

Culinaire ontdekkingsreis in nieuwe Stadsgids

Door Annerieke Simeone

Een nieuwe stad leren kennen, kan op veel manieren. Eén van de leukste, en beslist de lekkerste, is je te laten leiden door voedsel. Stroom Den Haag, die al eerder met een serie stadsgidsen op de markt kwam, publiceert zaterdag 19 september in het kader van haar tweejarig Foodprintprogramma haar nieuwste editie: de Foodprint Stadsgids. Met deze gids in de hand krijg je onder meer antwoord op waar in Den Haag je de duurste koffie van de wereld koopt, wat de oprothap bij Zuid-Amerikaanse ambassades behelst, hoe je aan Clingendaelseparkehoning kunt komen en welke Haagse snack er met 'de kapsalon' bedoeld wordt.

De Foodprint Stadsgids beschrijft de culinaire identiteit van Den Haag in woord, beeld en kaart. Lezend in de gids en struinend door de stad kun je niet anders concluderen dan dat Den

Haag intens verweven is met voedsel. Onder redactie van culinair journaliste Janneke Vreugdenhil en Stroommedewerkster Francien van Westrenen vroeg Stroom drie Haagse journalisten op zoek te gaan naar de 'foodprint' van Den Haag. Van Westeren, vertelt hoe de gids tot stand kwam: 'Samen met de andere auteurs bedachten we typisch Haagse stedelijke fenomenen die we aan de hand van

Als je in een Haagse snackbar 'een kapsalon' bestelt, krijg je een onder de grill verhitte patat, shoarmavlees en kaas versierd met sla op je bordje

voedsel zouden kunnen beschrijven. Daar kwamen twaalf thema's uit: van de Haagse markt tot de koffiehuisen, van het Indische verleden tot Chinatown, van de badplaats tot de groene stad en van de ambtenaren die hier elke dag binnen komen tot de vishaven. Daarna zijn we zelf op zoek gegaan naar personen die we konden interviewen.' Tussen de thema's door krijgt de lezer recepten van de geïnterviewden en Vreugdenhil zelf voorgeschoteld. Ontwerpbureau LUST zorgde daarnaast niet alleen voor een vrolijk concept, maar leverde tevens een bijdrage door lunches uit de ministeriekantines in kaart te brengen door letterlijk alle ingrediënten af te beelden.

Maar het smakelijkste leesvoer zijn natuurlijk de sappige anekdotes. Voor de Hagenaar met een bovengemiddelde interesse voor zijn culinaire habitat, zijn de uitgekozen eetplekken in

de gids grotendeels herkenbaar, maar voor velen en daarmee ook toeristen en nieuwkomers staan er genoeg nieuwe verhalen in. Wist u bijvoorbeeld dat koffiewinkel Inproc aan de Denneweg 's werelds duurste koffie, Kopi Luwak, verkoopt? Saillant detail: deze koffie mag pas zo heten als ze door een civetkat zijn opgegeten en vervolgens weer uitgepoept. Of dat verse aardbeien gedrenkt in chocolade tijdens Zuid-Amerikaanse ambasaderecepties symbool staan als 'oprothap' bij de koffie? Met andere woorden: de bar is gesloten.

Verder lezen we dat in een schuurtje bij park Clingendael imker Feijen eigengemaakte honing verkoopt. Je kunt kiezen uit duin-, fruit-, koolzaad-, linde en uiteraard Clingendaelseparkehoning. Als je in een Haagse snackbar 'een kapsalon' bestelt, krijg je een onder de grill verhitte combi van patat, shoarmavlees en kaas ver-

sierd met sla op je bordje. Deze bizarre snack is inmiddels bij elke zichzelf respecterende Haagse grillroom te krijgen. En over meer bizar eten gesproken: minister van Landbouw Natuur en Visserij (LNV), Gerda Verburg, bestempelt haar eigen bedrijfsrestaurant tot proeftuin voor het voedsel van de toekomst: 'Wanneer insecten en kunstvlees op de markt komen, zijn de ambtenaren van LNV de eersten die het kunnen eten.' Maar, zo lezen we verderop in de gids, de ambtenaren eten daar voorlopig nog heel gewoon mini-brietjes van Président, salades en diverse soorten kroketten. Gelukkig maar.

Foodprint Stadsgids Den Haag

Over de culturele identiteit van de stad € 19,95 www.stroom.nl Het boek is vanaf nu te koop in de boekhandel en via de <http://www.naipublishers.nl/architectuur/foodprint.html>