



FAVORFLAV ^{FF}
FOOD
TOP 100
23





DE FEESTDAGEN IN HET HART VAN AMSTERDAM.

Tijdens de wintermaanden nodigt het Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam u uit voor een onvergetelijke reis vol culinaire verwennerij en magische momenten. Van galadiners in de iconische Wintertuin tot aan spectaculaire Michelinsterren diners. Verwen uzelf met een glas champagne en kaviaar in The Shiny Champagne Room of met een feestelijke Afternoon Tea in Grand Café Krasnapolsky. Geniet van de huisgemaakte chocolade en patisserie collecties en arm de magische ambiance van Amsterdam met luxe en bijzondere arrangementen.

ONTDEK MEER





© Pilotstudio

Uitgever Ewart van der Horst

Redactie Sharon van Lokhorst en Renée Salome

Vormgeving Lotte van Scherpenzeel

FAVORFLAV 

Bring a *sparkle*
to your *table*.



S. PELLEGRINO

Bring *your best*

FOOD IN 2023 WIE IS WIE?

Wie zijn nú 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 zevende achtereenvolgende jaar stelden we een 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 doen we dat? Wie straalt? Wie faalt? Wie scoort? En vooral: *wie doet dat in dit 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. We verschenen op kookboekpresentaties, gastronomische awardshows, restaurantopeningen, cocktailcompetities en culinaire presentaties in binnen- en buitenland. We observeerden, luisterden en schreven mee. En zo ontstond er gaandeweg een longlist met bijna tweehonderd kandidaten.

Suggesties ontvingen we ook van *people in the know*; ons culinaire netwerk en Hall of Fame, bestaande uit voorgaande winnaars en gastronomen met een bijzondere staat van dienst.

Het levert dit jaar wederom een likkebaardend lekkere lijst op met 100 genomineerden: een bonte mix van (sterren)chefs, foodproducenten, restaurateurs, startups, culinair journalisten, truffelhunters, kookboekenschrijvers, pizzabakkers, dynamische prijsstrategen en andere belangrijke spelers uit de culinaire scene.

Allen hebben ze een bewezen bijdrage 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 2023.

Veel leesplezier en *happy eating!*

Sharon van Lokhorst
Hoofredacteur FavorFlav

 #FOODTOP100

PILOT PUBLISHING



amayzine



MOBMOD





FAVORFLAV 

iTALIAMO

Franska.nl



KARSU

TELEVISIEKOK, ZANGERES, PIANIST, ALTRUIÏST

Na twee seizoenen *Karsu's Turkse Keuken* op 24Kitchen kwam de vrolijke zangeres en pianist, die toevallig óók fantastisch kan koken, dit jaar in dezelfde week met haar eerste kookboek en een nieuw programma op de buis. Prachtig nieuws, maar het werd wel overschaduwd door de aardbeving in Turkije even daarvoor, die duizenden mensen het leven kostte en hele gebieden verwoestte. Ook in de streek waar haar ouders zijn geboren. Karsu besloot daarop de inkomsten van *Karsu's Kitchen* aan de slachtoffers van de aardbeving te doneren. Dat heeft al meer dan een half miljoen euro opgebracht. Hulde! **EN WAT EEN DIVA!**

RON BLAAUW

EIGENAAR RON GASTROBARS,
CHEF, ONDERNEMER

10 jaar geleden trok Ron de stekker uit zijn restaurant met 2 Michelinsterren om terug te keren met Ron Gastrobar. Geen poespas, geen tafellinnen, maar wel heel lekker eten in een ongedwongen sfeer. Want uit eten gaan moet een feestje zijn, vindt Ron. Het mocht niet baten; na één jaar werd hij toch weer bekroond met 1 Michelinster. Speciaal voor het 10-jarige jubileum verscheen er een kloek boek en creëerde Ron Gastrobar sterrenhappen om bij FEBO uit de muur te trekken. En ach, waarom ook niet, opende de sympathieke chef dit jaar nog een gastrobar; Ron Gastrobar Bij de C in Bloemendaal aan Zee. En hadden we al gezegd dat de Ron Gastrobar At Home-boxen, lang na corona, nog steeds niet aan te slepen zijn? Wat een BAAS.





Beeld: KRO-NCRV

KEURINGSDIENST VAN WAARDE

TV-PROGRAMMA

Hoe zit het nou met plakvlees, wat is het verschil tussen tagliatelle en mie, hoe kan het dat alle voorverpakte kaasplakken precies even groot zijn en waarom zijn mini-groenten vele malen duurder dan de grotere varianten? De makers van *Keuringsdienst van Waarde* zoeken het voor ons uit, en dat al 21 (!) jaar. Het beproefde concept: eerst even een telefoontje plegen naar de fabrikant. "Zit er nou boomschors in deze geitenkaas?" Die weet negen van de tien keer niet hoe het zit, maar komt wel met een of ander lulverhaal. De verslaggever gaat vervolgens op bezoek in de fabriek, om haarfijn uit te pluizen hoe het wél zit. Sommige conclusies zijn ronduit schokkend. Infotainment van de bovenste plank, en het houdt de fabrikant en de consument scherp.



JONNIE & THÉRÈSE BOER

CHEF-KOK EN EIGENAARS DE LIBRIJE***,
BRASS BOER THUIS*, SENANG

Wow, wat een jaar voor het sterrenkoppel van de Nederlandse gastronomie. Zo waren ze de grote winnaars van de Michelin-uitreiking van 2023. Naast dat ze hun groene ster én drie Michelinsterren behielden dit jaar, ontvingen ze ook een Michelinster voor hun Brass Boer Thuis én een Bib Gourmand - wat staat voor een geweldige verhouding tussen prijs, kwaliteit en plezier - voor hun Aziatische restaurant en lounge Senang in Zwolle (waarvan ook een vestiging op Bonaire zit). Het culinaire leven van Jonnie en Thérèse - al dertig jaar aan de top van de gastronomie! - werd gevangen in het dit jaar verschenen boek *De Librije Het Recept*. **IMPRESSIVE!**

SERGIO HERMAN

CHEF-KOK EN HORECAONDERNEMER LE PRISTINE
& FRITES ATELIER

Never a dull moment met Sergio. De chef liet dit jaar weten uit zijn restaurants Pure C en AIRrepublic te stappen. Kan hij zich mooi richten op de opening van Le Pristine in Tokio (eind 2023) en Singapore (begin 2024). En net toen we dachten dat Sergio zich volledig op de internationale expansie van zijn ketens zou gaan richten - laten we vooral ook Frites Atelier niet vergeten - bracht hij doodleuk het nieuws zelf weer achter de kachel te gaan staan in het nieuw te openen Oud Sluis & Beyond. De zaak komt in Antwerpen en moet in 2024 de deuren openen.

MARA GRIMM

RECENSENT EN (KOOKBOEK)AUTEUR

Van vaste waarde in onze lijst der lijsten, want Mara blijft innoveren. Is het niet als restaurantrecensent van *Het Parool* en haar eigen kookboeken, is het wel met haar nieuwe *De tafel van Grimm*, een tweewekelijkse nieuwsbrief waarin ze je op de hoogte houdt van de beste adressen en de laatste foodtrends. Dat kan kosteloos of betaald; voor 4,99 euro per maand - oftewel: nog geen half glas champagne - krijg je exclusieve adressen, verhalen en tips én heb je toegang tot het smakelijke Grimm-archief.

LEKKER & SLIM!

7 SNACKSPERT

SNACKFLUENCER

De snackcrack van Nederland recenseert sinds 2014 snacks onder het motto 'Geen snack is mij te gek' op Instagram. En daar wordt van gesmuld; 113.000 volgers op the gram, tweewekelijkse bijdragen op FavorFlav en een wekelijkse column in *Het Parool*. Hij bundelde zijn beste en leukste recensies, aangevuld met stadswandelingen en stukjes snackgeschiedenis, in *De Ultieme Snackgids*. Zo weet je altijd je weg te vinden naar de beste kaassoufflé en grootste frikandel, van het verre noorden tot het diepe zuiden. Ook praktisch: je kunt nu iedere pijnlijke stilte opvullen met smeùige snackanedotes.

8 JURGEN VAN DER ZALM

EXECUTIVE CHEF VINKELES**

De meeste mensen moeten even wennen aan hun nieuwe baan, en we verwachten ook niet meteen grootse daden. Hoe anders gaat dat bij Jurgen! Hij wist Vinkeles van 1 naar 2 sterren te brengen in het kleine jaar dat hij als executive chef bij het hoofdstedelijke restaurant in hotel The Dylan werkt. Let wel: geen ander restaurant wist dat te evenaren. En dan te bedenken dat hij ooit naar de politie school ging. Jammer voor de prinsemarij, een groot geluk voor ons.

9 HEINEKEN

JUBILEREND BIERMERK

Heineken bestaat 150 jaar. Wat in 1873 in Amsterdam begon is inmiddels een wereldwijd omarmd biermerk, actief in 190 landen. Ter ere van zijn 150ste verjaardag introduceerde Heineken een serie limited edition 'Heerlijk Helder Hoe je ons ook noemt'-verpakkingen met de meest populaire bierbijnamen. 'Biertje?', 'Goudgele Rakker', 'Pilske' of 'Koude Kletser', al deze bijnamen vervingen tijdelijk de Heineken merknaam op de verpakkingen. **DAAR PROOSTEN WE OP!**

JAN SOBECKI

EIGENAAR EN CHEF-KOK TRIBECA**

Zijn 'brandende ambitie' en 'evenwichtige smaakcombinaties' waren voor Gault&Millau de redenen om Jan uit te roepen tot Chef van het Jaar. Een hele prestatie! Zijn restaurant Tribeca**, dat hij samen met zijn vrouw Claudia bestiert, wordt algemeen gezien als een van de beste in Nederland. Leuk weetje: helemaal aan het begin van zijn carrière werkte hij in restaurant Boreas, in hetzelfde pand. Hij kocht de zaak in 2016 van zijn oude werkgever, maar wel nadat hij de fijne kneepjes van het vak verder had geleerd in New York (Tribeca!) en Parijs. Vier maanden na de opening werd Tribeca al onderscheiden met twee Michelinsterren. En nu dus Chef van het Jaar. **CHAPEAU!**

10

RENÉ KOELMAN

EIGENAAR KAASFORT AMSTERDAM

Wat bij de boer begint, maakt René af. Zo zou je het leven van onze favoriete kaasaffineur en Maître Fromager het beste kunnen omschrijven. In een van de negen rijpingskamers in Fort Zuidwijkermeer, waar zijn Kaasfort Amsterdam is gevestigd, is een team dagelijks bezig met het wassen, keren en afrijpen van de kazen. En dat affineren hier tot in de puntjes wordt beheerst blijkt wel uit het succes van René: als onvermoeibaar ambassadeur wereldwijd vliegt hij van Japan naar Frankrijk en van event naar event met maar één doel: iedereen laten proeven hoe ambachtelijke kaas smaakt. Zijn kazen liggen inmiddels bij meer dan 300 toprestaurants en kaasspecialzaken, waaronder zijn Bourgondisch Lifestyle-winkels, en tot ver over de landsgrenzen.

