



# CHRIS FRAASS: 'LIEVER IN ZEE MET DE KLEINTJES'

Kok Chris Fraass (43) schiet in de lach bij de herinnering. Een aantal jaren geleden liet restaurant De Burgemeester in Linschoten, waar hij toen al de scepter zwaaide in de keuken, lamsvlees uit Kamerik komen. Kwam de boer doodleuk met een lam over de schouder aanlopen! De Amerikaanse kok, bijna tien jaar werkzaam in De Burgemeester, houdt van die puurheid. Nog steeds. Zo ging het er ook aan toe, ooit, bij Les Halles in Parijs. Boeren kwamen eeuwenlang met hun verse producten naar het ambachtelijke distributiecentrum in de Franse hoofdstad. Maar dat werd in de jaren zestig te klein en er verrees een nieuw distributiecentrum in de buurt van Orly: Rungis, een handelsplek groter dan het prinsdom van Monaco. Chris Fraass bracht op uitnodiging van een leverancier eens een bezoek aan het megacomplex en schrok zich wild. Hij was vertrokken met een romantisch idee in het hoofd over een bijzondere plek voor de verspreiding van levensmiddelen, maar het werd een desillusie. 'Het was een en al beton en asfalt. Vies! Alles wat niet mooi is, vind je er. Onbewerkte producten? Nee hoor. In plaats daarvan zie je pallets vol met kant-en-klare producten verpakt in wegwerpmateriaal. Dan ga je nadenken: waar zijn we met z'n allen mee bezig.'

Fraass is steeds meer belang gaan hechten aan kleinschaligheid, niet zozeer uit principiële overwegingen als wel uit praktische. 'Producten gebruiken van lokale leveranciers geeft op de eerste plaats een goed gevoel. Daarnaast denk ik dat massaproductie onze ondergang kan worden. Economische belangen spelen een grote rol, er moet bijna wel op een industriële manier worden geproduceerd om de kosten te drukken. Maar hongersnood is mede het gevolg van ons consumptiepatroon en de wijze van produceren.' De kok pleit hardop voor kleinschalige productie. 'Kijk eens naar de gigantische afvalberg als gevolg van massaproductie. Ideaal is volgens mij als ieder dorp z'n eigen kaas en vlees produceert.' Liever in zee dus met de kleintjes, als het even kan uit het Groene Hart waar Linschoten deel van uitmaakt. Boter, kwark en kaas komen van zuivelboerderij Doruval in Montfoort. Het fruit komt ook al van praktisch om de hoek: de familie Vlooswijk in Blokland. Het is de moeite waard om lokale ambachtslieden persoonlijk te kennen, vindt de kok. 'Bij Vlooswijk drukt een man in een blauwe stofjas je altijd een appel in de hand. En als hij je naar de verkeerde appels ziet kijken, zegt hij rustig: die moet je niet nemen, neem die andere maar. Je vertrekt er altijd met een glimlach.'

Maar de kwaliteit gaat boven alles: 'In eerste instantie moeten het goede producten zijn, maar als die uit de streek komen is het des te mooier.'

