



Charas, die is opgeleid als sociaal geograaf maar zijn kantoorbaan al snel verruilde voor een koksbus, puzzelt al vijftien jaar met het voedselvraagstuk. Als cateringmanager bij het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) kreeg hij in 2001 opdracht om de kantine te verduurzamen. Een onderwerp dat toen nog in de kinderschoenen stond ('Je had wel biologisch, maar dat was te duur').

Zo begon zijn zoektocht naar wat duurzaam eten eigenlijk behelst. In Driebergen stichtte hij in 2009 het Praktijkcentrum voor Duurzaam Voedsel dat koks, boeren en wetenschappers samen tot nieuwe inzichten moest brengen. „Te vroeg. We gingen gierend failliet.” In het kader van de Wereldtentoonstelling in Milaan, die in het teken stond van voedsel, huurde koksfederatie WorldChefs hem afgelopen jaren in om duurzaamheid binnen de internationale gastronomie een plek te geven. „Dat is nog nauwelijks een thema in koksopleidingen.”

**WEERBAAR**

Hét recept voor duurzaam eten bestaat niet, concludeert Charas. In een ogenschijnlijk 'simpele' oplossing als een ban op vlees ziet hij niks. Zelf eet hij ook vlees. „Dat zit nu eenmaal in onze cultuur.” Wat de oplossing dan wel is? „We moeten onze eetcultuur weerbaar maken tegen de veranderende wereld. Dat vereist in China of Zuid-Afrika een heel andere aanpak dan hier.”

Koksscholen moeten in zijn visie de plek worden waar de vernieuwing plaatsvindt „Culinaire speeltuinen die de resultaten van hun experimenten delen. Zodat koks in China ons helpen en wij hen. Het wereldvoedselvraagstuk kunnen we alleen gezamenlijk oplossen.”

In *Blijven Eten* staan interviews, zoals met de Braziliaanse celebrity chef Alex Atala die de 'gastronomische biodiversiteit' van het Amazoneregenwoud promoot, naast tientallen recepten. Gerechten met zeewier, vis en schelpdieren, groente en peulvruchten, alternatieve dierlijke eiwitten (zoals hummus van meelwormen), plantaardige eiwitdrankjes (bijvoorbeeld een smoothie van *rejuvelac* (drankje op basis van ontkiemde zaden) met bosbessen en pepermint) en manieren om dieren van kop tot staart te benutten, als je ze dan toch opeet. „Maak bonbons van fijngesneden geitenbok.”

Het meest radicale recept is van de Japanse tweesterrenchef Narisawa: soep getrokken uit grond. Zover dat er niets meer groeit en we allemaal aan de grondsoep moeten, ziet Charas het gelukkig niet komen. „Ik ben geen doemdenker. Juist onder jongeren is al veel besef dat we een probleem hebben, dat geeft hoop op verandering. We hebben nu nog de keuze: willen we een harde of een zachte landing?”

“IN HET GROOTSTE DEEL VAN DE WERELD STAAT HET NIET HEBBEN VAN ETEN HOOG OP DE AGENDA



*Blijven eten*, Lars Charas, uitgeverij d'Jonge Hond, 380 pagina's, 24,95, binnenkort verkrijgbaar. Meer informatie: [www.dejongehond.nl](http://www.dejongehond.nl).