FRANÇOIS GEURDS

PATRON CUISINIER FG RESTAURANT**, FG FOOD LABS* EN S.O.S.

François catert elke portemonnee, van Michelinster tot streetfood. En die combinatie komt nu samen in zijn nieuwe streetfoodbar S.O.S. *Save Our Ship* is de letterlijke betekenis van het internationale noodsignaal en de afkorting van de nieuwe streetfoodbar van François is een knipoog naar de noodzaak. Door de torenhoge inflatie hebben mensen minder te besteden en dat merkte François vooral tijdens de lunch van zijn sterrenzaak FG Food Labs. Dus slim: FG Food Labs is nu overdag streetfoodbar S.O.S., waar je geweldige Soep, Okonomiyaki en Salades eet. En wie meer wil en kan besteden, kan 's avonds aanschuiven voor het diner bij FG Food Labs.

12

VISHANDEL ADRI & ZOON

VISHANDELAREN

Van mosselhandelaar tot wereldspeler in vis, schelp- en schaaldieren, dat is hoe je familiebedrijf Adri & Zoon - dit jaar vieren ze hun 40-jarig bestaan - kort kan omschrijven. Iets langer: van een Volkswagen Golf die dienst deed als logistieke afdeling en een plank in de keuken met een pootje eronder als kantoor, groeide de vishandel van Adri sr. uit naar een bedrijf van 180 medewerkers. Inmiddels exporteren eigenaren Adri jr. en Inge Bruijinooge naar meer dan 20 landen wereldwijd. En dat allemaal vanuit het Zeeuwse Yerseke!

GUIDO BRAEKEN

CHEF-KOK JULEMONT**

Er was eens een kasteel. Het lag midden in het Zuid-Limburgse heuvellandschap. In het kasteelrestaurant Julemont** stond een jonge chef aan het roer, hij had er al in één klap 2 sterren bij elkaar gekookt. Houdt het sprookje hier op? Natuurlijk niet! Op een dag kwam iemand eten bij het restaurant, en die concludeerde dat zijn 'uitermate bewerkte gerechten met eigentijdse twists de keukenpassie en klasse alom verraden'. Prompt werd hij tot 'Jonge Chef van het Jaar' gebombardeerd. De bescheiden kok had het nog over 'een teamprestatie', en daarmee neemt hij ons helemaal voor zich in. En hij leefde nog lang en gelukkig. En alle gasten ook!

DIRK

DISCOUNTSUPERMARKT

Het gaat niet goed in de wereld en waar merk je dat meteen op? Tijdens het boodschappen doen. Want wat is alles duur geworden! En toch is er een supermarkt die alles op alles zet om ervoor te zorgen dat ze de goedkoopste van Nederland blijven. Uiterekend: bij de populaire discountformule Dirk ben je gemiddeld 11 procent goedkoper uit. Slimme zet van Dirks directeur Marcel Huizing: de supermarkt is sinds juni dit jaar gestopt met TV-reclames. Dat bespaart ruim 35 procent van het totale marketingbudget en zo kunnen ze de dagelijkse boodschappen betaalbaar houden. **KATSJING!**

16

TIM GOLSTEIJN

EXECUTIVE CHEF HOTEL TWENTYSEVEN, RESTAURANT BOUGAINVILLE*

Restaurant Bougainville, gevestigd in het luxe Hotel TwentySeven van Eric Toren aan de Dam, opende in 2017. Eind 2018 ontving chef Tim Golsteijn een Michelinster. En hoera: vorig jaar moesten ze het 'nog' doen met plaats nummer dertien van beste restaurants van Europa, dit jaar ontvingen ze de prijs van 'Beste restaurant ter wereld'. Het volk heeft gesproken, want de zogenaamde Travellers' Choice Awards van Tripadvisor, de grootste online review website, draait allemaal om de hoogste scores van restaurantbezoekers.

17

RAMEZ RAMZY

HORECAONDERNEMER

Ramez bouwt verder aan het horeca- en vastgoedimperium waar zijn vader 30 jaar geleden aan begon en zoals het een goede zoon betaamt gaat hij voor beter, meer en hoger. Letterlijk zelfs, want onlangs opende de Ramzy Group Skylounge Ventuno, op de 21e etage van het Ruby Emma Hotel in Amsterdam. Niets doet nog denken aan de eerste snackbar die zijn vader opende; Ramez gaat voor kosmopolitisch en sexy. En hoewel wij gek zijn op een goede snackbar, mag dit hoofdstedelijke pareltje er zeker ook zijn! Ramez heeft hoe dan ook de smaak te pakken en vertaalt zijn ambities naar 300 horecazaken. Kom maar op!

FRED & MIRJAM MUSTERT

CHEF-KOK EN EIGENAARS RESTAURANT FRED**

Het alom bejubelde Rotterdamse restaurant Fred**, vernoemd naar chef Fred Mustert, verhuisde dit jaar naar een nieuwe locatie, The Terraced Tower aan de voet van de Willemsbrug met uitzicht op de Nieuwe Maas. Bij binnenkomst word je overdonderd door het prachtige, kosmopolitische interieur, de gerechten zijn van een ontroerende klasse - de kookstijl van Fred is klassiek Frans, maar dan wel eigentijds en eigenzinnig - het professionele team zorgt voor een ongedwongen sfeer met Rotterdamse nuchterheid en een vleugje humor. Waar bleef dit jaar de derde ster, **MICHELIN?**

18

DAAN & BARBARA WITTEVEEN

TRUFFELKENNERS

Fred en Yolanda de Leeuw hadden vast nooit bedacht dat truffels zo'n opmars zouden maken in ons kikkerlandje, toen ze in de swinging sixties wekelijks op en neer reden naar Parijs om ze daar in te kopen. Het vergt een bijzonder soort mens om zoveel mogelijkheden te zien in dat gekke knolletje. *Enter* Daan en Barbara. Die begonnen in 2012 aan hun truffelavontuur met de overname van het bedrijf van Fred en Yolanda en wisten het uit te laten groeien tot Nederlands grootste truffelleverancier. Dit jaar verkochten ze al hun aandelen aan Enrico Food Group, met wie ze al jaren samenwerkten. Daan blijft aan als directeur, die is nog lang niet klaar om met truffelpensioen te gaan.

GODFRIED VAN DER LUGT

ORGANISATOR 100 CHEFS BY GAULT&MILLAU

Al die restaurants bezoeken, de managing director van Gault&Millau heeft een hoop op zijn bordje... Maar het kan ook andersom, en dus organiseerde Godfried voor de allereerste keer het event 100 Chefs by Gault&Millau. In een weekend komen 100 chefs met de hoogste scores van het instituut gewoon naar één en dezelfde locatie toe, waar gasten kennis kunnen maken met hun signatuurgerechten in amuseformaat. Uiteraard is er ook een zwik wijnhuizen van de partij. Het was een fantastische ervaring, aldus Godfried, die vond dat het event aanvoelde als 'de grootste familiereünie van de Nederlandse topgastronomie'. Hij heeft er alle vertrouwen in dat het evenement de komende jaren uitgroeit tot het meest toonaangevende van Nederland – en wij eerlijk gezegd ook.

ESMEE LANGEREIS

AMBASSADEUR ALCOHOLVRIJ

Vroeger kocht ze goedkope chianti bij de avondwinkel, die ze dronk uit de tandenborstelbeker van haar vriendje. Tegenwoordig blijft Esmee helemaal geen alcohol meer. Misschien een logisch gevolg als je er beroepsmatig zo'n 8.000 per jaar proeft, want is het niet zo dat alles in het leven op een gegeven moment verveelt? Filosofische vragen die bij sommigen pas opkomen na wat glazen wijn, maar die je ook gewoon kunt stellen na een kombucha, als het aan Esmee ligt. De van oorsprong wijnjournalist test nu álles alcoholvrij - 'wijn', 'cider', 'spirits', en deelt haar bevindingen op *What To Drink*; het eerste platform in de Benelux dat 0.0-drankjes eerlijk beoordeelt. Handig, want nog nooit waren er zoveel alcoholvrije alternatieven verkrijgbaar als nu.

22

HERMAN HELL

HORECAONDERNEMER

Met zo'n achternaam kun je alle kanten op in het leven, Herman koos voor de horeca. Met zijn Hell's Kitchen Horeca Groep - een *nod* naar de bekende New Yorkse wijk - ligt de focus op groeien, zo legde hij eens uit, en dus opende hij dit jaar maar weer eens wat. In Rotterdam, wat dat is zijn stekkie. Tegenover het stadhuis verrees restaurant Grace, waar gasten terecht kunnen voor een Parisian breakfast, relaxte lunch, Arabic tea, uitgebreid diner met champagne, cocktails en dansen tot je erbij neervalt. Dat laatste beviel goed, dus komt er nog een miniclub, ook in Rotterdam natuurlijk. Hermans 14e zaak is de kleinste club van Nederland, met discobal en rookmachine. Zin in!

23

IONA MULDER

FOUNDER THE GOOD SPICE

Veel specerijen zijn jarenlang onderweg voordat ze in de supermarkt liggen. De smaak die dan overblijft is maar een fractie van wat het was. En dan wordt er vaak ook nog mee gesjoemeld. Zo worden koffieschillen soms met peper gemalen om de massa te vergroten. Om witteet van te worden, vindt ook spicegirl Iona. Met haar specerijenmerk The Good Spice levert ze single origin specerijen, die op een eerlijke manier verhandeld zijn in een korte keten. Zo blijven de smaak en kwaliteit optimaal én krijgt de boer een eerlijke prijs. **WIJ ZIJN FAN!**

NADINE MÖGLING

SOMMELIER BIJ JEF*

24

'Een beetje duizelig' werd ze, toen ze hoorde dat ze tot Sommelier van het Jaar werd uitgeroepen door Michelin. Ze roemden haar 'verbluffende kennis' en haar unieke manier om de wijnen bij te houden. Bescheiden als ze is droeg ze de prijs op aan haar team, om daarna haar zoon te gaan helpen, die eindexamen deed. Tja, nuchter Noord-Hollands. Toch is het een hele prestatie en dus belandt ze ook op onze lijst. Het was trouwens dubbel feest op Texel, want Bij Jef*, het restaurant van Nadine en chef-kok Jef Schuur, werd wederom beloond met een Michelinster.

