, fotografeert alles. Resultaat: *Homakase*, een uiterst bruikbaar sushi boek voor thuiskoks, maar bovenal een echt kunstwerk.

16 JONATHAN KARPATHIOS EN XANDER MEIJER

OPRICHTERS THE FARM KITCHEN

Het eten in menig bedrijfskantine laat nogal eens te wensen over. En dat kan anders, dacht chef Jonathan Karpathios (bedenker van de bietenbal) die eerder furore maakte bij zijn veelgeprezen plant-based restaurant Vork & Mes. Onder de noemer The Farm Kitchen ontwikkelde de chefkok samen met zijn zakenpartner Xander Meijer een concept voor de bedrijfskantine 2.0. The Farm Kitchen staat voor hyperlokaal, korte ketens, CO2-reductie en supervers, voedzaam én vooral lekker eten voor de werkvloer. En dat alles in nauwe samenwerking met boeren uit de directe omgeving. Het eerste bedrijfsrestaurant is gevestigd in het hightech en futureproof bedrijfsverzamelgebouw Pharos in Hoofddorp. En samen met de grootste cateraar van de wereld, Compass Group, gaat The Farm Kitchen de komende periode verder uitrollen.

17 TIM KOLDENHOF EN BART DE GANS

OPRICHTER DE DESSERTCLUB EN TOPPATISSIER

Een kinderdroom: als avondeten alleen maar toetjes. Die kinderdroom heeft Tim Koldenhof waargemaakt in zijn restaurant De Dessertclub, waar alleen nagerechten op het menu staan. Wees niet bang voor dubbelvla, de desserts zijn culinaire kunstwerkjes met een perfecte balans in smaak, geur, kleur en texturen. Verrassing: de desserts zijn niet mierzoet. Toppatissier Bart de Gans gebruikt veel natuurlijke suikers en zoetstoffen, waardoor er niet één suikerbommetje in het tasting menu van zeven gangen zit. Prachtige locatie, een oude Zwitsalfabriek in Apeldoorn, ontzettend vriendelijke bediening; wij zijn fan!

18 MICHIEL VAN DER EERDE

CHEF EN EIGENAAR BAUT

Een vaste waarde op onze FavorFlav Food Top 100 lijst. Want Michiel gaat altijd door. Hoezo corona? *Gas erop* is sinds jaar en dag zijn devies, en de naam van de BV waar zijn groep van restaurants onder hangen. De geschiedenis van zijn *flying circus* van succesvolle BAUT pop-ups op bijzondere locaties in de hoofdstad, legde hij vast in zijn boek *BAUT*, inclusief honderd typische BAUT-gerechten. Maar het beste nieuws 2021: BAUT keerde terug naar de plek waar het acht jaar geleden ooit begon. In Amsterdam Oost, op de Wibautstraat. *Bigger and better than ever.*

19 SERGIO HERMAN

STERRENCHEF MET POP-UP RESTAURANT EN EIGEN SPRITZANTE

Als de Michelinsterren je neus uitkomen, dan moet je wat anders verzinnen. Sergio Herman verkocht afgelopen jaar zijn aandeel in het legendarische The Jane, maar niet om zich met een paar sloffen en een puzzelboekje terug te trekken in een blokhut in de Ardennen, oh nee. De chef met sterrenstatus – in België kan hij niet meer zonder zonnebril over straat en ook in Nederland werpen de groupies zich aan zijn voeten – ging meteen door naar het volgende avontuur: een pop-up mosselrestaurant aan het strand en een eigen Spritzante ready-to-serve cocktail met MARTINI, limited edition natuurlijk. En hij geeft vol gas in het Frites Atelier, waar de ene na de andere briljante combinatie opduikt. Natuurlijk viel er ook weer een ster, want je bent Sergio Herman of niet: binnen no-time verwierf hij er een met zijn Italiaanse restaurant Le Pristine in Antwerpen. Thuis cheffen als de grootmeester? Laat je inspireren door zijn *New Italian*, het culinaire kroonjuweel dat vorig jaar verscheen.

20 HAROLD EN KARIN HAMERSMA

WIJNPROPAGANDIST EN SMAAKMAKERS

In Nederland wordt minder wijn gedronken maar wél van betere kwaliteit. En dat komt mede door de onvermoeibare inzet van professioneel wijn-propagandist Harold H. Met zijn eigen online platform – goed voor meer dan 8.000 geproefde en beoordeelde wijnen per jaar - is hij een trefzeker baken voor iedereen die op zoek is naar een puike fles. En vorig jaar lanceerde hij óók nog eens *De Grote Hamersma Wijncursus*, een 12-delige online wijncursus met als beloning, jawel, het officiële De Grote Hamersma® Wijnproefessional diploma. En hadden we het al gehad over zijn nieuwste boek *De Vrouw die water liet aanbranden*? Daarin beschrijft hij de eet-avonturen van de man die al dertig jaar professioneel eet en drinkt. *Shout out* naar Mevrouw Hamersma die haar altijd rake recepten uit het tienjarige bestaan van haar populaire eetrubriek in *Het Parool* en *AD* (samen met Meneer) bundelde in het *must read* kookboek *Mevrouw Hamersma Verzamelde Recepten*.

21 MICHIEL BORSTLAP

OPRICHTER GALLERY PLAY MEDIA

Muzak? Kom daar niet mee aan bij levende jazzlegende Michiel Borstlap. Geen grotere *mood killer* dan shitty muziek tijdens een avondje uit. Internationaal gelauwerd musicus en componist Borstlap cureert hoogstpersoonlijk digitale muzieklijsten voor de horeca en publieke ruimten. Maatwerk, voor elk moment van de dag. Vivaldi bij het ontbijt? Herbie Hancock bij de borrel? Vette funk of deephouse in de nachtelijke uurtjes? Borstlap en zijn team van inmiddels twaalf medewerkers regelen het. Waldorf Astoria, Bijenkorf en Parkheuvel zijn fan. Wij ook.

22 JOËL BROEKAERT
PROGRAMMAMAKER JOËL LOKAAL

Veelzijdig culinair journalist Joël Broekaert schuwt geen middel om Nederland te onderwijzen over het hoe en waarom van het betere eten. Niet alleen in zijn wekelijkse restaurantrubriek in *NRC handelsblad* maar ook in zijn tv-programma's en boeken. Hij maakte de tv-serie *Joël Lokaal*, een culinaire roadtrip door Nederland met de vraag: bestaat er zoiets als de smaak van Nederland? En samen met illustratrice Marieke van Ditshuizen maakte hij het boek *Van honingbij tot hagelslag*, een educatief kinderboek over de herkomst van ons voedsel. Dat – je zou het bijna vergeten – bijna allemaal van plant of boom afkomstig is. Van zaadje tot kiem, tot stengel en blad naar vrucht. En al die wortels, knollen en bollen die we zó uit de natuur halen. In de wereld van kant-en-klaar producten in overvloed brengt Joël ons weer letterlijk terug naar de basis.

23 JEROEN VAN DER BRINK EN THOMAS VERBURG
OPRICHTERS CHEFLIX

En ineens was daar tijdens de restaurant-lockdown een nieuw fenomeen: Cheflix. Briljante titel, briljant concept. Masterclasses van de beste Michelinsterrenchefs. Een streaming videodienst waarin topchefs op video hun kookkunsten laten zien. Onbeperkt culi-tv voor slechts een paar euro per maand. Met onder andere Jacob Jan Boerma, Ron Blaauw, Erik van Loo, Hans van Wolde en vele anderen. En net als grote broer Netflix gaat ook Cheflix meteen internationaal. De line-up van buitenlandse chefs ziet er veelbelovend uit. Bingewatchen was nog nooit zo leuk én lekker.

24 JONAH FREUD EN WIL DEMANDT
SCHRIJVERS KOOKBOEK ALTIJD ZONDAG

De godfather van nouveau ruig wordt hij wel liefkozend genoemd. Een kok als uit een plaatjesboek. Wil Demandt kookte al van kop-tot-staart lang voordat dit populair werd. Talrijke koks zijn door hem opgeleid en uitgevlogen naar eigen restaurants. Drie jaar nadat hij de deuren van zijn fameuze restaurant Bordewijk op de Noordermarkt definitief achter zich dichttrok, is er nu zijn eigen boek: *Altijd Zondag*. Onder redactie van kookboekmaker Jonah Freud heeft hij voor eens en voor altijd zijn nalatenschap opgetekend.

25 HUGO KENNIS
TELEVISIEKOK

Je hebt het echt gemaakt in het leven als BN'er, als je meedoet aan *Expeditie Robinson*. En als je in onze Top 100 staat, maar dat terzijde. Want wij kenden Hugo Kennis al lang voordat hij die slijtageslag won. Hugo begon als kok bij *24Kitchen*, waar hij met zijn vrienden Jasper en Marius Gottlieb het kooktrio *De Worsten van Babel* vormde. Hij presenteert daar ook *Smaakpupillen*, kookt in *De Makkelijke Maaltijd*, duikt in de *Foodtruck Challenge* en maakt *Grenzeloos Koken*. Toch zullen de meeste mensen hem kennen als vaste kok van het programma *Eigen Huis & Tuin*, waar hij tussen het geklus en gestyle een behoorlijk potje eten moet zien te koken. Om een of andere reden weet Hugo de lulligheid zelfs in dit programma van zich af te houden, als hij kookt is het gewoon cool. En dat is geen geringe opgave.

26 RICHARD VAN OOSTENBRUGGE, THOMAS GROOT EN DAPHNE OUDSHOORN
EIGENAREN, STERRENCHEFS EN SOMMELIER 212, DE JUWELIER EN BISTRO DE LA MER

Never waste a good crisis, zou Winston Churchill gezegd hebben. Dat advies nemen Richard van Oostenbrugge en Thomas Groot ter harte, want terwijl half horeca-Nederland zich wanhopig afvraagt hoe het nou moet met die mondkapjes en QR-codes, knallen zij de deuren van hun tweede restaurant open. De Juwelier*, om de hoek bij hun tweesterrenrestaurant 212, heeft een klassiek menu, met kaviaar, zeetong en ossenstaart op de kaart. Godzijdank geen concept, verzuchtte culinair recensent Mara Grimm, en ze gaf deze nieuwe tent een lekkere 9 min in *Het Parool*. Geen ingewikkeld culinair geleuter, maar *back to the old days*, zogezegd. En dat is geen wijsheid van Churchill, maar van chef van Oostenbrugge zelf.

