

Duurzaam kookboek

**Harold Hamersma & Ronald Hoeben
keuren iedere week
wijnen, spijzen en culinaire noviteiten**

Zowel *fishmonger* als *poissonnier* zijn leukere woorden dan het Hollandse visboer, waarbij je onwillekeurig iemand op klompen voor de geest krijgt. Bart van Olphen past allerminst in dat beeld, en toch is hij ontegenzeggelijk de beroemdste visboer van ons land, en in zekere mate zelfs van de hele wereld, want hij werd vorig jaar uitgeroepen tot de meest 'duurzame visondernemer'. Het is zowel zakelijk slim als ecologisch prijzenswaardig hoe Van Olphen zijn viswinkel en productketen Fishes heeft vereenzelvigd met het duurzaamheidszegel van The Marine Stewardship Council, dat duurzaam gevangen vis van een goedkeurings- en labelsysteem voorziet. Met snel groeiend succes: waar aanvankelijk de vissers te hoop liepen tegen de vermeende milieuridders, is de opwinding naadloos verschoven naar ongeduld bij de afgifte van een goedkeuring. Fishes doet in verantwoorde verse vis en ingeblikte visproducten met hetzelfde zegel, maar een kookboek ontbrak nog in

het aanbod,

Dat is er nu dan ook, **een naar verantwoorde origine gesorteerd viskookboek waarvoor Van Olphen in gezelschap van de Britse tv-kok Tom Kime de vis bij de oorsprong is gaan opzoeken**. Dat heeft geleid tot een aantal internationale reportages en recepten, inclusief een basishandleiding voor het schoonmaken van verse vis. Geen ingewikkelde haute-cuisine-receptuur, maar simpele gerechten waarvoor je vaak niet meer nodig hebt dan een pan en een vlijmscherp mes. | RH

*Het fishes kookboek. Fontaine Uitgevers.
€24,95.*

*Een filmpje over het kookboek is te zien op
www.hpdetijd.nl*