25 LIDL NEDERLAND

DUURZAME SUPERMARKT

Champagne! In het Zomerrapport van onderzoeksbureau GfK werd Lidl uitgeroepen tot 'Beste Supermarkt van Nederland' en Marcel Oosterwijk, algemeen directeur van Lidl Nederland, werd benoemd tot Ridder in de Orde van Oranje-Nassau vanwege zijn vooruitstrevende visie op het gebied van duurzaamheid en een gezonde leefstijl. Hartstikke mooi natuurlijk, want Lidl is echt goed bezig om een gezonde leefstijl voor iedereen betaalbaar en toegankelijk te maken. De supermarkt verkoopt sinds 2021 geen tabak en sigaretten meer, maakte haar donker meergranenbrood volkoren en besloot dit jaar - als eerste en enige supermarkt - te stoppen met de promotie van suikerhoudende dranken gericht op kinderen.

YVETTE VAN BOVEN & TEUN VAN DER KEUKEN

PODCASTHOSTS ETENSTIJD!

In hun eentje weten Yvette en Teun al jaren tv-kijkers geboeid aan de beeldbuis te houden. Yvette kwam dit jaar met een nieuwe serie van *De streken van Van Boven*, Teun echter heeft ervoor gekozen **gas te geven** op zijn andere projecten. Samen kletsen ze drie keer per week over eten in de podcast *Etenstijd!* Werkelijk alles komt aan bod in hun programma, van eetgeluiden tot troostvoer, van softijs tot voedselzekerheid, van zuurdesem tot vleesvervangers, van zoutvaatjes tot de airfryer en van gietijzeren pannen tot gezouten boter. Telkens in 20 hapklare minuten en rond de klok van 5. In de slipstream hiervan kwam de verkiezing *Het Beste Kookboek Aller Tijden*. En volgend jaar verschijnt het boek *Etenstijd!* **ZÁLIG!**

EMY KOSTER & MICHAEL VAN DER KROFT

EIGENAREN EN CHEF-KOK RESTAURANT TRES

Mara Grimm (nummer 6 op deze lijst) omschreef Tres als het Nederlandse Noma en chef-kok Michael als een kruising tussen Professor Barabas en een jonge Marco Pierre White. Emy en Michael karakteriseren Tres zelf als *complex without being complicated*. Het restaurant biedt plaats aan twaalf gasten en iedereen bestelt het 'tasting menu' van achttien (!) gangen. En dat betekent dat je in zo'n vier uur omver wordt geblazen door alles wat de Nederlandse wateren en het land in het seizoen te bieden hebben, zoals asperge met rode bosmier - die de chef zelf vangt - en kebab van eendenvleugel. **TRES BIZAR**, maar het werkt!

28

JOOST VERHOEVEN & RICHARD VAN LEEUWEN

EIGENAARS THE HARBOUR CLUB

Het is al jaren zien en gezien worden bij de zes vestigingen van The Harbour Club. Maar zoals het gaat op plekken waar de champagne rijkelijk vloeit, de tomahawk steaks zo groot zijn als je tweezitsbank en de sushi rolls niet van het kaliber All You Can Eat zijn, hangt er een flink prijskaartje aan eten bij het extravagante restaurant. Eigenaars Joost en Richard snappen ook dat gasten *more joy voor less damage* willen - helemaal nu het leven stukken duurder is dan voorheen. Daarom voert The Harbour Club, als eerste Nederlandse restaurant, een dynamische prijsstrategie. Op minder drukke dagen loopt je voordeel op tot 20 procent, **UNIEK!**

NICOLE VAN GEMERT

EXECUTIVE DIRECTOR FOODWATCH NEDERLAND

Kindermarketing, krimpflatie, misleidende etiketten en gezondheidsclaims, Nicole prikt er doorheen. En dat niet alleen: ze pakt ze aan. De directeur van Foodwatch strijdt op allerlei manieren voor het recht op eerlijk, veilig en gezond eten. Welke levensmiddelenfabrikant huivert niet voor het Gouden Windei - de enige verkiezing die je niet wil winnen? Tja, had je maar niet 'ambachtelijk' op je fabrieksproduct moeten zetten, 15 keer meer geld moeten vragen voor hetzelfde product in een kleinere verpakking of met valse gezondheidsclaims de shopper willen overtuigen. Maar ook de overheid moet haar verantwoordelijkheid nemen. Dat klinkt ons in dit jaar van hoge inflatie als muziek in de oren.

29

THOMAS VAL

CHEF-KOK RESTAURANT WILS*

Nadat chef-kok Friso van Amerongen dit jaar naar RIJKS* vertrok, dat volgend jaar alweer 10 jaar bestaat, promoveerde de jonge en talentvolle sous-chef Thomas tot chef-kok van WILS*. Thomas is specialist in koken met groenten en een uitblinker in het maken van sauzen. 'Zulke sauzen heb ik nog nooit geproefd', aldus executive chef Joris Bijdendijk. Thomas' gerecht van sepia, kool en gochujang bewijst dit; deze umami-bom was een van de lekkerste gerechten die we dit jaar aten!

30

DENNIS KORT

BIERBROUWER EN -SOMMELIER

Gaat het over bier, dan kom je Dennis tegen. De brouwer heeft zijn eigen biermerk, Oldskool, waarmee hij bieren met 'een focus op oude biertypes met pure liefde voor klassieke en moderne hoppen' brouwt. En alsof dat nog niet ambitieus genoeg is, is hij dit jaar tot de nummer 1 biersommelier van Nederland gekroond. Vorig jaar mocht hij al even aan het succes ruiken, toen werd hij tweede op het NK Biersommeliers. Dat smaakte hem duidelijk naar meer...

OP NAAR HET WK, IN 2025 IN MÜNCHEN!

JONAH FREUD

KOOKBOEKENSPECIALIST EN -AUTEUR

Na 33 jaar stopte Jonah Freud dit jaar met de Kookboekhandel op de Haarlemmerdijk in Amsterdam. De winkel bestond vorig jaar 45 jaar en Jonah was er vanaf het begin bij; op haar veertiende stond ze al in de kookboekenwinkel die ze later overnam van culinair journalist Johannes van Dam. De kookboekenspecialist van Nederland blijft gelukkig nog wel zelf kookboeken schrijven. Eind vorig jaar verscheen haar vijfentwintigste en meest persoonlijke boek, het prachtige *Memmisj*, over de Joodse keuken. Je leert elkaar het beste kennen door elkaars eten te eten, zei Jonah eens, dus wie haar wil leren kennen: lees dit boek.

REIN OP 'T ROOT

HORECAONDERNEMER EN CHEF-KOK

De naam Euro Pizza doet misschien aan een goedkope internationale keten uit de jaren negentig denken, toch kun je nergens lekkerder eten dan hier in Amsterdam-Noord. Nou ja, misschien in het nabijgelegen Restaurant Europa of Bar Benelux, waarvan kok Rein ook mede-eigenaar is. Of anders in die andere hotspot, maar dan in West: Restaurant VRR. Rein weet op al die verschillende plekken met veel creativiteit, een hele hoop kennis en een beetje gekte onvergetelijke ervaringen te creëren.

34

MICHEL & SASKIA DEENIK

EIGENAARS VISAANDESCHELDE

Michiel was nog maar een broekie toen hij in 1999 het voormalige eetcafé Het concept kocht, samen met zijn goede schoolvriend Michel Wieman (die zes jaar later, in 2005, veel te vroeg overleed na een kort ziekbed). Twee Utrechtse jochies gingen het maken in de hoofdstad, Michiel wist het zéker. Elf dagen na de opening kwam Johannes van Dam eten bij Visaandeschelde en gaf het een 9- in *Het Parool*. Sindsdien is het nooit meer rustig geweest in het visrestaurant dat Michiel, nu al jaren met zijn vrouw Saskia, runt. Hoera voor de jarige; al 25 jaar een begrip in de hoofdstad!

THE BREDA GROUP

HORECAONDERNEMERS

Johanneke van Iwaarden, Freek van Noortwijk en Vagarsh Mogatseljan a.k.a. The BREDA Group en bekend van Restaurant BREDA, Klein BREDA, Maris Piper en Pita, opende dit jaar Trattoria BREDA & Enoteca. Verse, huisgemaakte pasta's en pizza's uit de houtoven, waar je wijn direct van de boer bij drinkt. Zoals veel oude Barolo's, Amarones en Barbaresco's tegen fantastische prijzen, want zelf ingekocht. En via de nieuwe, eigen webshop kun je de wijnen die je lekker vindt direct bestellen voor thuis. Italiaanse delicatessen, Bredase gezelligheid en Amsterdamse koopmansgeest; het komt hier allemaal samen.

ELIZABETH AUERBACH

RECENSENT EN GIDS

No free meals, no invites, no 'proefeten' or 'perslunch'. Zo doet Elizabeth het al jaren, want alleen zo kan ze écht onafhankelijk recenseren. Eerst met name voor haar website *Elizabeth on Food*, waarvoor ze high end restaurants over de hele wereld bezocht. Inmiddels is ze echter vooral in de hoofdstad te vinden, om haar *Amsterdam Restaurant Guide* te vullen met tips voor haar abonnees. In deze in 2021 gelanceerde app staan niet alleen door haar beoordeelde sterrenrestaurants, maar ook allerlei andere zaken, want Elizabeth eet net zo lief een smashburger, ramen of waterzooi. Met Elizabeth als gids is het fijn vertoeven in Amsterdam!

YORNIE VAN DIJK

EIGENAAR EN CHEF-KOK DE BASILIEK

Dat hij kon koken wist hij al, maar de jonge Harderwijker is nu ook eigenaar van De Basiliek in zijn geboorteplaats. En alsof dat nog niet spannend genoeg is, wint hij ook de ene na de andere kookwedstrijd. Het aanstormend talent volgens Gault&Millau - hij is hun New Chef on the Block - won de Michelin Young Chef Award 2023 én is daarnaast de eerste winnaar van de nieuwe 100% plantaardige kookwedstrijd de Green Chef's Hat, die gehouden werd tijdens Gastvrij Rotterdam. Niemand kan meer om de getalenteerde chef-kok heen!