27 HISKE VERSPRILLE
CULINAIR RECENSENT DE VOLKSKRANT

De onbevreesde en met scherpe pen gezegende restaurantrecensent van de *Volkskrant* kan geweldig genieten van lekker eten en daarover meeslepend schrijven. Ondersteboven was zij van de sauzen van de nieuwe luxe bistro De Juwelier*, door haar bekroond met een 8+. Chefs Richard van Oostenbrugge en Thomas Groot (ook vorig jaar op onze Top 100 lijst present) maken volgens haar 'de beste sauzen van Nederland'. Sauzen die Versprille omschrijft als 'culinaire schuiftrompetten die helder aanzetten, oplopen en nagalmen.' Waar zij vorig jaar minder enthousiast over was? Brut172** van topchef Hans van Wolde, die haar een ernstig teleurstellend vega-menu voorzette (cijfer: 5). En het eten bij de Italiaanse restaurantketen Happy Italy, door haar getypeerd als 'plofketen Happy Italy', waarmee Versprille weer een nieuwe term aan ons foodlingo toevoegt.

28 JAAP SONNEMANS
MISTER AIX

Bescheiden grote vriendelijke reus die de internationale verkoop van AIX rosé tot ongekende hoogte weet te stuwen. Zichzelf op de borst kloppen doet hij niet, dus doen wij dat even voor hem. Ondanks covid en alles wat er in de wereld gaande was, besloot hij met AIX companen Eric Kurver en Sake Weima van AIX om niet af te stappen van de lange termijn distributiestrategie ('Great Rosé, Great Places'). Dankzij de betere wijnhandel (nee, je vindt AIX niet in ketens en supermarkten, al worden ze wel altijd benaderd door retailkanalen) konden ze toch hun vrolijke sap kwijt - ondanks dat de horeca gesloten was. Jaap Sonnemans was *international brand manager* (verantwoordelijk voor bepaalde regio's van de wereld) en promoveerde tot *international sales director* met de hele wereld als speelterrein, nu hij verantwoordelijk is voor de wereldwijde distributie. Twee miljoen flessen vliegen de globe over, relatief weinig voor een rosé uit de Provence (ze zitten dan ook in een kleine appellatie), maar wie kent het merk AIX niet? Mensen bestellen op het terras geen rosé, maar een flesje AIX - we bedoelen maar.

29 MATS SMITS
BONBONMAKER

Combineer twee culinaire heerlijkheden en bám, je hebt een hit. Zo werkte dat met de pizza met frikandellen, en met de stroopwafel-kruidnoten, maar dat terzijde, want culi-combineren kan ook op hoog niveau. Dat doet bonbonmaker Mats Smits. Hij maakt een bonbon gevuld met limoncello, of met speculoos, whisky, gestampte muisjes of -daar zijn ze weer- stroopwafels. Zijn ervaring als kok bij het Okura en het Amsterdamse Rosarium neemt hij mee in zijn eigen chocolade-werkplaats Smits Delicious in een voormalige autogarage in Nederhorst den Berg. Op Facebook en Insta vliegen de duimpjes en de hartjes hem om de oren, want die bonbons zien er ook nog eens uit als echte kunstwerken. Niet voor niets staan toprestaurants bij hem in de rij.

30 THOMAS ZWART, WILLEM SIJTHOFF, MAARTEN SPRUYT
CAPITAL KITCHEN

Het meest onderscheidende restaurantdesign van het jaar. Gevestigd in de voormalig Diamantbeurs, waar ook de creative hub Capital C huist. Kunstenaar en topstylist Maarten Spruyt ontwierp onder andere de tafelbladen met tot celniveau uitvergrote prints van menselijke organen. Aan welke tafel wil je de huisgemaakte filet americain van Beemster-rund eten? Aan het hart, de hersenen of de lever? Ook het eten en drinken is hier dik in orde. Een hyperlokale keuken van chefkok Dave Wijnschenk, wijnen van Harold Hamersma en de bierkaart van Ronald Giphart. De muziek werd gecureerd door jazzicoon Michiel Borstlap. *Great minds, great food.*

31 EMILE VAN DER STAAK
STERRENCHEF DE NIEUWE WINKEL

Voor écht hippe ontwikkelingen moet je tegenwoordig de Randstad uit, en snel een beetje. Voor de beste vegetarische keuken van Nederland koers je naar Nijmegen, waar de gerechten van Emile van der Staak in De Nieuwe Winkel de prijs voor het een-na-beste vegetarische restaurant ter wereld wonnen. 'Een kolkend golfslagbad van smaak' en 'pure magie', schreven restaurantrecensenten. Geen wonder dat deze chef een Michelinster pakte en daar zo'n gloednieuwe groene Michelinster op de gevel naast kan plakken, de onderscheiding voor restaurants die zich onderscheiden door duurzaamheid. Neem de afslag naar de A1 op de Amsterdamse ring, dan ben je er met een uurtje.

32 FRANCO EN BENNO FIORITO
LIMONCELLO-MAKERS

De Fiorito-broers Franco en Benno zijn niet van het type lekker limoncello drinken en langzaam wegzakken in de nacht, zoals wij na een paar glaasjes. Nee, zij gaan dóór. Ze brachten - als eerste merk op de wereld - blikjes met limoncello en tonic op de markt. Wát een briljant idee voor iedereen die z'n G&T nu wel beu is. En dan is er nog de unieke brand extension met top-bonbons. Patissier Mats (ook op deze lijst, hou 'm in de gaten) werd gestrikt en maakt nu verrukkelijke bonbons met Fiorito limoncello, zodat we niet alleen een glaasje limoncello kunnen drinken na het eten, maar ook limoncello kunnen eten. Hatsekidee!

33 DANNY JANSEN
TV-CHEF EN CULINAIRE DUIZENDPOOT

Al tien jaar een van de chefs van het vorig jaar jubilerende *24Kitchen*. Zijn missie? Iedereen thuis aan het koken krijgen. Danny – dat is minder bekend – is een hartstochtelijk verzamelaar van kookboeken. Samen met Ronald Giphart lanceerde hij de podcast *De Kookboekenclub*, waarin hij met aanstekelijk enthousiasme kookboeken bespreekt. Nieuwe kookboeken, klassiekers én boeken uit zijn privécollectie. Niet voor niets werd hij gevraagd als bestuurslid van de eerbiedwaardige Stichting Gastronomische Bibliotheek (SGB). En *en passant* begon hij een online webshop voor keukendesignspullen onder de naam My Cool Kitchen én een webshop met – zo bezweert Danny ons - 'de meest duurzame kaviaar ter wereld' (check out: sturia.nl).

34 ESMEE LANGEREIS

WIJNSCHRIJVER

Ken je Esmee Langereis alleen van *De Grote Hamersma*, waar ze samen met Harold Hamersma honderden wijnen proeft en beschrijft? Foei, Esmee is veel meer dan al die gangen naar de glasbak. Ze schrijft bijvoorbeeld achtergrondartikelen over wijn voor *NRC*, laatst nog over alcoholvrije wijn – waar ze een groot voorvechtster van is – en waarom die zo nog steeds zo slecht smaakt, terwijl alcoholvrij bier goed binnen te houden is. Haar artikelen komen we ook tegen in *Smaak van Italië* en vaktijdschrift *Perswijn*. En dan is ze ook nog een van de wijnmakers bij Chateau Amsterdam, de *urban winery* binnen de ring. *Life's too short to drink vieze wijn,* is haar motto, en waar ze de tijd vandaan haalt om dit allemaal voor elkaar te boksen, geen idee.

35 ALBERT VAN BEECK CALKOEN

DIRECTEUR THE ART OF DRINKS

Een drankenfestival met een ongekende line up als het gaat om exclusieve wijnen, excentrieke whisky's, gins en likeurtjes: daar wil je bij zijn. The Art of Drinks – want zo heet dat festival – is spekkie voor het bekkie van Albert van Beeck Calkoen, die door het leven gaat als Mister Cocktail. Hij schopte het van afwasser tot horeca-manager, organiseerde ook de Amsterdam Cocktail Week en het Gin Festival, en nu dus The Art of Drinks. Het festival is niet alleen voor de professionals, maar op zaterdag ook open voor consumenten die wel houden van een tralala cocktail of een machtig mixertje. Proost, cheers en cin cin, dat klinkt goed!

36 LAURA HOOGLAND

OPRICHTER SUNT EN BEDENKER POP-UP SUPERMARKT

Al enkele jaren timmert zij aan de weg met haar bananenbrood SUNT, gemaakt van bananen die niet perfect krom zijn of waar een vlekje op zit. SUNT is inmiddels te koop in alle landelijke supermarkten. Ooit bedacht Laura een pop-up bananenbar in Amsterdam om aandacht te vragen voor voedselverspilling. Ze kwam ze wéér met een superidee: de SUPERmarkt. Een pop-up supermarkt met alleen maar foodmerken met een missie. Een oproep aan de reguliere supermarkten om méér schapruimte te maken voor haar en haar gedreven food collega's. En ja, zelfs Appie Heijn omarmde haar ludieke actie.

37 JORD ALTHUIZEN

BBQ-GOEROE EN BESTSELLERAUTEUR

De bekendste BBQ'er van Nederland blijft ons verrassen met zijn volumineuze kookboeken. De teller staat inmiddels op tien boeken en die doorbraken de magische grens van totaal zo'n slordige 400.000 (!) verkochte exemplaren. Voor zijn *Lowlands BBQ* bleef hij dit keer dicht bij huis. Een boek vol BBQ-inspiratie met de allerbeste kreeft, *world famous* lamsvlees en *award winning* rundvlees van eigen bodem. Met opnieuw oogstrelende fotografie van zijn vaste buddy, topfotograaf Remko Kraaijeveld. Die maakte een verbluffende serie foto's gebaseerd op iconische Nederlandse en Vlaamse schilderijen, zoals het melkmeisje van Vermeer, de anatomische les van Rembrandt van Rijn en het zelfportret van Vincent van Gogh. Met zijn foto *After Party*, die in bestseller *BBQ Feast on Fire* verscheen, won Remko de eerste prijs in de prestigieuze Food Photographer of the Year 2021 Competition.

