

Medisch verantwoord koken wint terrein

Erik Jager, chefkok/leermeester van restaurant Rue de la Gare in Emmen, heeft de eerste Medical Cooking Challenge gewonnen met een gerecht voor mensen met slikproblemen. De wedstrijd tijdens het Food4You festival in Wageningen is uitgeschreven door Medical Cooking. In dit project wordt het koken, de voedingsleer en de medische wetenschappen bij elkaar gebracht met als doel te komen tot een medisch verantwoorde maaltijd.

[DOOR CAROLIEN MEIJER]



Het winnende gerecht: zachte visworstjes, wortel-bloemkoolpannacotta met aardappelmouseline en serehschuim.

Biomedisch wetenschapper Marco D'Agata heeft een jaar geleden het initiatief genomen voor het project Medical Cooking. Hij stelt daarin de vraag centraal of het mogelijk is om een medisch verantwoorde maaltijd te koken voor patiënten met bepaalde aandoeningen. Hij wil nieuwe wetenschappelijke inzichten terugbrengen in gerechten, verzamelde daarvoor vijftig concrete problemen van patiënten en ging vervolgens op zoek naar koks die de maaltijden wilden bereiden.

"Goed eten en drinken is in zijn algemeenheid voldoende als je ziek bent", zegt D'Agata. "Maar specifieke aandoeningen vragen om een specifieke aanpak. Mensen met bijvoorbeeld slikproblemen, de ziekte van Crohn of osteoporose lopen tegen allerlei problemen aan. In theorie kunnen mensen met dit soort aandoeningen geholpen worden met medisch verantwoorde gerechten. Ik ben ervan overtuigd dat het echt mogelijk is om medisch te koken."

D'Agata geeft aan dat dat in de praktijk echter nog nauwelijks of op een onaantrekkelijke manier wordt gedaan. "We kennen allemaal de onooglijke gemalen gerechten voor mensen met slikproblemen. Dat moet beter kunnen, is mijn

MEDICAL COOKING

Medical Cooking, een project dat gefinancierd is door de ministeries van Economie, Landbouw en Innovatie en Volksgezondheid, Welzijn en Sport, is ontwikkeld door biowetenschapper Marco D'Agata, die eerder de Nationale Zorgvernieuwingsprijs won. In het project werken Wageningen Universiteit, LOC Zeggenschap in Zorg en het Koksgilde samen.



Winnaar Erik Jager van de Medical Cooking Challenge.

mening. Voor allerlei aandoeningen zijn gerichte oplossingen te bedenken. Zo hebben patiënten die herstellen van botbreuken baat bij een gerecht met calcium, eiwit, vitaminen en mineralen. En voor mensen met ADHD kan hypoallergeen eten effectief zijn, zo is wetenschappelijk aangetoond. We zijn natuurlijk nog mijlenver af van een echte evidence base. Daarom beginnen we proefondervindelijk met concrete cases van patiënten. Die pluizen we uit en we laten de professionals erop los om uit te proberen wat je zoal met voeding kan doen."

Wedstrijd

Om koks uit te dagen, is de zoektocht naar medisch verantwoorde maaltijden in een wedstrijdvorm gegoten. Die wedstrijd bleek huiverige koks over de streep te trekken. D'Agata: "Ze zijn onzeker over de benodigde medische achtergrondkennis. Met ondersteuning is het echter goed mogelijk, zo is gebleken uit onze Medical Cooking Challenge." Een tiental deelnemers heeft een recept voor een hoofdgerecht ingestuurd in een van de vier categorieën slikproblemen, botbreuk & botregeneratie, hypoallergeen (een gerecht zonder gluten en suikers) en tailor made, een maaltijd op maat voor een van de vijftig concrete problemen die door patiënten zijn aangemeld. Het gerecht voor mensen met slikproblemen van chefkok/leermeester Erik

Jager van restaurant Rue de la Gare in Emmen won in de finale tijdens het Food4You festival in Wageningen de



De finalisten met rechts kok Eric van Veluwen en links initiatiefnemer van Medical Cooking Marco D'Agata.

JURY

De jury van de Medical Cooking Challenge 2011 bestond uit Yvonne van Gilse (directeur LOC), Loethe Olthuis (culinair journalist de Volkskrant), Joke Huitinck (hoofd diëtië), André Janse (geriater) en Theo Pieper (vicevoorzitter Koksgilde) onder dagvoorzitterschap van topkok Eric van Veluwen van De Vale Ouwe. Uit het juryrapport: "Erik weet met de moeilijke opdracht slikproblemen bijzonder creatief, gedurfd en stijlvol om te gaan. Zo is het gerecht een plaatje om te zien, zeer smakelijk gepresenteerd en ook toepasbaar in grotere productiecharges. Het gerecht is toepasbaar in ziekenhuizen, ouderenzorg, gehandicaptenzorg en in restaurants."

eerste Medical Cooking Challenge. Het bestaat uit zachte visworstjes, wortelbloemkoolpannacotta met aardappelmouseline en serehschuim. Jurylid Theo Pieper en vicevoorzitter van het Koksgilde is onder de indruk van de kennis van Jager op het gebied van slikproblemen. "Die man weet waar hij mee bezig is. Het gerecht ziet er niet alleen heel aantrekkelijk uit, er zijn ook allerlei slimmigheidjes in verwerkt, zodat je er veel op kunt variëren."

Medical Cooking Menu

De tweede plaats was voor Jelle Ferwerda, hoofd voeding van de Sint Maartensklinie Hobbykok Els Janssen Steenberg won de derde prijs. De recepten worden verzameld in een Medical Cooking Menu voor zorginstellingen, restauranthouders en consumenten. D'Agata is in gesprek met ziekenhuis Gelderse Vallei in Ede die overweegt het winnende gerecht in de menucyclus op te nemen. Ook zijn er plannen om in 2012 workshops te organiseren, waarin belangstellende koks het gerecht van winnaar Erik Jager kunnen koken. D'Agata voert ook verkennende gesprekken met opleidingsinstituten die geïnteresseerd zijn om Medical Cooking in het lesprogramma op te nemen. D'Agata: "Medisch verantwoord koken wint terrein. We willen de wedstrijd zeker jaarlijks laten terugkomen."

www.gastvrijezorg.nl