VANJA VAN DER LEEDEN & REMKO KRAAIJEVELD

AUTEUR EN FOTOGRAAF ITALOPOP

Met haar man en culinair fotograaf Remko Kraaijeveld maakte Vanja van der Leeden eerder al het heerlijke kookboek *Indorock*, dat in 2019 Het Gouden Kookboek won. Hun nieuwe *Italopop* is minstens zo lekker. Een zoveelste Italiaans kookboek schrijven is niet besteed aan het culi-duo, dus verwacht geen rode Vespa's en nonna's met hun handen in de pasta, maar een nieuwe blik op de Italiaanse keuken, met spannende recepten als Parmezaanpolenta met cavolo nero, ei en crispy chili oil en geheel des Vanja's: Siciliaanse groentestoof met Indo-tintje.

MARCO GRECO & DIMITRI BOUSCASSE

EIGENAREN ZERO ZERO

Iedereen die weleens door Amsterdam loopt weet: voor lekker eten staan lange rijen. En dat zijn niet altijd TikTok-rijen, waar buitenlandse toeristen urenlang geduldig wachten tot ze eindelijk aan de beurt zijn om precies dat ene te eten waarvoor ze naar de stad zijn gekomen. Voor de razend populaire schiacciata (Italiaans platbrood) moet je geduldig zijn, ondervinden ook de locals die het goddelijke goed van Zero Zero hebben ontdekt. Marco en Dimitri, ook van Ceppi's, hebben inmiddels ook al een tweede vestiging geopend. Nog meer rijen!

CASIMIR EVENS & LOTTE BLOEM

EIGENAARS EN CHEF-KOK EN SOMMELIER **ODILLE**

‘Het leven is mooi, laten we er samen van proeven!’ Het is de leus van Casimir en Lotte, die natuurlijk vooral hun gastvrijheid weergeeft. Maar gaat het niet ook voor het stel zelf op? Eerst werkten ze samen bij VANE in Eindhoven – hij als executive chef en zij als restaurantmanager en sommelier. Ze besloten daarna samen een restaurant te beginnen, en wel in het Brabantse Sint-Oedenrode. Aan het begin van dit jaar opende Odille zijn deuren. Casimir en Lotte maken er samen iets heel bijzonders van, met keukenblokken in het hart van de zaak waaraan de koks hun werk doen. Zo hebben alle gasten eerste klas zicht op de bereiding van hun maaltijd. Ook Michelin is een hapje komen eten en prijst de creativiteit van de kok en de welgekozen wijnen.

MAARTJE DE NIE

PASTRY CHEF ANANTARA GRAND HOTEL KRASNAPOLSKY

Maartje studeerde Rechten en Wiskunde, om na vijf jaar toch te kiezen voor een carrière als patissier. Is dat gek? Helemaal niet! Als er iemand met mathematische precisie en volgens strikte regels moet werken is het wel de Pastry Chef van het Kras. In de Cake Room van het hotel komen alle creatieve en handgemaakte kunstwerken van Maartje samen. Allemaal in de categorie ‘zonde om op te eten’. Toch maar wel doen, want the *proof of the pudding is in the eating*. Je laat toch ook het dessert van deze avond niet staan? Juist, gemaakt door Maartje. Wat een zegen dat ze niet voor de Zuidas koos!

WILL ERENS

INTERIEURONTWERPER

Iedereen weet dat een goede avond uit niet alleen om het eten draait. Minstens zo belangrijk is de ambiance. Niemand begrijpt dat beter dan Will, die met zijn Toomanyagencies menig restaurant in Nederland (en daarbuiten) van een overdonderend kleurrijk en heerlijk theateraal ontwerp voorziet. Van het onlangs geopende Café Visscher in Leiden tot La Nostra Gigì, Lolo en Secret Garden in Amsterdam en The Peacock Bar in Zwolle, je waant je telkens in een andere wereld. Of, dat kan natuurlijk ook, in een andere tijd. Bij het hoofdstedelijke ‘t Heemelrijck liggen de Perzische tapijtjes gewoon weer op tafel, alsof de tijd heeft stilgestaan!

3

JET LOOS

CHEF-KOK DE TREESWIJKHOEVE**

S.Pellegrino ging voor de vijfde keer op zoek naar het antwoord op de prangende vraag 'wie bepaalt de toekomst van de gastronomie?' De deelnemende chefs - allemaal 30 jaar of jonger - doorlopen een intensief selectieproces voor een finaleplaats. Een van de gekozen finalisten is Jet, nog maar 24 jaar jong. Desalniettemin heeft ze een flinke staat van dienst, met De Groene Lantaarn**, Restaurant Perceel* en het Noorse RE-NAA** op haar cv. Inmiddels werkt ze bij De Treeswijkhoeve** - en is ze er niet met de hoofdprijs vandoor gegaan. Maar voor ons is en blijft ze een winnaar!

DRIES ROELVINK

S(CH)LAGERZANGER

Bij zijn favoriete café La Brochette in Buitenveldert zijn de ballen van Dries al jaren een begrip. En ook zijn trouwe volgers op Instagram weten: Dries maakt verdomd lekkere gehaktballen. Groot nieuws van de volkszanger: de Gehaktbal van Dries ligt nu in alle Jumbo-filialen. De balletjes smaken zoals ze beloven: naar vroeger. Naar de ballen van je oma. Heerlijk bij gebakken aardappels, op een broodje, bij de borrel of als je een gierende kater hebt: **DRIES TO THE RESCUE.**

4

MAUD MOODY & LEONARDO PACENTI

EIGENAARS TOSCANINI EN AUTEURS TOSCANINI: PASTA

4

Tja, als een van je favoriete Italiaanse restaurants in Amsterdam een kookboek uitbrengt, kan er weinig misgaan. We smulden al van hun eerdere *Bijbel van de Italiaanse keuken*, maar Maud en Leonardo van restaurant Toscanini hebben zichzelf met hun nieuwe kookboek *Toscanini*: pasta overtroffen. Iedere stad of streek in Italië kent zo haar eigen klassiekers en Toscanini brengt de enorme diversiteit aan pastagerechten in dit boek op toegankelijke wijze samen. Van beproefde recepten voor doordeweeks tot hartverwarmende ragù's voor in het weekend, dit is een instant klassieker voor liefhebbers van de Italiaanse keuken.

46

IVO GESKUS

CULINAIR FOTOGRAAF

Het oog wil ook wat. Als iemand deze wijsheid heeft geïnternaliseerd is het Ivo wel. Hij weet van iedere foto een lekker plaatje te maken, vol seks en lust. Zelfs een bord truffels, toch de onooglijke drollen van de haute cuisine, ziet er appetijtelijk uit door de lens van Ivo. Dat is natuurlijk niet onopgemerkt gebleven dus een beetje ambitieuze horecazaak kiest voor hem wanneer er foto's moeten worden gemaakt van de gerechten, het interieur en de chefs en sommeliers. Toch, Thomas, Dennis, Soenil, Ron, Richard, Noël, Jamie, Stefan, Erik? Het gerucht gaat trouwens dat Ivo na al die kijkjes in de keuken eindelijk ook zelf kan koken. Is er dan niks wat deze man niet kan?!

MARLEEN & JEROEN BROUWER

EIGENAARS RESTAURANT NOOR* EN STUDIEVRIENDEN

47

Dit is toch de allerleukste studentenactie denkbaar? Uit eten bij een sterrenzaak zonder dat je stufi meteen op is. Het in maart 2022 geopende Groningse restaurant Noor, van dertigers Marleen en Jeroen, kreeg al binnen drie maanden een Michelinster. Maar zij weten ook: een sterrenzaak is voor veel jonge mensen onbereikbaar. Dus stelden ze twaalf data in de maand juli open waarop studenten voor de helft een sterrenvorkje kunnen meeprikken. Sympa en slim: zo kunnen studenten kennismaken met eten op niveau en heeft Noor* potentiële gasten van de toekomst te pakken.

CHRIS NAYLOR & BJORN VAN AALST

EXECUTIVE CHEF EN MÂÎTRE RESTAURANT VERMEER

48

Van sommige dingen in het leven is niets te begrijpen. Van de voortplanting van wandelende takken bijvoorbeeld (google: spermatofoor). Of dichterbij huis: waarom Restaurant Vermeer vorig jaar z'n Michelinster verloor. Want hier wordt niet alleen geweldig gekookt door Chris (ooit uitgeroepen tot Groentechef van het Jaar) en zijn team, de hele setting is subliem, van sfeer tot personeel tot muzikale omlijsting. Op basis van de gerechten en het verloop van de avond is een opbouwende playlist samengesteld. De bediening is vrolijk formeel, de wijnen worden veelal geschonken uit magnums en de goedlachse maitre Bjorn maakt de avond compleet.



ZO, WAT WAREN ZE LEKKER HÈ?

Dit zijn de wijnen die tijdens
de TOP 100 zijn geschonken.
En natuurlijk gewoon, voor een
fijne prijs, in **ALLE LIDL-FILIALEN**
te koop.



HELLO BOURBON

AL JAREN DÉ FAVORIETE BOURBON VAN DE TOP HORECA WERELDWIJD
ALS PERFECTE BASIS VOOR DE OLD FASHIONED COCKTAIL



WOODFORD RESERVE OLD FASHIONED

- 60 ml Woodford Reserve Bourbon
- 15 ml Monin Suikersiroop
- 2 druppels Angostura aromatic bitters
- Sinaasappelzeste



WOODFORD RESERVE®

Geen 18, geen alcohol

WOODFORD RESERVE IS EEN GEREĞISTREERD HANDELSMERK. ©2023 BROWN FORMAN. ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN.

49 NICK TOET

YOUTUBE FENOMEEN, KOOKBOEKENSCHRIJVER, PRESENTATOR

Twee jaar geleden leerde de kookboekenwereld Nicky kennen toen hij met zijn boek *Eten met Nick* uit het niets de bestsellerlijsten in kwam. Nu, twee jaar later, evenaart hij deze prestatie met zijn nieuwe boek *BBQ-en met Nick*. Maar het hoogtepunt van YouTube-fenomeen *EtenmetNick* (185.000 abonnees) is misschien wel zijn nieuwe rol als presentator van het razend populaire programma *Taarten van Babel* (voorheen *Taarten van Abel*). 'We gaan lekker praten over mooie, blije, zware, lichte, inspirerende en verdrietige onderwerpen terwijl we taart en snoep in onze bekkies aan het douwen zijn', aldus een dolenthousiaste Nick.

50 PETRA POSSEL

PODCASTMAKER SMAKELIJK!