38 RON BLAAUW

STERRENCHEF, INITIATIEFNEMER HORECA-TRAINING DEMENTIE

Iedereen kent 'm: sterrenchef, Gastrobars, gedreven ondernemer. Ook in 2021 was Ron weer regelmatig op de buis te zien, in het programma *Druiventros* van zijn culivriend Julius Jaspers en in *Snackmasters* op RTL 4, waar hij glorieus de finale won met zijn *remake* van de borrelnoot. Kroon op zijn tv-werk: samen met Johnny de Mol maakte hij nieuwe afleveringen van televisieprogramma *Restaurant Misverstand*, waarbij elf mensen met dementie aan de slag gingen in een restaurant van Ron. Niet zo gek, want zijn vader leed aan dementie, net als de oma van Johnny, dus de heren kennen de impact van die ziekte. Daarom volgen nu alle medewerkers van Ron Blaauw een training om beter om te gaan met mensen met dementie in de horeca. Kan iedereen doen, die online training, adviseert de chef. Het zorgt ervoor dat mensen met bijvoorbeeld Alzheimer zich op hun gemak voelen in een restaurant.

39 VINCENT VAN DIJK EN LONNEKE DE JONG

CAMPAGNETEAM 'ELKE DAG IS CHAMPAGNEDAG'

De meeste champagne wordt in Nederland gedronken als er iets te vieren valt en dan vooral op Oudjaarsdag. Dat kan ook anders, dachten Vincent van Dijk van HBMEO (gespecialiseerd in PR, trends en marketing) en Lonneke de Jong (Senior Brand Manager van champagnegigant LVMH). Onder het motto 'elke dag is champagnedag' lanceerden ze een nieuw online magazine, genaamd *Press for Champagne* dat helemaal is gewijd aan de meest feestelijke drank die je ook zonder feest prima kunt nuttigen. Vol inspirerende verhalen over champagnehuizen als Moët & Chandon, Ruinart en Dom Pérignon; een mooiere reclamefolder is bijna ondenkbaar. En waar lees je dit alles? In een speciale 'Press for Champagne Suite', waar je met één druk op de knop een champagne-butler in je kamer treft. Thuis dringend een bubbeltje nodig? Met bezorgservice Flink is dat binnen tien minuten geregeld. Plop, daar proosten we op!

40 LOW FOOD ACADEMY

COLLECTIEF NEXT GENERATION CHEFS

Dit collectief van een nieuwe generatie chefs brengt de nieuwe Nederlandse eetcultuur naar een next level. Wat zijn de culturele, ecologische en economische verhalen achter de borden die je als chef klaarmaakt? In samenwerking met Flevo Campus, het onderzoekscentrum voor voedsel en de stad van programmadirecteur Lenno Munnikes, leren Lowfood-ambassadeurs als tv-chef en kookboekenschrijfster Nadia Zerouali, Joris Bijdendijk (chef RIJKS), Samuel Levie (Food Cabinet) en Joris Lohman (Food Hub) in masterclasses een nieuwe lichting gedreven chefs om meer inclusieve en duurzame gerechten te koken. Daar wil je toch bij zijn als jong en aanstormend kooktalent?

41 AISSAM TALLAGUI EN FRANÇOIS GEURDS

KOFFIE-AMBASSADEURS EN STERRENCHEF

Wat gebeurt er als je iemand met enorme passie voor koffie loslaat in zo'n beetje het walhalla van de Nederlandse gastronomische koffiewereld? Dat zie je aan Aissam Tallagui, die bij sterrenzaak François Geurds Restaurant in Rotterdam kan werken met koffiemachines ter waarde van een gemiddelde gezinsauto, exclusieve Duitse koffiemolens die nergens in Nederland te vinden zijn en koffiebonen uit de hele wereld, tegen astronomische prijzen en met onvergelijkbare smaken. Aissam is het kind in die snoepwinkel, en niemand kan zo enthousiast over die bijzondere koffie vertellen als hij – nou ja, op sterrenchef François Geurds na dan, want dat is de man die het allemaal mogelijk maakt. Lust je geen koffie? Dan zet Aissam geen vuist in je gezicht, maar een lekker kopje verse thee, met dezelfde glimlach.

42 WOBBE VAN ZOELEN

OPRICHTER ANNE&MAX

Pionier in 'duurzame' horeca. Al op zijn vijftiende droomde Wobbe van een eigen restaurantketen. En inmiddels telt zijn Anne&Max-imperium meer dan twintig vestigingen. Ondanks corona wist Wobbe zijn concept verder uit te rollen. En *there's more to come*. Een verdubbeling van het aantal vestigingen in de komende vijf jaar. Zijn missie? Lekker én verantwoord gemaakt eten en drinken maken voor de massa. Van rechtstreeks uit Peru geïmporteerde koffiebonen en verkoop van herbruikbare koffiebekers tot inkoop van biologische producten bij lokale boeren en leveranciers.

43 REZA BAKHTALI

CULINAIR JOURNALIST DE TELEGRAAF

'Kook de eieren hard en laat afkoelen. Neem een hapjespan en fruit uien en knoflook in voldoende boter glazig.' Duizenden lezers doen dagelijks precies wat Reza zegt, want deze culinair journalist van de Telegraaf, opvolger van Felix Wilbrink, knalt maar liefst zes recepten per week de lucht in voor de krant van wakker Nederland. Ook schudt hij culinaire verhalen uit z'n mouw, test supermarktproducten en vanaf vorig jaar produceert hij de restaurantrecensies voor *De Telegraaf*. Hopelijk heeft hij dan nog wel tijd voor culinaire trips in binnen-en buitenland, want uit betrouwbare bronnen hebben wij vernomen dat hij geweldig reisgezelschap is.

44 JEMUEL LAMPE

OPRICHTER KOFFIEMERK ZUIVERE KOFFIE

Gewezen boef, nu koffie-bobo: Jemuel Lampe is de bedenker en oprichter van de eerste en enige koffiebranderij binnen de muren van de gevangenis. Zuivere Koffie zorgt op die manier dat gedetineerden zich alvast kunnen voorbereiden op een leven buiten de bak. Met succes: 71 ex-gedetineerden kwamen via hem aan een werkplek, zodat ze hun leven na de gevangenis goed startten. En alsof dat niet genoeg is, begon Jemuel ook Guiltea, een theemerk vanuit de vrouwengevangenis, en Jail Bakery, voor de lekkere koekjes erbij (proef die boterkoek!). Dus deze lekkere koffie maakt niet alleen het verschil tussen een inktzwart ochtendhumeur of een handenklappende klappertandende energieke start van de dag, maar ook tussen het boevenpad en de *straight and narrow*. Hulde!

45 SABAS JOOSTEN, SANDER BIEREN-BROODSPOT EN TIMO VAN DER STAD

MEDE-EIGENAARS NIEUW RESTAURANT EN WIJNBAR SINCK

Dan heb je lef: een baan als topsommelier bij een prestigieus restaurant, namelijk De Librije, opzeggen om een eigen zaak te beginnen. Maar Sabas Joosten doet dat gewoon. Zijn enorme kennis over wijn en wijn-spijscombinaties neemt hij mee naar de hoofdstad, waar hij samen met twee vrienden restaurant en wijnbar Sinck is gestart. Die twee vrienden zijn trouwens ook niet de eersten de besten, want in de keuken staat Sander Bierenbroodspot, gepokt en gemazeld bij de Vrienden van Jacob, en Timo van der Stad zet zijn ruime horeca-ervaring in als gastheer, om iedereen in de watten te leggen. Een tien voor lef jongens, wat een droomzaak!

46 FLINK
BOODSCHAPPENBEZORGDIENST

Risottorijst vergeten? Last minute trek in ribbelchips? Je kunt gewoon in je *onesie* op de bank blijven liggen of verder gaan met de voorbereidingen voor je diner, want supersnelle bezorgservice Flink brengt die laatste boodschappen bij je aan de voordeur. Binnen tien minuten staan ze op de stoep, is de belofte. Het Duitse bedrijf verovert sinds vorig jaar ook Nederland, om te beginnen met de grote steden. Want daar hebben ze hubs, kleine winkeltjes, waar ze die laatste-nippertje-boodschappen bewaren. Ze haalden al miljoenen investeringsgeld op, dus binnenkort scheuren die stoere *riders* van Flink overal rond.

47 IRIS KRANENBURG
HOOFD JURY ENTREE AWARDS

63 genomineerde horecabedrijven in 13 categorieën, beoordeeld door een 18-koppige jury die zich buigt over de grote vraag: welke tien bedrijven zijn zó mooi, goed, innovatief, onderscheidend en uniek dat ze de Oscar van de horeca verdienen? Met aan het hoofd van deze jury de altijd goedlachse Iris, die voor de jaarlijkse Entree Awards stad en land afreist om alle zaken hoogstpersoonlijk te besnuffelen. Gewoon naast haar dagelijkse drukke werkzaamheden als hoofdredacteur van horecablad *Entree Magazine*. Omdat ze het zo leuk vindt, zegt ze. Een vrouw naar ons hart, die de horeca er doorheen trekt - ook in barre corona-tijden.

48 PASCAL LABRIE, MARCEL VAN DER HEIJDEN EN HIDDE STOLWIJK
OPRICHTERS KARMA KEBAB

Het lijkt een jongensdroom. Van Lowlands krijg je de opdracht om de lekkerste nachtsnack van de toekomst te ontwikkelen. En je bedenkt Karma Shoarma, een gruwelijk lekkere vegan shoarma, op een pitabroodje, met eigengemaakte sauzen waar festivalbezoekers voor in de rij staan. Inmiddels is Karma Shoarma een paar jaar verder en omgedoopt in Karma Kebab. Want dat bekt beter en sluit beter aan bij de internationale ambities van dit trio, dat binnenkort ook in kebab-minnend Duitsland aan de slag gaat. Corona of niet: Karma Kebab blijft gáán.

VIVERA

Vivera is 30 jaar geleden als pionier begonnen met het maken van vleesvervangers. Waar het 30 jaar geleden nog pionieren was, weet ondertussen iedereen natuurlijk wel dat het beter is om minder vlees te eten. Beter voor de dieren, beter voor het klimaat en beter voor de gezondheid.

100% SMAAK

Ondertussen is het merendeel van de bevolking al flexitariër en zijn zij ook buitenshuis steeds meer op zoek naar plantaardige opties, maar niemand wil natuurlijk inleveren op smaak. Vooral niet als het gaat om het eten buitenshuis, waar genieten centraal staat. Daarom heeft Vivera jarenlang geïnvesteerd in productontwikkeling en weet Vivera precies hoe je de juiste structuren en smaken maakt. **En dat proef je!**

100% SHOARMA

Tijdens de FavorFlav Top 100 hebben jullie de **Vivera shoarma** geproefd. In een Normec test heeft onze shoarma dezelfde score gehaald als de vleesvariant en daar zijn we **trots op!** Hopelijk inspireert dit jullie om meer met plantaardige alternatieven aan de slag te gaan.

MORELIFE LESSMEAT

VIVERA

49 ROGER BLOEM

RESTAURANT MARKETEER

Start je een nieuwe horecazaak? En wil je gasten over de vloer? *You better call Roger.* De voormalig marketeer van onder meer Burger King en Smullers (u weet wel, van de NS-stations) kent de *ins and outs* van online restaurantmarketing als geen ander. Van snackbar tot sterrenzaak: Roger - tevens bijklussend als een van de drie vrolijk bloggende *Cityguys* – wordt gevraagd door sterrenchefs als Arturo Dalhuisen en Dennis Huwaë, maar werkt met evenveel plezier voor een BBQ-shack als Jacks BBQ. Kortom: *Roger rocks.*

50 BART VAN OLPHEN

SEAFOODCHEF EN MEDE-OPRICHTER FISH TALES

De onvermoeibaar promotor van duurzame vis, Bart van Olpen, liet ook vorig jaar volop van zich horen. Want de strijd voor gezonde oceanen en duurzame visserij is nog lang niet gestreden, zoals de veelbesproken shockdoc *Seaspiracy* ons liet zien. Seafoodchef en tv-kok Bart brak definitief door in de VS. Niet alleen met zijn door de *New York Times* bejubelde kookboeken, maar ook op de winkelvloer. Fish Tales is sinds vorig jaar te koop bij Amerikaanse supermarktgiganten als Whole Foods Market en Walmart. Ook haalde Fish Tales in no time 1 miljoen euro op bij klanten die mede-aandeelhouder konden worden dankzij share-funding. Kapitaal dat Bart gaat benutten voor zijn *ongoing* campagne *Tuna Revolution.*

51 MARK KULSDOM

OPRICHTER THE DUTCH WEEDBURGER

Mark Kulsdom strijdt al jarenlang voor een eerlijke wereld en is een echte pionier als het gaat om het aantrekkelijk maken van plantaardig eten voor iedereen. Hij is de medeoprichter van The Dutch Weedburger en werkte jarenlang keihard om van dit nicheproduct een *household name* te maken en iedereen ervan te overtuigen dat vegan snacken vet lekker is. De zeewierburger werd een culthit, met dank aan de grote populariteit op festivals. Vorig jaar werd het bedrijf overgenomen door het LiveKindly Collective, en kan Mark vanuit die beweging eindelijk de internationale doorbraak bewerkstelligen waar hij (en volgens hem de wereld) klaar voor is.

52 SUSAN ARETZ

SCHRIJVER WERELDWIJD BORRELTIJD, GIN-MAKER

Als iemand de borrelcultuur in Nederland op de kaart zet, is het foodblogger en drankfanaat Susan Aretz. Na het succes van haar eerste boek *Borreltijd* volgde vorig jaar de opvolger *Wereldwijd Borreltijd*. Een boek waarvoor ze virtueel de wereld afreisde op zoek naar de betere *borrel bites* en drankjes, want er is meer dan ossenworst en een blokje kaas. Wat dacht je van hartige Indiase crackers? Vietnamese Bánh mì chiên tôm? Of Spaanse albondigas? En ijverige Susan lanceerde ook nog eens een eigen gin: Holy Unicorn. *A drink, anyone?*

53 DAAN FABER

AUTEUR SMAAKSPOKEN

Daan Faber kennen we als een van de musketiers van het trio Mister Kitchen. Vorig jaar maakte Daan - op eigen titel - *Smaakspoken*, een heerlijk kinderboek waarin hij kinderen de geheimen van de zeven smaken onthult. Zeven smaakspoken – genaamd: zout, pittig, zuur, vet, umami, bitter en zoet – ontvoeren hoofdpersoon Puck naar hun bijzondere wereld. Met illustraties van José Luis García Lechner, die net zo mooi tekent als zijn naam klinkt. Ondertussen maakt Daan met Mister Kitchen culinair en cultureel kwartier in de monumentale Centrale Markthal op het Food Center Amsterdam. Onder de noemer Markt Centraal organiseren zij buurtdiners, culinaire live-concerten en ander toffe food-evenementen.

54 NOAH TUCKER EN ANTHONY JOSEPH

INITIATIEFNEMERS HIGH CUISINE

Koken met wiet mag wat Noah Tucker en zijn partner in crime Anthony Joseph meer *sophisticated* dan die plakkerige spacecake. De twee chefs lieten in hun Videoland-documentaire zien hoe je door kleine doses cannabis of psychedelische truffels in een smaakvol bereiding, zo'n gerecht naar een hoger niveau kunt tillen. Noah, in het dagelijks leven chef bij vegan restaurant Yerba, geeft daar in november een TedTalk over in de Beurs van Berlage. Daar brengt hij de hele zaal in verwarring met vragen als: waarom is suiker niet verboden, en wiet wel? En wat is er zo haute aan Franse haute cuisine, als elk gerecht bomvol suiker of vet zit? Wat is eigenlijk normaal als het over eten en drinken gaat, en wat is abnormaal? Kruimeltje spacecake van tevoren, dan begrijp je die lezing op een heel ander niveau.

55 JESSE 'T LAM, VINCENT VAN GORKUM, BAS ALLART EN JOOST DEKKERS

OPRICHTERS BRAVE NEW FOOD

Scouts en investeerders in foodmerken van de toekomst. Via het platform Brave New Food verbinden deze mannen veelbelovende food startups en scale-ups met grote foodbedrijven. Door het bieden van kennis én met investeringskapitaal. Via challenges kunnen jonge, ambitieuze foodmerken die klaar zijn voor een volgende stap zich in de kijker spelen bij de grote jongens in de foodwereld. Het doel: het versnellen van de groei van voedsel-oplossingen die de wereld een beetje beter maken. En de oprichters weten waar zij over praten: zij hebben zelf aan de wieg gestaan van ooit kleine duurzame foodmerken die zij vervolgens met succes wisten te verkopen.

56 JOB PATTINASARANY EN PERRY DE MAN

TELEVISIEKOKS

Nederland viel vorig jaar als een blok voor de twee Rotterdamse druktemakers Job & Perry. No nonsense koks vol plakplaatjes, petje achterstevoren en niet bang om vieze handen te maken: dat is dit duo. Hun kookprogramma is een beetje het vreemde eendje bij de überkeurige 24Kitchen. En dan dat verrukkelijke 'klootzak-proof' kookboek! Vijftig recepten voor klassiekers uit de Rotterdamse keuken. Risotto nero om indruk te maken op je aanstaande ex, een gevangeniscake of vissticks, Surinaamse broodjes of een relaxte cacio e pepe. En vooral ook: de allerbeste tosti aller tijden. Zonder gezeik, zonder gelikte foto's. Gewoon lekker koken, ja toch? Gers!

57 CHRISTIAN WEIJ

INITIATIEFNEMER SMAAKPARK

Foodfestivals, ah, wat hebben we ze gemist! Foodtrucks, demonstraties, wijn proeven, eten aan een wankel kampeertafeltje met vrienden, het is geweldig. Bleef het maar altijd bestaan! Vanuit die gedachte heeft Christian Weij SmaakPark in Ede opgezet: een foodfestival dat nooit verdwijnt, en waar je altijd kunt smullen van duurzame gerechten zoals houtgerijpte zuurkool, kweeperen, scharrelvarkensvlees en ambachtelijke kazen – en nog veel meer. En in dat park kun je dan meteen zien hoe alles groeit en bloeit, kan het nog beter? Christian kennen we trouwens ook als auteur van de boeken *Verrot lekker* en *Verrot gezond*, dus op het SmaakPark zal ook het nodige staan gisten en bubbelen. Kombucha, we komen eraan!

58 LIDL NEDERLAND
DUURZAME SUPERMARKT

Heb je een Lidl in je buurt, dan zit je op rozen. Duurzame rozen, dat wel, want Lidl is lekker milieubewust bezig. Ze proppen de schappen vol met veganistische zuivel, dat assortiment werd vorig jaar ruimschoots verdubbeld, de vis is duurzaam, de melk komt van weidekoeien en de kip ploft niet. Zelfs het gebouw van de nieuwe vestiging in Almere is milieuvriendelijk: er liggen zonnepanelen op het dak, oude uniformen dienen als isolatie en olifantengras op de parkeerplaats zorgt voor efficiënt regenwaterbeheer. In België stelden ze voor om van 'duurzaam' maar gewoon 'zaam' te maken, want duur is het allemaal ook niet. Hulde!

59 FREEK PADBERG EN GIJS GROENEVELT
WIJNVERKOPERS GRAPEDISTRICT

Hoera! Wijnwinkel Grapedistrict bestaat 15 jaar! De manier waarop de winkel is ingericht (geen bordeauxrood maar vrolijke kleurtjes, indeling op begrijpelijke smaakprofielen), de filosofie (je hoeft geen wijndiploma te hebben om een wijn van je eigen smaak te vinden), de relaxte sfeer; het bleek een instant hit. Grapedistrict is inmiddels uitgegroeid tot een fenomeen met dertien winkels, een webshop, hun eigen Taste Club, zes Anniversary Cuvées en een driedaags wijnfestival Vinhalla om hun verjaardag in stijl te vieren.