Direct nadat *Radio Mangare!* een zachte dood stierf, op 1 januari van dit jaar, begon Petra haar podcast *Smakelijk!*. Nou ja, er zat slechts een maandje tussen. Petra krijgt gewoon nooit genoeg van praten over alles dat met lekker eten en drinken te maken heeft. Allerlei soorten gasten van over de hele wereld vertellen haar en haar 'rechterhand' - iedere keer een ander - wekelijks over hun eetopvoeding, kookboek, lievelingswijn, favoriete gerecht, you name it. Daar wordt bij gegeten en gedronken, er worden verbanden gelegd, er wordt gelachen en gelikkebaard. **LEKKER!**

51 SYLVIA WITTEMAN

AUTEUR KEUKENHULPBOEK ETEN!

Via een kleine enquête op Twitter vroeg Sylvia welke gerechten mensen graag koken en eten, maar niet onder de knie krijgen. Haar nieuwste (basis)kookboek *Eten!* is het resultaat. Tomatenroomsoep met zelfgemaakte croutons, de perfecte hamburger, kipgyros; op haar eigenzinnige en vooral humoristische manier legt ze onvermoeibaar uit hoe het moet, daar in die keuken. Begin je met koken, uit nood of deugd, dan wil je Sylvia naast je hebben staan. En zoals bij alle boeken van Sylvia geldt, geldt ook hier: ook als je het koken prima onder de knie hebt wil je *Eten!* lezen. En verdomd, je steekt altijd weer iets nieuws op.

LEROY VAN DE REE

VOEDINGSDESKUNDIGE

Welke groenteshots zitten vol suiker, hoe light is light écht en welk kokoswater bevat helemaal geen kokos? Onder de naam Voedingsweetjes speurt voedingsdeskundige en foodfluencer Leroy van de Ree 's lands supermarkten af en geeft zijn 430.000(!) volgers op Instagram tips over welke supermarktschappen je niet leeg moet trekken. In zijn boek *Voedingsweetjes* zet hij zijn missie voort en helpt hij iedere shopper op weg tussen de (onnozele) Nutri-Scores, groene labels en gezondheidsclaims in de supermarkt.

WENDY KNUBBEN

OLIEBOLLENKONINGIN

Het is belangrijk om te blijven vernieuwen, óók in de oliebollenbranche. En Wendy van de Rotterdamse gebakkraam op de Nieuwe Ommoordseweg weet dat als geen ander. Iedere liquide trend weet ze feilloos om te zetten in een oliebol waar klanten ieder jaar reikhalzend naar uitkijken. Zijn Pornstar Martini's niet aan te slepen, lanceert Wendy de Pornstar Bol. Drinkt iedereen Esma's, komt Wendy met een Espresso Bol. Voor rumliefhebbers is er de Ready2RumBol. Dit jaar heeft de ongekroonde oliebollenkoningin weer een knaller ontwikkeld: T' advocaatje. Geheel volgens traditionele wijze van oma's recept, maar dan in een modern jasje, afgebakken in pruttelend vet.

FRANK TJEPKEMA & PIETER STEVENSE

FOUNDERS LE FRIQUE

Voormalig bankier Frank en voormalig ICT-consultant Pieter vonden dat het tijd werd terug naar de oorsprong te gaan met de goudbruine geluksstaaf. De frikandel is van oudsher een slagproduct, weet je. Ze ontwikkelden Le Frique; geen delletje van separatorvlees die je brak uit de muur trekt, maar een culinaire variant van de oer-Hollandse frikandel gemaakt van varkensschouder en kippendij en verrijkt met zelf ontwikkelde specerijenmixen. Culi-types zijn fan: het Conservatorium Hotel heeft Le Frique op de kaart staan en Ron Blaauw liet Le Frique schitteren op zijn frikandellenfestijn. En ook aan vegans is gedacht: Le Frique Veganique is een 100% plantaardige frikandel die ook nog eens glutenvrij is. **LE FRIQUE UNIQUE!**

55 RAYMOND PLAT, NIELS LEIJSSENAAR, WILLEM ALBERTS & RODERICK KUNST

FOUNDERS RESTAURANT TROEF

Raymond (ex-keukenchef 212**), Niels (ex-manager bij alle restaurants van Ron Blaauw), Willem en Roderick (mede-eigenaren Escobar in Amsterdam) bundelen hun krachten en openen restaurant Troef in de Weesperzijdebuurt in Amsterdam. Met hun ruime ervaring in verschillende toprestaurants kon het niet anders dan een succes worden. Het resultaat is een toegankelijke zaak met een huiselijk gevoel, waar je heel goed kunt eten zonder ingewikkeld gedoe. Loop lekker binnen, want ze hebben altijd een troef achter de hand, zoals een paar vrije tafeltjes voor spontane gasten.

RANDY BOUWER & MARTIJN WIJNANDS

EIGENAARS, CHEF-KOK EN SOMMELIER RESTAURANT VIGOR

Tuurlijk, een tocht door de Vughtse Heide is een prima dagbesteding, maar liefhebbers van het betere eten en drinken weten dat Vught veel meer te bieden heeft. Zoals sterrenzaak Vigor, gevestigd in een rijksmonument uit de zeventiende eeuw, naast de imposante Sint Petruskerk. Mede-eigenaar/patron/sommelier Randy is gek op sherry en chef Martijn weet daar fantastisch bij te koken. Ze wonnen zelfs de begeerde prijs van Beste Hoofdgerecht Pairing tijdens de prestigieuze internationale kookwedstrijd Copa Jerez - een prestatie van formaat.

WOUTER AALST

EIGENAAR WIJNBAR PASKAMER

Heerlijke wijnbar in Amsterdam die hoge ogen gooit bij wijnliefhebbers en -kenners. Tijdens de jaarlijkse Wine Bar of the Year-competitie, die al sinds 2014 bestaat, werd de wijnbar dit jaar, na al veelvuldig kanshebber te zijn geweest, eindelijk tot winnaar uitgeroepen. Bij Wijnbar Paskamer werken ze met veel bijzondere wijnen die per glas te bestellen zijn en is er een uitgebreide selectie van heerlijke gerechtes om te delen. **HEERLIJKE ZAAK!**

GUILLAUME DE BEER

EIGENAAR EN CHEF-KOK BAR GUI

Na jarenlang mede-eigenaar te zijn geweest van The BREDA Group (nummer 35 in deze lijst), besloot Guillaume de groep te verlaten. Hij wilde zijn eigen weg gaan, zijn eigen visie volgen. En ook weer zélf achter de kachel staan. Alles komt samen in zijn dit jaar geopende Bar Gui, waar hij in een 'bruine kroeg' zijn Franse komaf eert en dus gerechten serveert met een Bretonse twist. De eigengereide chef is misschien een beetje ruig en tegendraads, maar dat-ie geweldig kan koken, betwist niemand!

MAARTEN LANGESLAG

OPRICHTER EN EIGENAAR VAN FORT NEGEN

Brood is gierend duur maar toch stuiten we op steeds meer geweldige bakkerijen waar we met liefde niet alleen een half maandsalaris voor een brood neertellen, maar er ook voor in de rij staan. Fort Negen, de bakkerij van Maarten aan de Jan Evertsenstraat in Amsterdam, heeft niet alleen zuurdesembrood, maar ook de croissant, toch al niet het minste bakkersproduct, naar een hoger niveau getild. Zoete ijscroissants en gevulde hartige croissants, met Japanse omelet, sriracha mayo en lente-ui bijvoorbeeld, wij staan zaterdag weer in de rij hoor.

MAXINE AGYEMAN & JOBIEN GROEN

PLANTAARDIGE KAASMAKERS

Culinair chef Maxine en voedingswetenschapper Jobien misten lekkere kaas in het veganschap en wat doe je dan? De meeste mensen kiezen toch weer voor een romige brie op de borrelplank, of doen gewoon alsof ze genieten van een 'kaas' die nergens naar smaakt en de structuur van een gum heeft. Zo niet Max en Bien. Zij leerden oude technieken toepassen om te fermenteren en rijpen met plantaardige ingrediënten. Het bleek een gat in de markt en succes bleef niet uit. *En guess what?* Sinds dit jaar liggen de vegan kaasjes ook in de reguliere supermarkt, gebroederlijk naast de traditionele speciaalkazen, in Nederland én Duitsland.

EMMA DE THOUARS, MARIEKE MIGCHELBRINK & BRIAN MAHULETTE

PODCASTHOSTS DE OPSCHEPPERS

61

Wekelijks maken Emma, Marieke en Brian een podcast waarin het olijke trio opschept over hoe goed ze kunnen eten. Van Emma en Marieke was dit ons trouwens allang bekend, want beiden zijn ex-FavorFlavvies. Het drietal deelt ook recepten en bespreekt herkenbare situaties. Wat doe je bijvoorbeeld met een date die niet met stokjes kan eten? En stuur je een Tikkie voor een frietje? Belangrijke vragen, maar het is ook gewoon ontzettend gezellig om naar dit trio te luisteren.

JET VAN NIEUWKERK

AUTEUR EN TELEVISIEKOK

62

Lekker eten hoeft volgens Jet helemaal niet ingewikkeld te zijn. Een koksopleiding heeft ze nooit gedaan, desalniettemin weet Jet hoe je lekker, gezond en makkelijk kookt voor het hele gezin. Daar schreef ze al enkele boeken over en dat laat ze nu ook zien in het nieuwe dagelijkse programma *Lekker Snel!* op 24Kitchen. Onnodig tijd verliezen met boodschappen doen is er bij Jet niet bij, want alles wordt thuisbezorgd door boodschappendienst Picnic. Klinkt als een sponsordeal en dat is het ook, maar wat maakt het uit. Iedereen wil toch lekker snel klaar zijn?

WAKKER DIER

DIERENACTIVISTEN

63

Van lekker eten wordt iedereen blij, van dierenleed niemand. Gelukkig is daar Stichting Wakker Dier, die ons foodies altijd bij de les houdt. Geen plofkip meer voor ons! Ook met de verkiezing voor de Stalmelk Stiekemerdd van 2023 wist de organisatie ons wakker te schudden. Vier finalisten maakten kans op de prijs voor een product dat wordt gemaakt met melk van koeien die nooit buiten komen - terwijl ze in woord en beeld het tegenovergestelde communiceren. Zoals de winnaar grasboter van Campina, dat gemaakt zou zijn van melk van koeien die lente- en zomergras eten. Dat ze dat in de stal doen, zegt de fabrikant er niet bij. **WEER WAT GELEERD.**

SHIRMA ROUSE

SOULZANGERES EN TELEVISIEKOK

Of ze nu zingt of kookt, bij Shirma gaat het met bezieling. De soulzangeres is geboren in Curaçao en deelt sinds deze zomer haar favoriete gerechten van thuis in een eigen programma op 24Kitchen. Wie tuncet er niet dagelijks in voor een portie *Shirma's Soul Food*? De explosie van kleuren en smaken houdt de Hollandse herfst op afstand en dat geldt trouwens ook voor Shirma zelf, die liefdevol haar pruttelende curry chicken bekijkt ('She bubblin!'), Bob Marley opzet, haar moeder belt, naar de 'sizzle' luistert, verhalen vertelt en haar vriendinnen uitnodigt. En dus ondertussen heel Nederland kennis laat maken met de Caribische keuken.

65 SLAGERIJ JAN DE ROOIJ

WINNAAR LEKKERSTE BAL GEHAKT

Er zijn vele wegen die leiden naar de lekkerste bal gehakt, maar er is één slager die volgens branchevereniging Koninklijke Nederlandse Slagers écht het omrijden waard is. Bij Slagerij Jan de Rooij uit Berkel en Rodenrijs koop je de Lekkerste Bal Gehakt van 2023. Paneermeel of panko? Wel of geen mosterd? Varkensgehakt of kalfsgehakt? Wat is het geheim van deze bal? Slager Wim de Rooij draait er niet omheen: 'Onze bal heeft geen geheim, het is een lekkere en eerlijke bal.' Sommige mysteries in het leven blijven altijd onopgelost.

PABLO SCHULTZ

FOOD INNOVATOR

Mensen vette dingen laten proeven en ervaren, de boomers onder ons denken dan wellicht aan slagroom en rijke sauzen. Cringe. Zo niet Gen Z. De jonge Pablo Schultz is koud afgestudeerd en begon direct een eigen bedrijf, want waarom niet? Hij liet zich inspireren door zijn stage, waar hij in aanraking kwam met cold drip coffee. Met Bakkie Bruis heeft hij een lijn koude koffies in spannende smaken op de markt gebracht en daar pakte hij prompt de hoofdprijs van de Dutch Food Week KickStartShow mee. **NICE!**

FREDERIK KAMPMAN

BOTANISCHE BROUWER

Nadat Lowlander Beer de afgelopen jaren met meerdere pop-ups liet proeven hoe bieren en gerechten elkaar versterken, vonden ze dit jaar een vaste plek voor hun beer & food pairings in de industriële locatie van Stork in Amsterdam-Noord. Zo laat Lowlanders-oprichter Frederik Kampman - 'Chief Botanical Officer' - het merk oneindig groeien. De grootste worden wil hij overigens niet, wel de meest duurzame. Van waste, taste maken levert ook nog eens geweldige bieren op, zoals zijn seizoens-IPA, gebrouwen van afgedankte kerstbomen.

BRITTA & YURI WATTIMENA

EIGENAARS, GASTVROUW EN CHEF-KOK RESTAURANT YANO

Soms komt alles perfect samen. Alsof alle voorgaande gebeurtenissen moesten leiden tot dat ene. Zoiets lijkt het geval te zijn bij YANO, het restaurant dat gastvrouw Britta en chef-kok Yuri samen openden in november 2022. Hier zit zoveel liefde, passie, eigengereidheid en kunde in, dat alles klopt. Het stel - zij is half Fins, hij half Moluks - heeft alle ingrediënten uit hun leven door elkaar gemengd, van hun afkomst tot hun gezamenlijk opgedane ervaringen bij Rotterdamse toprestaurants als FG Restaurant** en Amarone*. Zelfs hun kinderen zijn in de mix gegooid: de naam YANO is een samensmelting van hun namen. En dan krijg je dus een perfect opgediend en ultiem smakelijk gerecht. Niet voor niets heeft Gault&Millau ze meteen als Nieuwkomer van het Jaar aangemerkt.

GÉRARD ZWIJNENBURG

FOUNDER BACCHUS WIJNFESTIVAL

Wat hebben hardstyle en sauvignon blanc met elkaar te maken? Gérard! Groot geworden in de dancescene bedacht hij dat zijn grote liefde wijn een vergelijkbaar podium verdiende als de muziek op de festivals die hij promootte. Dus organiseerde hij Bacchus, Neerlands eerste grote wijnfestival. Hier draait alles om wijn - en om eten, muziek en gezellig samenzijn met je vrienden. De eerste editie is alweer bijna 10 jaar geleden georganiseerd, daar heeft hij destijds al veel veren mee verdiend. Toch lauweren we hem weer, want dankzij Gérard is Bacchus opnieuw succesvol geworden. Wij zijn er zeker weer bij in 2024!

70 MARÈL DISSELHORST

JONG GASTVRIJHEIDSTALENT

In de huidige arbeidsmarkt met enorme tekorten aan gastvrouwen en -heren is het belangrijker dan ooit om deze missionarissen in het zonnetje te zetten. Missionarissen ja, want gastheerschap is geen baan, maar een missie, aldus Patrick van Zuiden, voorzitter van de Nationale Hennessy Gastvrijheidsprijs. Al 22 jaar wordt de prijs voor jong gastvrijheidstalent uitgereikt. Na een strenge selectie, theorie- en praktijkproeven ging de 22-jarige Marèl van restaurant YANO in Rotterdam er met de bokaal vandoor. Marèls geheim? 'Ik heb een fotografisch geheugen als het gaat om gastvoorkeuren.'

71 TOBIAS CAMMAN

AUTEUR GROENVOER

Na het succes van zijn kookboek *Voer* is filmmaker, regisseur, presentator en influencer Tobias onlangs met een tweede kookboek op de proppen gekomen: *Groenvoer*. De zelfverkleerde foodsnob heeft een hekel aan gerechten waarin groenten alleen worden gezien als bordvulling en voelt zich ook te goed - je bent een snob of niet - voor vleesvervangers. Tobias doet alles met grote toewijding en authenticiteit - zie zijn content op YouTube - en dat zie je ook in zijn kookkunsten. Zelf zet hij liever groenten dan zichzelf in de schijnwerpers, daarom doen wij dat even voor hem. Tobias: gefeliciteerd!

72 KATINKA LANSINK DODERO

NIKKEI-AMBASSADEUR, AUTEUR COCINA NIKKEI

Met een niet aflatend enthousiasme deelt Katinka haar liefde voor de Zuid-Amerikaanse keuken, die ze zelf van haar Peruaanse moeder kreeg, met de rest van de wereld. Zo geeft ze kookworkshops aan chefs en hobbykoks en ontwikkelt ze recepten voor restaurants en merken. Na haar bejubelde boek *Mi casa Peru* schreef ze dit jaar *Cocina Nikkei*; het eerste Peruaanse Nikkei kookboek in Nederland over de kleurrijke Peruaanse keuken die zo fantastisch combineert met de verfijnde Japanse keuken.

SLAGERIJ VAN TILBURG

WINNAAR SPARERIBS TROPHY

Dat we de rest van de avond aan het vleesflossen zijn nemen we voor lief, want de spareribs van Slagerij van Tilburg 'hebben de juiste snit, zijn zeer goed op smaak en perfect gegrild', aldus ook de lovende vakjury over de winnende spareribs van de Spareribs Trophy 2023. Zo'n 80 slagers stuurden hun spareribs in voor de branchewedstrijd, een behoorlijke kluit voor de jury, maar zoals dat gaat: er kan maar één de winnaar zijn en Slagerij van Tilburg (maar uit Sliedrecht) ging er met de vette bokaal vandoor.

MISTER KITCHEN

PLANT BASED FOOD BRAND

Mister Kitchen, het bedrijf van culinair driemanschap Daan Faber, Igor Sorko en Maarten Hoekstra, houdt zich bezig met van alles, zolang het maar een link met eten heeft. De creativiteit van de mannen kent geen grenzen en dat blijkt maar weer eens na de lancering van hun Droomboter. Na twee jaar te mengen, prutsen en proeven is het ze gelukt om een volwaardig plantaardig alternatief te vinden voor roomboter. Het 'koevrije kuipje' werd direct opgevolgd door een versie om mee te bakken en braden en Daan, Igor en Maarten zouden Daan, Igor en Maarten niet zijn als de Droomboter niet ook gewoon in de reguliere supermarkt te vinden is. Weer een stapje verder in de eiwittransitie.

HESTER ZITVAST & HERMAN ROGGEVEEN

LIVINGPROEF

Waar anderen gewoon boodschappen doen, gaan Hester en Herman op safari: de supermarkt. Daar stoppen ze alles in het mandje waarvan jij denkt 'zijn ze gek geworden?!' Van citroencheesecakevla tot spinach bites, van plantaardige garnalen tot speculaaspannenkoekenmix en van pistachepesto tot koolraaptagliatelle. Dat proberen ze vervolgens uit en hun reviews zijn te vinden op Instagram, onder de naam Livingproef. Daarmee behoeden ze hun 46.000 followers voor miskopen in de supermarkt, waarvoor onze dank.

CITYGUYS

CREATIEF COLLECTIEF

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? Cityguys Jean-Paul Schaddé van Dooren, Roger Bloem en Steven Strijbosch weten precies de hotspots te vinden. En hot news: samen met The Stillery lanceerden ze een eigen Operation Hot Sauce. Deze pittige rode saus wordt gemaakt van lokaal geteelde Hollandse hete pepers. En dat is niet het enige, want de heren lanceren ook nog een eigen (pittige!) whisky. **TOO HOT TO HANDLE, DEZE JONGENS.**

NO WASTE ARMY

ANTIVOEDSELVERSPILLERS

Thibaud van der Steen is een van die mensen die je blij maken, maar zelf wordt hij blij van mensen helpen. Tijdens corona richtte hij, samen met anderen, Breda Maakt Mij Blij op, om ondernemers die met een productoverschot zaten te helpen kopers te vinden. Dat leidde tot oprichting van het No Waste Army, waarmee hij samen met Stijn Markusse van Boerschappen, landelijk ten strijde trekt tegen voedselverspilling. Zo wisten de nonnen van het Sint Catharinadal in Oosterhout bijvoorbeeld van hun wijnoverschot af te komen. Fijn voor de kopers, want lekkere wijn, maar ook fijn voor de nonnen, die met de opbrengst hun klooster kunnen onderhouden. Iedereen blij!

KEURSLAGER BRAAMSKAMP

WINNAAR GROTE GRILLWORSTTEST

De ambachtelijke grillworst is zeker geen eenheidsworst. Maar de hamvraag is natuurlijk: bij welke slager scoor je de lekkerste? Het antwoord is simpel: bij Han Braamskamp van Keurslager Braamskamp; hij is dit jaar voor de derde keer (!) uitgeroepen tot winnaar van de vakwedstrijd Grote Grillworsttest, georganiseerd door branchevereniging Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS). 'De winnende grillworst is vaktechnisch een echte topper. Het aangezicht, de samenstelling, structuur, geur, smaak en bite. Alles klopt!', aldus de lovende jury over de winnende worst. Wie zijn wij om dat tegen te spreken?