60 WILLEMIEK KLUIJFHOUT
DOCUMENTAIREMAKER THE TASTE OF DESIRE

Haar docu *Fuckin' Perfect* over Sergio Herman wordt door fans keer op keer bekeken, weten wij uit hele betrouwbare bron. En haar nieuwste documentaire *The Taste of Desire* is nog mooier: een wereldreis langs vijf verschillende persoonlijkheden die allemaal een innige band hebben met oesters. Willemiek filmde een burlesque-danseres, twee Michelin-sterrenchefs, een Zweedse oesterduikster en een psycholoog die zijn boek over oesters hoopt af te maken voor hij overlijdt. Het klinkt absurd en fantastisch, maar het is allemaal echt en even prachtig in beeld gebracht door Willemiek.

61 SARAH PUOZZO
MASTER OF PASTA, EIGENAAR PASTA ACADEMY BENELUX

Voor sommige mensen is een bordje pasta gewoon een bordje pasta, maar voor Sarah is pasta veel meer dan dat. Het is mengen, kneden, voelen, ruiken, proeven - sterker: het is een levensstijl. Van haar Italiaanse vader leerde Sarah op jonge leeftijd aardappelgnocchi maken en je zou kunnen zeggen: toen was het hek van de dam. Met meer dan 600 pastasoorten (!) zijn de mogelijkheden eindeloos. Sarah ging in de leer bij locals en pasta-grootheden, waaronder de pastachef van Massimo Bottura (de sterrenchef van het beroemde Osteria Francescana). Na jaren met bloem en eieren aan de slag te zijn geweest behaalde ze eind 2020 als eerste in de Benelux de mastertitel in pasta maken. Haar liefde voor passie deelt ze nu met topchefs die bij haar in de leer gaan én aan hobbykoks via haar nieuwe Pasta Academy, waar je zowel online als live pasta kookworkshops kan volgen. A Tavola!

62 JOKE NUIJS
EIGENAAR REISBUREAU BUITENLANDSCHE ZAKEN

Creatief reisbureau met een bijzondere voorkeur voor creatieve zaken. Boek bij Joke een lekkerbekkend luxe villa op Bonaire, een prinsessen-verwenweekje naar Chalkidiki (dat ligt in Griekenland) of ga lekker culinair in de watjes in een Iers landhuis. En de thuisblijvers zijn niet slecht af, want daarvoor organiseerden Joke en haar partner het World's Best Chefs-sterrendiner met topchefs François Geurds van FG Restaurant en FG Food Labs en Mauro Colagreco van het beroemde Mirazur. Lekker toch? Tijdens corona was het tandenknarsen voor reisbureaus, en toen stond er buiten voor het reisbureau ineens een groentenassortiment van heb ik jou daar, en een viskar met verse haring. Alles om in het geheugen van klanten te blijven zitten. Slim!

63 RACHID LAMRABAT EN FATIMA LOUH
OPRICHTERS BY OUMMI

Met kant-en-klare-maaltijden uit de rijke Midden-Oosten keukens willen Rachid en Fatima moderne halal-consumenten én foodies met elkaar verbinden. Want wie houdt er nu niet van Egyptische koshari, Marokkaanse couscous met kefta, of een Grieks-Turkse klassieker als soutzakakia? Of Marokkaanse harira-soep of een authentieke Turkse mercimek? Sinds vorig jaar te koop bij Albert Heijn in Nederland en een groot succes. Eten zoals mamma het maakt, oftewel: By Oummi ('mamma' in het Arabisch).

64 MARGJE PIJPKER EN RENCO SCHIPPER

OPRICHTERS SNACK WITH BENEFITS

Wat kun jij doen tegen klimaatverandering? Chips eten, als je het aan Margje en Renco vraagt. Hun bloemkoolzoutjes en maïs snacks zijn gemaakt van lokale groente, want in Nederland verbouwen we veel groenvoer maar we eten er droevig weinig van. Lekker knabbelen van die krokante bloemkoolchippies en tegelijkertijd de poolkappen beschermen, ijsberen redden en het tropisch regenwoud een steuntje in de rug geven? *Yes please!*

65 DERRICK NELEMAN

EIGENAAR NELEMAN WIJN

Vaste prik in *Volkskrant Magazine*: de frisse reclames van Neleman Wijn. Derrick Neleman maakt samen met zijn partner in crime Diego 'fucking lekkere' biologische vega-wijn in Spanje, en verkoopt die bij onder andere de Hema, Ekoplaza, Bijenkorf, Jumbo en in zijn eigen winkels. Onno Kleyn is fan, het regent medailles en klanten geven de wijn gemiddeld een 8.9. Ook roept Neleman wijnvrienden op om aandelen in zijn bedrijf te kopen, om via sharefunding nog meer wijngaarden honderd procent biologisch te maken. 'Als we willen dat onze kinderen en kleinkinderen ook van een goed glas wijn kunnen genieten, moeten we nú iets doen,' aldus Neleman.

66 INGMAR VOERMAN EN JOS ZONNEVELD

OPRICHTERS VOERMAN VIEUX

Vieux, was dat niet die goedkope nep-cognac die je in de jaren tachtig met liters tegelijk in de cola en je keelgat verdween, zodat je daarna kon stap-tik-dansen op Rick Astley? Inderdaad, het imago van vieux is niet best. Maar Ingmar Voerman en Jos Zonneveld willen dat stoffige drankje nieuw leven inblazen. Hun idee: Frans druivendestillaat, eikenhouten vaten uit Limousin, nieuwe smaakmakers zoals gember en vijg. Klinkt lekker, en binnenkort kunnen we 'm proeven, want de crowdfunding van Voerman Vieux is meer dan geslaagd en de eerste flessen staan klaar.

67 HARRO SCHWENCKE, MARK DE BOER EN NICK SCHIJVENS

OPRICHTERS UPFRONT

Voeding zonder bullshit. Zie daar het cleane verhaal van Upfront. De wereld van voeding zit immers vol met misleiding. Maar Upfront heeft een geheim wapen: maximale transparantie. Geen onzinnige gezondheidsclaims, maar duidelijke informatie zodat je wéét wat je eet. Dus daarom staan bij Upfront de voedingswaarden en ingrediënten niet in een onleesbaar formaat achterop de verpakking, maar duidelijk leesbaar vóórop. Zelfs de exacte kosten en marges op hun producten delen de makers publiekelijk op hun website. *Next level, clean label.* En dan smaakt je energybar, groentechip of cold brew coffee toch opeens een stuk beter.

68 ONNO KLEYN

SCHRIJVER MIJN FRANKRIJK

Is Kleyn een francofiel of Italofiel? Voor de nestor van de Nederlandse foodjournalistiek is het soms moeilijk kiezen. Na het succes van zijn boek *Mijn Italië* volgde vorig jaar *Mijn Frankrijk*, waar de grote schare Kleyn-fans reikhalzend naar uitkeken. Over zijn leven in een Bourgondisch dorpje, de geschiedenis van het kaasplateau en taaie biefstuk eten in het Parijse Quartier Latin. Als geen ander weet de man met de onafscheidelijke gleufhoed (model fedora) persoonlijke eet-avonturen en informatieve culinaire feitjes over Frankrijk door elkaar te mengen. Wil je meer Kleyn? Boek dan een van zijn gastronomische reizen, waarbij hij zijn lezers persoonlijk meeneemt op eetreis.

69 JONAS NOUWEN & JEROEN DOUCET

OPRICHTERS EN PRESENTATOREN WAT SCHAFT DE PODCAST

Ongelofelijk maar waar: podcastmakers Jonas Nouwen en Jeroen Doucet kunnen makkelijk een uur praten over hummus, risotto of gehaktballen. Puur enthousiasme, doorspekt met allemaal feiten en meningen. En nog ongelofelijker: je blijft een uur lang ademloos naar ze luisteren, want de twee praten vrolijk en relaxt over allemaal smakelijke zaken, en ze weten waar ze het over hebben. Allebei amateurkoks met een enorme drive, die gewoon verschrikkelijk veel houden van lekker eten. Inmiddels hebben ze al meer dan vijftig Wat Schaft de Podcast podcasts gemaakt, en de koek is nog lang niet op.

70 WINEMAKERS & CHEFS

STERRENDINER IN SCHEEPVAARTMUSEUM

Rekensommetje: wat krijg je als je een sprookjesachtige locatie, een fantastisch wijnland en een topchef bij elkaar optelt? Dan krijg je Winemakers & Chefs, een uniek culinair evenement. In het beeldschone Scheepvaartmuseum staat elke twee weken een ander wijnland centraal. Wijnen van een bijzonder getalenteerde wijnmaker uit dat land worden gecombineerd met gerechten gemaakt door een Nederlandse topchef. Zo kookte Jacob Jan Boerma bij de wijnen van vier Duitse wijnmakers, rammelde Robert Poel met de pannetjes op de maat van de Portugese wijnen van Esporão en staat Alain Caron te vlammen bij toppers uit de Plaimont, uit de Franse Sud-Ouest. Dit mag je niet missen!

71 JEROEN VELDKAMP

BARISTA, EIGENAAR COFFEELAB ÉN CLUBHOUSE-PIONIER

Het was dé internethype van 2021: Clubhouse, de slim gehypte audio-app die begin 2021 ook Nederland bereikte. Ook de foodwereld dook massaal op het nieuwe fenomeen want ja, er was toch genoeg tijd over tijdens de restaurant-lockdown. Clubhouse-pionier Jeroen Veldkamp schreef geschiedenis met een dijk van een primeur. Het nieuws van de Michelinsterren lekte voor het eerst in de geschiedenis van de bandenfabrikant voortijdig uit. De goed beluisterde wekelijkse room *Horeca Inside* die Veldkamp maakte - samen met zijn collega's Grardie 'Mr Lebkov' Akkerhuis en ROC-docent Theo Rensch - bracht dit grote nieuws als allereerste, ruim voordat alle dagbladen en tv-programma's het massaal overnamen. Sportief van Michelin: hoofdinspecteur Werner Moens kwam persoonlijk op Clubhouse tekst en uitleg geven over deze pijnlijke fout van zijn team.