79 WANDER ABLAS

FOUNDER SLACHTCONCEPT UPSTICK

Als ik vlees eet, moet ik het dier dan ook kunnen slachten? Wander bedacht een nogal gewaagd concept en opende dit jaar een restaurant waarbij de gasten de (diervriendelijke) slacht van dichtbij meemaken. Samen met de chef plukken de gasten daarna de veren van de kip, om vervolgens te mogen genieten van een heerlijke maaltijd waarin precies dat meest veelzijdige stukje vlees op het bord ligt. Terwijl de gasten hun kippetje verorberen scharrelen de andere kippen lekker rond. Wander hoopt met Upstick dat iedereen aan het eind van de avond meer bewust is geworden van zijn eigen vleestrategie.

CAS&KAS

VEGAN BITTERBALLENBEDRIJF

Cas de Weerd en Kasper Luiten hadden er de ballen verstand van toen ze in hun studentenhuis begonnen met het maken van een vegan ragout. Ze werkten zich de ballen uit de broek en tja, toen is het balletje gaan rollen. Inmiddels zijn hun zelf ontwikkelde vegan bitterballen en kroketten bij alle groothandels verkrijgbaar en worden ze door menig restaurant niet alleen op de kaart gezet omdat ze vegan zijn, maar ook gewoon de lekkerste. Zelfs ziekenhuizen schijnen voor deze variant van Neerlands meest geliefde borrelsnack te kiezen... **EEN BALLETTJE KAN RAAR ROLLEN!**

81 SALVATORE LIONIELLO

EIGENAAR EN BAKKER SALVO BAKEHOUSE

De Napolitaanse Salvatore kwam zeven jaar geleden met zijn vrouw naar Nederland. Toen ze tijdens de lockdown niet voor Pasen naar Italië konden reizen, besloot hij te gaan bakken. En dat sloeg aan. Zo erg zelfs, dat hij Salvo opende, met briochebaksels als specialiteit. Hier kun je op ontdekkingsreis door de wereld van Italiaanse pasticcini. En doe dat dan gelijk lekker op z'n Italiaans, 's ochtends vroeg met een dolce naast je *caffè al banco*.

82

MERIJN VAN BERLO & MAARTEN BEZEM

SMAAKMAKERS

De oude Romeinen deden het al: van resten van de visvangst een krachtige saus maken die een gewilde smaakmaker was in talloze gerechten. Dat kunnen wij ook, dachten Merijn en Maarten, chefs van het Amsterdamse restaurant Choux. En dat klopt, want na jaren proberen en met gebruikmaking van een techniek die bekend is geworden door het illustere Noma, brachten de mannen meerdere natuurlijke smaakversterkers op de markt. Onder de naam N°621 Ferments (een knipoog naar de synthetische smaakversterker E621, die hier dus NIET in zit), vind je de plantaardige Mushroom en de Beef, die is gemaakt van Gasconne rund. *When in Rome, do as the Romans do*, dus ook deze zijn gemaakt van reststromen.

JAAP VAN DE WEG

ALCOHOLVRIJE GINMAKER

De meeste ex-collega's zie je nooit meer terug, maar dat geldt zeker niet voor Chen Yeung en Jaap van de Weg. Die besloten doodleuk samen de drankenwereld op zijn kop te zetten. Daartoe richtten ze NoLo Beverages op, waarmee ze alcoholvrije dranken op de markt brengen. GINAMIS, een alcoholvrije gin, is hun eerste merk. Franse paardenbloembladeren, jeneverbessen, nootmuskaat, lavendel en een trits andere botanicals, gemengd met zandgefilterd Nederlands duinwater, dan heb je ons. En niet alleen ons, want GINAMIS wist al een hele hoop awards binnen te harken. Jaap gaat intussen solo, we wachten met smart op zijn nieuwe alcoholvrije knaller!

AMIJÉ ROOS VAN DER LAAN

FOODFLUENCER EN AUTEUR SNACKPASSIE

Haar ruim 100.000 volgers op Instagram weten allang dat Amijé de heerlijkste en meest kleurrijke Aziatische recepten met je deelt. Erfenisje van corona, want daarvoor richtte ze zich veel meer op lifestyle en fashion. Een kookboek kon niet uitblijven, dat verscheen dan ook eind 2022. *Snackpassie* staat boordevol Aziatische snackrecepten. En dit wil je weten: ze is dol op snacks uit de frituur, dus die staan er zeker ook in. Nogal logisch dat ze uitgenodigd werd om deel te nemen aan *Celebrity Masterchef*.

SPANNENDE TIJDEN!

84

ODIN GIANNATIEMPO, GENNARO MAISTO & SVEN HOGENHUIS

PIZZA-ENTREPRENEURS

Tuurlijk, je kunt met je beste vrienden een bezorgpizza eten in je studentenkamer, maar dat is buiten Odin en zijn vrienden omgerekend. Die pakken hun liefde voor de Italiaanse snack der snacks voortvarender aan. Sinds 2020 halen ze met hun Pizza Show de beste pizzaioli (ofwel: pizzabakkers) naar Nederland en zetten deze met wat houtovens neer op waanzinnige locaties, waaronder de Hollandsche Manege in Amsterdam en de Oude Kerk in Den Haag. Lange tafels, live muziek en de beste pizza's: **UN GRANDE SUCCESSO!**

86 THEOR VERPLANCKE & ARIE VISSCHER

EIGENAARS EN CHEF-KOK CAFÉ VISSCHER

Theor vond dat Leiden iets miste. Een restobar met leuke gerechten en lekkere wijnen waar je de hele dag terecht kunt. Samen met chef Arie - hij werkte in verschillende sterrenkeukens, zoals die van De Librije*** - ging hij op zoek naar een klein pandje in Leiden. Maar dat liep dus net even anders. Café Visscher is groots en kleurrijk en biedt plaats aan 130 tot 140 couverts. Lekker eten, goede prijzen, vrolijke bediening, goed sfeertje; het bleek precies wat Leiden miste.

WESLEY VAN HAEFTEN

MEDE-EIGENAAR GOSSLER & FLORIN

Wat doe je als je als Belg een brasserie mist in Amsterdam? Dan open je er zelf een! Toen Wesley de kans kreeg om het oude Daalder* over te nemen, waar hij jarenlang bedrijfsleider was, greep hij die met beide handen aan om vervolgens Gossler & Florin te creëren. Een 'internationale neo-brasserie', waar klassieke gerechten worden gemaakt, maar met creativiteit en een twist, en zonder de usual suspects als escargots en steak tartare. En zonder gedoe: want je kunt hier gewoon binnenlopen - ook 's avonds laat voor een spontaan borrelmoment. **DAN HEB JE ONS AL!**

NONI KOOIMAN

(TELEVISIE)KOK EN AUTEUR WOKBIJBEL

Suriname is een land met een belangrijk verhaal dat niet beter verteld kan worden dan aan de hand van eten, vindt Noni. Ze debuteerde vorig jaar met het heerlijke kookboek *Switi Sranan* en komend seizoen maakt ze in het nieuwe tv-programma *Paramaribo Pepers* een reis door Suriname gebaseerd op haar boek, waarin ze langs de verschillende bevolkingsgroepen van Suriname reist om samen te koken. Natuurlijk reist haar wok mee, want onlangs verscheen haar tweede kookboek *Wokbijbel*. Meer dan 200 wokrecepten, dus inspiratie genoeg.

AALIYAH BOCHHAH

FOUNDER MAMA'S KOELKAST

Niemand kookt lekkerder dan mama. Een universele waarheid, bedacht Aaliyah, dus richtte ze een cateringbedrijf op waar mama's uit de hele wereld hun lekkerste familierecepten klaarmaken. En er smakelijk over vertellen. Mama Safa bijvoorbeeld kookt Syrisch, mama Jane Surinaams, voor Hollandse pot moet je bij mama Sandra zijn en zo zijn alle windstreken vertegenwoordigd bij Mama's koelkast. Een kookboek kon natuurlijk niet uitblijven, en de mama's geven ook workshops. Aaliyah leidt daarnaast de mama's op tot zelfstandige ondernemers. Niet alleen mama is de liefste van de hele wereld, Aaliyah kan er ook wat van.

HENK SCHEELE & RENÉ DE ZEEUW

CHIPSMAKERS

Heerlijk, die laatste kruimels uit een chipszak! Wel jammer dat je van dat gegraai op de bodem van die vette klauwen krijgt. De chipsmakers van Hoeksche Chips hebben voor de laatste fase van het chips-eet-stadium iets geniaals bedacht: een revolutionair hoekje aan de onderkant, dat je in een handomdraai van de zak afritst. Daardoor kunnen de laatste kruimels rechtstreeks - zonder verlies, gemors of rommel - in de hand of mond worden geschud. Was alles in het leven maar zo simpel.

LARS VAN KRANENBURG & DAVID DAMMAN

FOUNDERS MOJO MATÉ

Niks erger dan je mojo kwijt zijn. Krijg je 'm weer terug met Mojo Maté? Als het aan Lars en David ligt wel. Tijdens een reis naar Argentinië kwam Lars in aanraking met maté, een infusie die daar vooral warm gedronken wordt. Eenmaal terug in Nederland wist hij David net zo enthousiast te krijgen en samen ontwikkelden zij Mojo Maté. Het is een sprankelende, alcoholvrije dorstlesser geworden, opwekkend maar laag in calorieën, biologisch, vegan en glutenvrij. En verkrijgbaar in meerdere smaken. De mannen wonnen er de Dutch Food Week KickStartShow 2023 mee en een plek op menig hoofdstedelijke drankenkaart. Nu de rest van de wereld nog!

92 FERLIYAN PALIMBONG

WINNAAR LEKKERSTE BURGER

Iedereen - nu ja, bijna iedereen - is gek op hamburgers. De lekkerste burger wordt gemaakt door Ferliyan van Toko Podomoro in Bunschoten-Spakenburg. Hij pakte de eerste plek met zijn Indonesische Bali Burger - bestaande uit een kruidige Balinese stoof, crispy bacon, tomaat en cheddar - op het NK Lekkerste Burger. De smaak, sappigheid, temperatuur en het mondgevoel: alles klopt aan deze burger, aldus een laaiend enthousiaste jury. In 2018 won Ferliyan met zijn Azië Burger ook al de eerste plaats.

SEBASTIAAN HOES & MARCEL JOOSTEN

FRIETHOES

Jaren geleden begonnen twee broers Hoes een zaak in Haarlem waar ze 'gewoon het allerbeste frietje' besloten te bakken. Het was meteen een succes. En het bleef niet bij dat ene zaakje; FrietHoes is ook verkrijgbaar op evenementen, in de fastservice en horeca en in de supermarkt. Iedereen is dol op de frietjes zonder fratsen, ook de daklozen die ze gedoneerd kregen tijdens het Dakloze Festival. Mensen zonder huis konden hier even puur ontspannen en zorgeloos genieten - daar hoort natuurlijk vetlekkere topfriet bij.

94

NIELS & THEO VAN ALPHEN

EIGENAARS STRANDBAR BOMBAAI

Hoe weet je wat de beste strandtent van het land is? Holidayguru verzamelde voor het antwoord alle bezoekersbeoordelingen in Google. En wat bleek? BomBaaï, dat in het pittoreske Zeeuwse kustplaatsje Westkapelle staat, had de hoogste beoordelingen van bezoekers gekregen. Die waarderen vooral het goede eten, de vegan opties en het vriendelijke personeel van de beachclub die door broers Niels en Theo wordt uitgebaat. Dat hier aan de Zeeuwse kust de zomer onbewust met een rotgang wordt genoten wisten we al van Bløf, maar fijn dat Niels en Theo het kunnen bewijzen met hun verrassende streetfood en wereldse cocktails in een kleurrijk decor. Trouwens: ook in de winter!

ESTHER VAN DER HOEVEN & IRIS VAN BEERS

SOCIAAL ONDERNEMERS MIXBLIK

Humus, silsi, cachupa en mafé, bij Mixblik worden ze ingeblikt. De wereldgerechten zijn bovendien plantaardig, gezond en veelal biologisch, en worden gemaakt door vrouwen die nog niet zo lang in Nederland wonen en op deze manier een toekomst voor zichzelf kunnen opbouwen. Esther en Iris wilden sociaal ondernemen en slaan met Mixblik wel heel veel vliegen in één klap. Wij slaan altijd aan op lekker eten, maar dat de vrouwen tegelijkertijd Nederlands leren en werkervaring opdoen is ook een groot pluspunt! Tel daar de bijdrage bij op die de dames doen aan de voedselketen van de toekomst, en je hebt ons helemaal.

DIEDERICK EVERS

FOUNDER SAPINCA

Diederick verkocht jarenlang tijdschriftadvertenties, maar werd pas echt opgewonden toen hij op reis door Zuid-Amerika allemaal nieuwe smaken ontdekte, zoals galanga en ashwagandha. Eenmaal thuis sloeg hij aan het mixen - hij nam ook tien verschillende wortelsoorten mee - en zo ontstond SAPINCA. Een heilzaam sapje bomvol ingrediënten die al gebruikt werden door de Inca's, vanwege de krachtige smaak of medicinale werking. Binnen no time vond SAPINCA de weg naar het schap van o.a. Gall&Gall, EkoPlaza, Marqt en ODIN, want je bent een advertentieverkoper of niet.

90

SORAYA RIEM

KOOKVLOGGER EN AUTEUR GRUWELIJK LEKKER!

Soraya begon in 2020 met kookvlogs op TikTok en sindsdien is die niet meer van het platform weg te denken. Wat maakt die nou zo populair? Om mee te beginnen: diens gruwelijk lekkere recepten, die het best te omschrijven zijn als het ultieme comfortfood. En dan is het ook nog eenvoudig zelf in elkaar te draaien. Kijk, zo win je de harten van de vooral jonge TikTok-gebruikers. Het TikTok-fenomeen bracht vervolgens een kookboek uit: *Gruwelijk lekker!* Ook al een succes. Soraya is trouwens ook bekend als 'booktokker', en dat betekent dat die jongeren niet alleen aan het koken, maar ook aan het lezen krijgt. **PETJE AF HOOR!**

98

PIEN WEKKING

FOODFLUENCER EN AUTEUR PIEN LAAT HAAR ETEN ZIEN

Pien organiseerde veelvuldig etentjes met vrienden. Toen dat vanwege corona niet kon, besloot ze haar recepten via Instagram te delen. Het account *Pien laat haar eten zien* liep een beetje uit de hand: 180.000 volgers en een succesvol kookboek verder laat Pien nu nog meer eten zien; *Pien laat haar eten zien - vol. 2* verscheen dit jaar. Een laagdrempelig en feestelijk boek vol Franse, Italiaanse en Spaanse recepten. **OLÉ!**

MATEOS GRMAZION

EIGENAAR MAMA HABESHA

Tesmi is een van de eerste levensbehoeften van de mensen uit de Hoorn van Afrika. De geklaarde en gekruide boter wordt gebruikt om allerlei gerechten mee te bereiden. En laat Nederland nu net zo'n fantastische kwaliteit boter voortbrengen. Mateos telde 1 en 1 bij elkaar op en begon samen met zijn moeder tesmi te maken van Nederlandse boter, met Ethiopische kruiden als besobela, koseret, fenegriek, komijn, koriander, kurkuma, koarima, kaneel en nootmuskaat. Met de liefde van Mama Habesha, oftewel Mateos en zijn ma. Win-win!

KLAAS BRASJEN

EIGENAAR IJSSALON VAN SWOLL

Een houten wegwerplepeltje om je ijs mee te eten? Bah! Gelukkig denken ze daar bij ijssalon Van Swoll in Apeldoorn net zo over. 'Aan de smaak van het ijs willen we geen concessies doen', aldus eigenaar Klaas, en dus vond hij de perfecte oplossing voor die vieze houten lepeltjes. Het is nog bedrieglijk simpel ook. Ze geven bij Van Swoll gewoon een roestvrijstalen lepeltje bij je ijs. Als je je ijsje op hebt, gooi je dat in een bak en dan wassen zij 'm weer af. Eigenlijk heel voor de hand liggend en het is nog duurzamer ook dan een houten lepeltje. Dat er af en toe eentje verdwijnt neemt Klaas op de koop toe.

HALL OF FAME

Eerdere winnaars FavorFlav Food Top 100

'16

Tsibo Lin,
Chong Chu,
Zing-Kyn
Cheung
& Rakish
Gangapersad

*(Founders Foodhallen
Amsterdam)*

'17

Joris
Bijzendijk

'18

Jonnie en
Thérèse
Boer

'19

Janny van
der Heijden

'20

Joris Bijzendijk
(corona-editie)

'22

Miljusčka
Witzenhausen

'23

Karsu

FAVORFLAV FOOD TOP 100 2023

1. **Karsu**
2. Ron Blaauw
3. Keuringsdienst van Waarde
4. Jonnie & Thérèse Boer
5. Sergio Herman
6. Mara Grimm
7. Snackspert
8. Jurgen van der Zalm
9. Heineken
10. Jan Sobecki
11. René Koelman
12. François Geurds
13. Vishandel Adri & Zoon
14. Guido Braeken
15. Dirk
16. Tim Golsteijn
17. Ramez Ramzy
18. Fred & Mirjam Mustert
19. Daan & Barbara Witteveen
20. Godfried van der Lugt
21. Esmee Langereis
22. Herman Hell
23. Iona Mulder
24. Nadine Mögling
25. Lidl Nederland
26. Yvette van Boven & Teun van der Keuken
27. Emy Koster & Michael van der Kroft

28. Joost Verhoeven & Richard van Leeuwen
29. Nicole van Gemert
30. Thomas Val
31. Dennis Kort
32. Jonah Freud
33. Rein op 't Root
34. Michiel & Saskia Deenik
35. The BREDA Group
36. Elizabeth Auerbach
37. Yornie van Dijk
38. Vanja van der Leeden & Remko Kraaijeveld
39. Marco Greco & Dimitri Bouscasse
40. Casimir Evens & Lotte Bloem
41. Maartje de Nie
42. Will Erens
43. Jet Loos
44. Dries Roelvink
45. Maud Moody & Leonardo Pacenti
46. Ivo Geskus
47. Marleen & Jeroen Brouwer
48. Chris Naylor & Bjorn van Aalst
49. Nick Toet
50. Petra Possel
51. Sylvia Witteman
52. Leroy van de Ree
53. Wendy Knubben
54. Frank Tjepkema & Pieter Stevense
55. Raymond Plat, Niels Leijssenaar, Willem Alberts & Roderick Kunst
56. Randy Bouwer & Martijn Wijnands

57. Wouter Aalst
58. Guillaume de Beer
59. Maarten Langeslag
60. Maxine Agyeman & Jobien Groen
61. Emma de Thouars, Marieke Migchelbrink & Brian Mahulette
62. Jet van Nieuwkerk
63. Wakker Dier
64. Shirma Rouse
65. Slagerij Jan de Rooij
66. Pablo Schultz
67. Frederik Kampman
68. Britta & Yuri Wattimena
69. Gérard Zwijnenburg
70. Marèl Disselhorst
71. Tobias Camman
72. Katinka Lansink Dodero
73. Slagerij van Tilburg
74. Mister Kitchen
75. Hester Zitvast & Herman Roggeveen
76. Cityguys
77. No Waste Army
78. Keurslager Braamskamp
79. Wander Alblas
80. Cas&Kas
81. Salvatore Lioniello
82. Merijn van Berlo & Maarten Bezem
83. Jaap van de Weg
84. Amijé Roos van der Laan
85. Odin Giannatiempo, Gennaro Maisto & Sven Hogenhuis

86. Theor Verplancke & Arie Visscher
87. Wesley van Haeften
88. Noni Kooiman
89. Aaliyah Bochhah
90. Henk Scheele & René de Zeeuw
91. Lars van Kranenburg & David Damman
92. Ferliyan Palimbong
93. Sebastiaan Hoes & Marcel Joosten
94. Niels & Theo van Alphen
95. Esther van der Hoeven & Iris van Beers
96. Diederick Evers
97. Soraya Riem
98. Pien Wekking
99. Mateos Grmazion
100. Klaas Brasjen



IN MEMORIAM: NATANIËL 'TATI' GOMES

16 juli 2023 markeert een zwarte bladzijde in de snackgeschiedenis: de bedenker van de kapsalon overleed. 47 jaar pas was Nataniël 'Tati' Gomes, de kapper uit Rotterdam die deze legendarische maaltijd bedacht. Zijn doodsoorzaak is onbekend, zijn culinaire legacy van wereldformaat. R.I.P. Mr. Kapsalon.

Kaas uit Zwitserland

Eeuwenoude tradities.
Tijdloze smaken.



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.nl



FAVORFLAV FOOD TOP 100 2023

IS MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR



COINTREAU

CHANGES EVERYTHING



THE ORIGINAL MARGARITA

3cl Cointreau + 5cl Tequila + 2cl Lime

Geen 18, geen alcohol.

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



WWW.FAVORFLAV.COM