72 SLOW FOOD NEDERLAND

UITGEVER BOEK DE ARK VAN DE SMAAK

Als er één club is die zich sinds jaar en dag inzet voor bevordering van het gastronomisch erfgoed in Nederland, dan zijn het de voorvechters van Slow Food. Via een succesvolle crowdfunding campagne zag vorig jaar het boek *De Ark van de Smaak* het licht. Een fraai naslagwerk met tekst en uitleg, recepten en achtergronden over honderd oer-Hollandse producten die in de *Ark van de Smaak*, een soort catalogus van bedreigde food producten en productietechnieken, zijn vastgelegd. Denk Amsterdamse ossenworst, Boeren Goudse oplegkaas, emmertarwe, gagel, de Stellendamse garnaal, de Brabantse Bellefleur appel en zo kunnen we nog even door gaan. Dankzij de Ark wordt ons rijke culinair erfgoed voor nieuwe generaties vastgelegd en behouden. Hulde!

73 DOROTHY PORKER

SCHRIJVER KOOKBOEK NOMNOMNOM

Als geen ander begrijpt Dorothy Porker, bekend van foodblog *Vette Sletten*, dat lekker eten vet, smaak, knoeien en genieten zonder gêne betekent. Dat heeft dus niks met light mayonaise en tarwegras-smoothies te maken, als je een beetje oplet. Haar kookboek *Nomnomnom* is plastic fantastic fotografie, recepten om je vingers (en de rest) bij af te likken en supergrappige teksten. Heerlijk, dus. En nog vegan ook, dus zelfs mensen die tarwegras willen drinken, vinden in *Nomnomnom* iets waar ze gelukkig van worden. Want daar gaat het om: gelukkig worden van eten, van veel en lekker eten. Punt.

74 LYAN VAN FURTH

BESTE FOODFOTOGRAAF VAN DE WERELD

Erik van Loo, Dennis Huwaë, Tim Golsteijn: fotograaf Lyan van Furth heeft die topchefs allemaal voor z'n camera gehad. En het eten dat ze maken, natuurlijk, want dat is de stylo van de culinair fotograaf: zo'n mooi bord eten nóg mooier op de foto zetten. Dat doet Van Furth zo goed, dat hij twee keer door Food Photography Community Foodelia werd uitgeroepen tot de beste foodfotograaf van de hele wereld. Opvallend aan de foto's van Lyan: dat Rembrandt-eske licht en de strakke composities zonder poespas. En als hij niet fotografeert, dan zit hij te eten: voor *dry aged beef* mag je 'm 's nachts wakker maken, schrijft hij op z'n site. Wie durft?

75 BEEFYGREEN

VLEESVERVANGER

De oesterzwam. Dat is het geheim van BeefyGreen. Met vleesvervangers gemaakt van die bescheiden paddenstoel wil dit bedrijf Nederland veroveren. Die paddenstoel is vlezig, heeft een stevige structuur en een umami-smaak, en ja, dat lijkt al behoorlijk veel op vlees. Daar hoeven die slimmeriken van BeefyGreen verder niet zoveel aan te doen. Ze maken er handige blokjes van en de natuurlijke smaakmakers zorgen ervoor dat ze precies lijken op rundvlees. Bonus: weinig calorieën.

76 SJEFIETSHE

CEVICHE-RESTAURANT, KOOKBOEK

Het ziet eruit als een bruine kroeg, het is een enorm hippe tent. Sjefietshe - ja, dat is dus ceviche op z'n Amsterdams - serveert de geweldige Peruaanse klassieker ceviche, een gerecht van rauwe vis gegaard in tijgermelk, een friszure saus. En wat voor ceviche: perfecte vis, mindblowing kruiden, en dan die wafel met crème fraîche en forelkaviaar, sta me bij. Een 8,5 in *NRC*, een 9 min in *Het Parool*: dan kan een kookboek niet uitblijven. En wat denk je? Dat kookboek is al net zo smakelijk en vrolijk als de gerechten die de keuken van Sjefietshe uit komen. Met de beroemde Sjefietshe-klassieker die geen ceviche is: de hotdoctopus.

77 INGE VAN DE VEN

HOTELEIGENAAR FLORA BATAVA

Hoteleigenaar Inge van de Ven speelde al jarenlang met het idee om de oude, vervallen buitenplaats aan de Vecht in ere te herstellen en een hotelfunctie te geven. In 2019 ging de renovatie van start. Inge kan er smakelijk over vertellen, want zoals bij iedere andere verbouwing, ging ook de verbouwing van Flora Batava niet bepaald over rozen. Maar net als de horror van een bevalling vergeet je dat allemaal als je het eindresultaat ziet. Flora Batava, met restaurant Bloei, is een prachtige, opgepoetste parel op een half uurtje rijden van de drukke hoofdstad, waar je helemaal tot rust komt. Inge, bedankt!

78 KIP REPUBLIC

INITIATIEFNEMERS VAN DE GROOTSTE HERI HERI-TAFEL

Keti Koti, de herdenking van het einde van de slavernij, wordt traditiegetrouw gevierd met heri heri, een troostrijk bordje cassave, zoete aardappel, banaan, bakkeljauw en ei. En toen vorig jaar door corona de viering niet door kon gaan, bedachten Ira en Ayra Kip van Kip Republic de grootste heri heri tafel. Bij vier restaurants in Amsterdam kon iedereen een gratis portie ophalen, gemaakt door onder andere tv-kok Sharon de Miranda, heri heri-expert en auteur van het fantastische kookboek *Paramaribo*, Judith Cyrus en topchef Joris Bijdendijk. Elke chef gaf het gerecht een persoonlijke twist. De maaltijd was gratis, maar lekkerbekken konden een donatie doen aan organisaties die zich inzetten voor Keti Koti 2021.

79 FLORIS DE RIDDER, ROOS EN VINCENT VAN HARTE

VEGANISTISCHE IJSMAKERS

IJs, maar dan zonder room en zonder eieren, hoe verzin je het? Floris had 44 batches nodig voordat hij een veganistisch ijsje had dat de goedkeuring van een veganistische vriend kon wegdragen. Daar worden vast meer mensen blij van, dacht Floris. En samen met zus Roos en haar partner Vincent ging hij het avontuur aan: Montgomery's Ice Cream. Chocolade-ijs Batch 44 verovert nu Nederland, net als nummer 69, het ijsje met stukjes krokante walnoot en pecan. Vanille-ijs was lastiger, maar ook die is ze gelukt: lekker romig en zacht en er is geen koe bij in de buurt geweest. Dat valt in de smaak, de ijsjes vliegen de tent uit en om aan de groeiende vraag te voldoen, moest het bedrijf afgelopen maand al verhuizen naar een grotere productielocatie. Redactiefavoriet!

80 DE LOKALIST

ONLINE PLATFORM VOOR LOKALE BOODSCHAPPEN

Best of both worlds: boodschappen doen bij lokale speciaalzaken, maar wel online. Dat biedt De Lokalist: een kaasboertje, de beste ambachtelijke broden, verse vis, lekkere olijven van de delicatessenwinkel en verse boemboe's gooi je met een muisklik in je mandje, makkelijk zat. Razendsnel bezorgd, ook dat nog. Dat hebben de initiatiefnemers, allebei met een logistieke achtergrond, goed uitgeknobbeld. Een middagje over de markt, langs de wijnwinkel en even knijpen in de meloenen van de groenteboer is leuker, maar De Lokalist is net zo lekker – en een stuk sneller en makkelijker.

81 MAARTEN EN SANNE POST

ONDERNEMERS VISWINKEL VIZ

Deze viswinkel in Haarlem is een walhalla voor de ware visliefhebber, met duurzame dagverse vis, op ijs gepresenteerd, rechtstreeks van de visafslagen van Nederland en Denemarken. Ook biedt VIZ een enorme collectie van conserverias uit Spanje, Portugal en Frankrijk, en planken vol met viskookboeken. De blikvangers in deze winkel zijn de manshoge rijpingskasten met dry-aged vis, zoals hele Schotse zalmen of wilde zeebaars die zeven tot tien dagen worden afgehangen. Want in navolging van dry aged meat is het droogrijpen van vis *the next big thing*. Fishbutcher Maarten en zijn vrouw Sanne zijn de onbetwiste voorlopers in deze veelbelovende foodtrend.

82 JEAN BÂTON
MAYONAISEMAKER

In de jaren '60 veroverde Jan Stok de harten van passagiers toen hij werkte op de cruiseschepen van de Holland Amerika Lijn. Steeds vaker werd gevraagd om méér van zijn overheerlijke sauzen volgens klassiek recept. Zijn Franse collega's gaven hem de bijnaam Jean Bâton. Inmiddels is Jean Bâton - zoon Bart Stok hoefde niet lang na te denken toen hij een naam voor z'n mayobedrijf zocht, een mooi eerbetoon aan pa - nationaal beroemd en geliefd om z'n mayonaises en dressings. De onbetwiste icoon: Jean Bâton black truffle mayonaise. Goddelijk, volgens kenners. Sinds vorig jaar is 'ie ook verkrijgbaar in tubes én in minitubes voor de horeca. Opluchting! Want als je verslaafd bent geraakt aan de ambachtelijke mayo van Jean Bâton, dan wil je nooit meer uit eten zonder. Hun truffelmayo bevat niet alleen truffelolie, maar ook echte truffels en daarmee is de kleine mayonaisemaker meteen de grootste importeur van zwarte truffels in Nederland.

83 WIM BOEKEMA
OPRICHTER NIX & NIX

Conscious drinking is de trend. Ofwel even bewust geen alcohol drinken. En het blijft niet langer beperkt tot *Dry January*. No-alcohol en low-alcohol (kortweg: nolo) is booming. En het einde van de groei is nog niet in zicht. Wim Boekema zegde zijn bankierbaan in de Londense City ervoor op om de eerste alcoholvrije slijterij van Nederland te beginnen. Met een uitgebreid assortiment alcoholvrije bieren, 0.0 speciaalbieren, wijnen en spirits. En onlangs maakte hij bekend nóg meer winkels te openen. Cheers Wim, namens alle 0.0 drinkers!

84 THERA VAN HEUVELN
VKUSVILL NEDERLAND

Filiaalhouder van de razendsnel groeiende Russische supermarktketen VkusVill, die sinds vorig jaar ook in Nederland actief is. Deze internationaal expanderende supermarktformule staat voor buurtsupers met een focus op hyperlokaal vers, gezond én lekker assortiment. Vorig jaar opende Thera en haar team de derde Nederlandse vestiging. In de nieuwe winkel in Bussum brengt zij een ode aan de melkboer van weleer, maar in een modern jasje. Plantaardige melk in alle verschijningsvormen, maar ook ouderwetse pure koemelk in de fles, rechtstreeks van de boer. Denk ook aan kaas, yoghurt, boter en ander verse zuivelproducten.

85 CLAUDIA VAN DONGEN
WIJNVROUW VAN HET JAAR 2021

Ga even zitten, blijf rustig, want dit gaat voor sommige mensen hard aankomen: in de wijnwereld werken ook vrouwen. WAT?!?! Ja, serieus, dat is nog steeds iets bijzonders, kennelijk. Daarom bedachten Clarissa Slingerland en Barbara Verbeek de Wijnvrouw van het Jaar verkiezing, en die titel werd vorig jaar gewonnen door Claudia van Dongen. Jarenlang kocht zij wijn in voor horeca-groothandel Sligro, en een paar jaar geleden begon ze haar eigen Juichwijnen, waar leden rechtstreeks Claudia's pareltjes kunnen bestellen. De profi's kunnen terecht op haar platform Vinexion, waar ze producenten van wijn en importeurs aan elkaar knoopt. Ja mensen, dat kunnen vrouwen allemaal en ze blijven vriendelijk en geduldig, zelfs tegen mannen die allemaal denken dat ze het beter weten. Daarom hulde, Claudia, met je welverdiende titel.

86 TOM VAN DER WAGEN
OPRICHTER THE COOL MARKET

Ooit was het vloeken in de culinaire kerk: diepvrieseten uit de magnetron. Maar Tom van der Wagen helpt ons af van onze diepvriesschaamte. Via zijn webshop The Cool Market kun je nu diepgevroren gerechten bestellen van betere restaurants en chefs. Zoals van sterrenchef Jan Smink of de Surinaamse gerechten van de kookboekenschrijfster en chef Judith Cyrus. En denk ook aan Chinese handgemaakte dumplings, Indiase butter-chicken of rib-eye van Nederlandse melkkoe met gebrande boter. Cool guy ... die Tom.

87 SUPER LYAN
COCKTAILBAR MET COCKTAILABONNEMENT

Naast een braaf bibliotheekabonnement en een verwaarloosd sportschoolabonnement kun je sinds vorig jaar ook een cocktailabonnement afsluiten. Dat betekent dat cocktailbar Super Lyan elke maand twee cocktails naar je opstuurt. Splinternieuwe cocktails, die nog niet op de kaart staan. Genieten aan je eigen keukentafel, want je hoeft alleen maar de opgestuurde flesjes leeg te schenken in een leuk glas, ijsblokjes erbij en klaar. Met of zonder abonnement, iedereen is welkom in Super Lyan, de cocktailbar van Ryan Chetiyawardana in de Amsterdamse binnenstad, om aan te schuiven voor de allerbeste cocktails. Daar zijn de shakers in het klassieke cocktailboek *The Savoy Cocktail Book* gedoken, en die klassieke cocktails geven zij nu een modern jasje.

88 BENJAMIN LI
KUNSTENAAR

Een stereotyperende grap van Gordon over 'nummer 39 op de kaart' was de start voor het fotografie project van kunstenaar Benjamin Li. Hij zette bij allemaal Chinees-Indische restaurants hun nummer 39 op de foto, en later ook andere gerechten. De Chinees-Indische eetcultuur inspireert de kunstenaar tot humoristische kunstwerken, die onder andere in de collectie van modern museum LAM zijn opgenomen. Kijk naar zijn keramische gelukskoekjes, bestel een mok of een puzzel met nummer 39 met rijst erop of ontspan bij de videokunstwerken die laten zien hoe roosjes uit een wortel worden gesneden: Benjamin Li tilt de Chinees-Indische eetcultuur naar een nieuw niveau.

89 GERRIT JAN WITZEL EN QUINTA WITZEL
EIGENAARS POKÉ PERFECT

Poké (uitspreken als 'pokay') laat zich het makkelijkst omschrijven als sushi in een kom. Het visgerecht wordt in Hawaï al jaren gegeten, maar toen Amerika het oppikte en ermee aan de haal ging, omarmde al snel de hele wereld de poké bowl. Nu ja, bijna de hele wereld, want in Nederland kenden we de Hawaiiaanse bowl nog niet. Dat viel Quinta Witzel ook op en zo ontstond Poké Perfect, het bedrijf dat ze samen met haar broer Gerrit Jan in 2016 oprichtte en vorig jaar vijf jaar bestond. Met elf locaties in Nederland én nog eens 25 toekomstige vestigingen in de Benelux, dankzij de investering van Italiaanse poké gigant Poke House, is Poké Perfect een doorslaand succes.

90 MCDONALD'S
FASTFOOD KETEN MET MCPLANT OP HET MENU

McDonald's vierde vorig jaar z'n vijftigste verjaardag in Nederland, en verkoopt nog elk jaar zo'n 20 miljoen Big Macs. Klassiekertje, niks meer aan doen, zeg je? *Wrong*! Eerder zette de Mac vegetarische nuggets op het menu – en eerlijk gezegd, die waren zachter en sappiger dan de gewone nuggets. Onlangs introduceerden ze de McPlant, een plantaardige burger die ze samen met Beyond Meat hebben ontwikkeld. Snackspert verbaasde zich over de cheddar op de burger – niet echt vegan, toch? – en gaf de burger twee sterren. Daar is winst te halen, maar het blijft fijn dat er een waardige opvolger is voor de groenteburger, die in 2018 van het menu verdween – en dat was een gefrituurde sjoelschijf met maiskorrels en doperwten. Prijs de vooruitgang!

91 HANS DE GOOIJER
BREIN ACHTER FERNUS & FRIENDS

Je kunt maandenlang bezig zijn met het metselen van een perfecte pizza oven in je achtertuin, en daarbij de hoon van vrienden en familie over je afroepen en gemopper van de buren (Stank! Rook!) riskeren, alleen maar om thuis de perfecte pizza te bakken. Maar dat hoeft niet meer, want uitvinder Hans de Gooijer bedacht Fernus, een handig klein pizza-oventje dat je op je gasfornuis zet. Dat ding wordt in no time ziedend heet, maar liefst 350 graden, zodat je er pizza's in kunt bakken alsof je in Italië bent. Knapperige dunne korst, met van die mooie blazen op de rand, een vulling die niet verbrandt maar wel gaart: alles om je innerlijke pizzaiolo tevreden te stellen. Zelfs Meneer Wateetons is overstag, en dat zegt wat (want hij was dus die droeftoeter die zelf een pizza oven bouwde tussen zandbakschelp en fietsenschuur).

92 KARIN GAASTERLAND
CHEF EN SCHRIJVER KOOKBOEK CUISINE CARINE

Karin Gaasterland was een van de oprichters van restaurant Balthazar's Keuken; al decennialang een regelrechte hit onder (inter)nationale foodies. Vier jaar geleden zette ze koers richting een ander avontuur: Cuisine Carine. Een *one-woman cooking pop-up*, haar *restaurant en voyage*, dat op verschillende plaatsen ter wereld neerstrijkt om daar de sterren van de hemel te koken. Met haar herkenbare stijl kookt Karin intuïtief en stoer en dat bekroonde ze vorig jaar met het *Cuisine Carine* kookboek. Extra bijzonder: dochter Zora, onlangs afgestudeerd als ingenieur in de bouwkunde maar ook enthousiast fotograaf, maakte alle foto's voor het vuistdikke boek.

93 FAKE (MANUEL SEIKRITT)
ONTWERPER LIMITED EDITION BIERGLAS

Regelmatig slaat de Belgische familiebrouwerij Duvel, dat vorig jaar - hoera! - zijn 150e verjaardag vierde, de handen ineen met bijzondere kunstenaars en artiesten die hun creatieve geest mogen loslaten op het ontwerp van het iconische bierglas. Dit keer was het de beurt aan de Amsterdamse kunstenaar FAKE, oftewel Manuel Seikritt. Hij zette zichzelf in één klap op de wereldkaart met zijn werk *Super Nurse*, dat hij ontwierp in de eerste lockdown-periode om het zorgpersoneel een hart onder de riem te steken. Al gauw verspreidde de Super Nurse zich over de hele wereld. Het limited edition FAKE-glas is te koop als giftpack, inclusief vier flesjes Duvel. Het kunstwerk is gratis te bewonderen op NDSM-werf in Amsterdam-Noord.

94 ABDELHAMID IDRISSI, ERIC TRAA EN RUBEN NIEUWENHUIS

INITIATIEFNEMERS BOEREN VOOR BUREN

We nemen je mee terug naar het begin van de coronacrisis. Boeren staan met de handen in het haar, want ze kunnen hun groente en fruit niet verkopen. Mensen met een krappe beurs hebben het zwaar, want geen werk en geen geld. Abdelhamid Idrissi ziet dat gezinnen het lastig krijgen, want hij is het brein achter Studiezalen, een plek waar kinderen gratis huiswerkbegeleiding kunnen krijgen. Samen met Eric Traa van de Rabobank, ondernemer Ruben Nieuwenhuis en gemeente Amsterdam bedenkt hij Boeren voor Buren. Elke twee weken kunnen Amsterdammers met een klein budget een pakket vol verse groente en fruit uit de Flevopolder kopen, voor een sympathiek bedrag.

95 JEANINE SOETENS

PRIJSWINNAAR KRUIDNOTENWEDSTRIJD

Kruidnoten met een laagje chocolade aan de buitenkant zijn echt een ding. Je eet je er in een half uurtje misselijk aan, maar dat is niet de reden: die laagjes krijgen allemaal creatieve smaken. Stroopwafel, discodip, Red Velvet, noem maar op, het kan. Jeanine won de Bolletje-wedstrijd waarbij de allerlekkerste kruidnoten van Nederland werd gezocht. Haar idee: oma's appeltaart. Bril-jant! Dit wordt een klassieker, dat proef je meteen. Die zakjes vliegen de winkel uit, en Jeanine heeft een interessante nieuwe functie op haar LinkedIn-profiel: kruidnotensmaakontwikkelaar.

96 LARS GIERVELD

ONDERNEMER NIEUWE FRISDRANK KUMASI

Een drankje gemaakt van cacao, denk je dan aan chocolademelk? Mis, fout, af, als je de cacaovruchten uitperst krijg je geen chocomel maar lekker fris sap dat smaakt naar lychee en mango. Dat proefde journalist Lars Gierveld toen hij een documentaire over de cacao-industrie maakte. En hij hoorde dat dat sap zomaar wordt weggegooid. Daar zag hij wel brood in, hij begon een eigen bedrijf, Kumasi. Zo heeft Nederland er een lekker en duurzaam frisje bij, namelijk Kumasi Gassie (met prik) en Kumasi Sappie (zonder). Bonus: duizenden boeren verdienen 25 procent extra met spullen die ze eigenlijk weg zouden gooien. En daar was het Gierveld uiteindelijk om te doen.

97 GREGOR CHRISTIAANS

INITIATIEFNEMER AIOOC

Gregor Christiaans weet alles van olijfolie. Van die lekkere extra vierge uit Griekenland of bio-olie uit Spanje, en alles wat in Italië wordt gemaakt: vraag het aan Gregor en hij vertelt het (of je luistert even naar z'n podcast *Lekker Vet*). Om Nederland aan de olijfolie te krijgen, en dan het liefst lekkere, organiseert hij het allereerste Nederlandse olijfoliecompetitie, de AIOOC. Volgend jaar is het zo ver, producenten uit de hele wereld kunnen hun olie laten proeven door een vakjury. Het uiteindelijke doel: weg met de middelmatigheid, heel Nederland aan de goede olijfolie. En komt door het AIOOC ook in Nederland die top-olijfolie op de markt die je normaal alleen in Italië en Spanje kunt kopen, dan loopt het echt gesmeerd.

98 NOVELLA ROSI-SCHOLTEN

OPRICHTER VEGAN PIZZERIA MASTINO

Eet je vegan, dan heb je draderige kaas, knapperige plakjes worst en pittige Parmezaan dus voorgoed vaarwel gezegd. Of niet? Want bij pizzeria Mastino - de enige vegan pizzeria in Nederland - van de Italiaanse Novella Rosi in Amsterdam eet je veganistische pizza's die - grote verrassing! - heerlijk zijn. De bodem houdt het midden tussen een Napolitaanse en een Romeinse pizza, belegd met lekkere friszure tomatensaus en honderd procent plantaardige kaas. Die mozzarella wordt dan bijvoorbeeld gemaakt van amandelen of van linzen, de cheddar van miso en de romige witte saus van cashewnoten. Vind je dat ongelofelijk? Ga proeven!

99 BRYCE STEBA, FLORIAN DEKKER, ISABELLE SPIERINGS EN IVANA MIK

OPRICHTERS ATELIER THUISBASIS

Cradle to cradle, van neushaartje tot krulstaartje, een cirkel sluiten; daar draait circulariteit in de culinaire wereld om. Horeca-ondernemer Bryce wil met Florian, Isabelle en Ivana met Atelier Thuisbasis andere ondernemers leren hoe ze ervoor kunnen zorgen dat ze niks verspillen, maar elke kruimel in de keuken gebruiken. Restjes bestaan niet, want die zijn de basis voor een nieuwe maaltijd of voor interessante fermentatie-experimenten. Het vizier is gericht op de toekomst: Atelier Thuisbasis gaat samenwerken met het Keizer Karel College, waar de horecaondernemers van de toekomst worden klaargestoomd.

100 JASMIJN RIJCKEN, DAVE LE ROUX EN SANDER BREEDVELD

OPRICHTERS SOILMATES

Het regent avocado's in Nederland, vooral in de Randstad. 415 miljoen kilo afgelopen jaar, mocht iemand het bijhouden. Daar zitten ook lelijke, beurse en gebutste avocado's tussen, en daar maakt Jasmijn Rijcken samen met Dave Le Roux en Sander Breedveld avocado-olie van. De smaak van die olie is lekker notig, dus perfect voor salades. En bakken, grillen, wokken en barbecueën met die olie kan ook, want het heeft het hoogste rookpunt van alle spijsoliën. Veel gezonder dan kokosolie, beter voor het milieu dan palmolie en lekkerder dan zonnebloemolie, dus boem. En dan ook nog: antioxidanten, vitamines en omega. Daarom noemen ze die avocado-olie *Healthy Oil*.

FAVORFLAV FOOD TOP 100 - 2021

1. Miljuschka Witzenhausen
2. Alain Caron en familie
3. Robèrt van Beckhoven
4. Dennis Huwaë
5. Jonneke de Zeeuw
6. Jermain de Rozario
7. Mara Grimm
8. Joris Bijdendijk
9. Ronald Giphart
10. Samuel Levie, Jiri Brandt en Geert van Wersch
11. Menno Post
12. Karsu Dönmez
13. Snackspert
14. Distilleerderij Rutte
15. Oof Verschuren
16. Jonathan Karpathios en Xander Meijer
17. Tim Koldenhof en Bart de Gans
18. Michiel van der Eerde
19. Sergio Herman
20. Harold en Karin Hamersma
21. Michiel Borstlap
22. Joël Broekaert
23. Jeroen van der Brink en Thomas Verburg
24. Jonah Freud en Wil Demandt
25. Hugo Kennis
26. Richard van Oostenbrugge, Thomas Groot en Daphne Oudshoorn
27. Hiske Versprille

28. Jaap Sonnemans
29. Mats Smits
30. Thomas Zwart, Willem Sijthoff, Maarten Spruyt
31. Emile van der Staak
32. Franco en Benno Fiorito
33. Danny Jansen
34. Esmee Langereis
35. Albert van Beeck Calkoen
36. Laura Hoogland
37. Jord Althuizen
38. Ron Blaauw
39. Vincent van Dijk en Lonneke de Jong
40. Low Food Academy
41. Aissam Tallagui en François Geurds
42. Wobbe van Zoelen
43. Reza Bakhtali
44. Jemuel Lampe
45. Sabas Joosten, Sander Bierenbroodspot en Timo van der Stad
46. Flink
47. Iris Kranenburg
48. Pascal Labrie, Marcel van der Heijden en Hidde Stolwijk
49. Roger Bloem
50. Bart van Olphen
51. Mark Kulsdom
52. Susan Aretz
53. Daan Faber
54. Noah Tucker
55. Jesse ’t Lam, Vincent van Gorkum, Bas Allart en Joost Dekkers
56. Job Pattinasarany en Perry de Man

57. Christian Weij
58. Lidl Nederland
59. Freek Padberg en Gijs Groenevelt
60. Willemiek Kluijfhout
61. Sarah Puozzo
62. Joke Nuijs
63. Rachid Lamrabat en Fatima Louh
64. Margje Pijpker en Renco Schipper
65. Derrick Neleman
66. Ingmar Voerman en Jos Zonneveld
67. Harro Schwencke, Mark de Boer en Nick Schijvens
68. Onno Kleyn
69. Jonas Nouwen & Jeroen Doucet
70. Winemakers & Chefs
71. Jeroen Veldkamp
72. Slow Food Nederland
73. Dorothy Porker
74. Lyan van Furth
75. BeefyGreen
76. Sjefietshe
77. Inge van de Ven
78. Kip Republic
79. Floris de Ridder, Roos en Vincent van Harte
80. De Lokalist
81. Maarten en Sanne Post
82. Jean Bâton
83. Wim Boekema
84. Thera van Heuveln
85. Claudia van Dongen

86. Tom van der Wagen
87. Super Lyan
88. Benjamin Li
89. Gerrit Jan Witzel en Quinta Witzel
90. McDonald's
91. Hans de Gooijer
92. Karin Gaasterland
93. FAKE (Manuel Seikritt)
94. Abdelhamid Idrissi, Eric Traa en Ruben Nieuwenhuis
95. Jeanine Soetens
96. Lars Gierveld
97. Gregor Christiaans
98. Novella Rosi-Scholten
99. Bryce Steba
100. Jasmijn Rijcken, Dave Le Roux en Sander Breedveld

FAVORFLAV

FavorFlav is hét **online foodmagazine** voor iedereen die van *lekker* eten en drinken houdt. Van sophisticated sterrenbordje tot ultieme Surinaamse roti, FavorFlav **wijst je de weg**. Ook als het gaat om wat er naast het bord het beste past. Met of zonder *alcohol*. Sharp as a knife, kritisch en een tikkeltje **eigenwijs**, geschreven door professionele culinaire journalisten. Soms met een **knipoog**, soms heel **diepgaand**. Maar *altijd lekker* opgedist.

1,4 MILJOEN *unieke* bezoekers per maand

Gerecht: Reuben Sandwich. Uit: De 100 beste gerechten die je gegeten moet hebben, FavorFlav, @Saskia Lelieveld

WWW.FAVORFLAV.COM

DE FAVORFLAV FOOD TOP 100 2022
IS MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR:

WALRAVEN•SAX
PREMIUM WINES & SPIRITS SINCE 1823

Flink

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

JEAN
BÂTON
MAYONNAISE

CHANDON
GARDEN SPRITZ

BRANDT&LEVIE
WORSTMAKERS

FIORITO®

CHAMPAGNE
CASTELNAU
REIMS • FRANCE

S.PELLEGRINO

VIV
ERA

SNACK WITH BENEFITS

PHILIPS

MONTGOMERY'S
Vegan ice cream

FAVORFLAV