



FG Food Labs

Innovatie vraagt om innovatie

Op zoek naar pure ingrediënten, naar de relatie tussen smaak, emotie en de ultieme bereidingswijzen, opende François Geurds zijn FG Food Labs, een plek waar spannende nieuwe ideeën ontstaan.

We bezoeken François Geurds op zijn nieuwe locatie, FG Food Labs gevestigd onder de oude Hofplein lijn. De Hippe Rotterdamse bogen zorgen voor een intieme metropolische sfeer. Bij aankomst zit het restaurant nog vol lunchende gasten en eigenlijk blijft de zaak ons gehele bezoek diezelfde bedrijvige buzz behouden. Als we met François naar achteren lopen, komen we echter in een heel andere sfeer terecht en meteen begrijpen we hoe Food Labs is ontstaan. We wandelen door grote ruimtes en kleine gangetjes, een schuifdeur opent geruisloos opzij... We zijn aangekomen in de hobbyruimte van de chef, het labo. François zijn gemoedstoestand verandert.



“Hier kom ik tot rust.” zegt hij trots. “Het is eigenlijk allemaal begonnen toen ik samen met mijn barista Zjevaun Janga op zoek ging naar een locatie waar we ons konden terugtrekken. Hij werd in 2013 uitgeroepen tot beste barista van Nederland. We wilden nog dieper op de materie koffie, koffie branden en koffie zetten ingaan zodat we nog beter konden worden. Toen we deze locatie vonden, veranderde het een en ander en is het uitgegroeid tot wat het is.” Om dat uit te leggen, pakt François een paar potjes en een hand vol lepels en laat ons proeven van wat verschillende oliën. Ondertussen komt Zjevaun binnen met een bordje joselito en schenkt hij een mooi glas bubbels voor ons in. We proeven olie van 100% puur rauwe macadamia, pistache en een distillaat van acacia. “Het laboratorium is de plek waar we op zoek gaan naar de pure rauwe smaak van al onze producten, met als uitgangspunt de gast. Met alle materialen die we hier voor handen hebben en een medisch bioloog in dienst, boeken we waanzinnige resultaten.” Met onze gedachten nog bij de pure smaken, vertelt François dat niet elke gast het begrijpt. “Laatst zei iemand dat hij



de pijnboompitten en rucola had gemist bij de joselito. Dat is alsof je een trekhaak wilt op je allernieuwste lamborghini.” Omdat we de gehele zaak willen doorgronden, lopen we terug naar het restaurant dat overloopt in de keuken. De gasten nemen plaats aan hoge tafels en kijken zo het domein van de chef in. De ongedwongen uitstraling is niet voor niets gekozen. “Als ik eens lekker wil gaan eten, kom ik al gauw uit bij de

gevestigde zaken. Maar soms wil ik gewoon ontspannen kunnen genieten van goed eten, dat miste ik in Rotterdam en dat was dus ook een te realiseren doel. Volgens mij is dat goed gelukt en is het een ware gastronomische kantine geworden. Ik hoop dat het hier een ontmoetingsplaats wordt voor mensen die van gastronomie houden. Binnenkort opent hiernaast FG shop, waar ik de allermooiste ingrediënten ga verkopen.”



Ontdekking

Ook voor de inrichting van de keuken geldt hetzelfde principe: de gast staat centraal. Om nieuwe innovatieve ontdekkingen te doen, moet je met een open mind op zoek gaan. Zodoende liep onze chef tegen de Flexi-Chef van MKN aan. Het multifunctionele bereidingsapparaat met onder andere een hoge drukgaarfunctie, is waarschijnlijk niet een apparaat dat iedereen in deze keuken verwacht, wellicht eerder in een instellingskeuken. Dat het apparaat hier staat, is omdat François kiest voor het innovatieve karakter. *“Het apparaat biedt ongekend veel mogelijkheden, het is voor mij alsof je een mooie vrouw in het café ontmoet, die je steeds mooier gaat vinden naarmate je haar beter leert kennen.”* Om u een beeld te geven van de capaciteiten van dit apparaat zullen we er in vogelvlucht doorheen vliegen. De Flexi-Chef kookt onder een druk van 0,8 bar. Daarmee bereik je een kooktemperatuur van ongeveer 118-120°C. De bediening ervan verloopt via een touchscreen, reinigen gebeurt geheel automatisch zonder chemie en dat binnen 2 minuten met een waterdruk van 160 bar. Met meer technische praat zullen we u niet vermoeien, we zijn benieuwd naar de mening van de chef. *“Het bedienen van de Flexi-Chef is net alsof je een smartphone in handen hebt, heel intuïtief. Vooral het product wat uit de machine komt, interesseert mij. Ik werd verrast door het vermogen van het apparaat. Aanbraden gaat razendsnel en het mooiste is dat ik zeventien procent meer vocht in mijn eindproduct behoud, dat is echt veel hoor, zeventien procent!”* Ook de combisteamer is van MKN, de zogenoemde FlexiCombi, is razendsnel op temperatuur en heeft dankzij gepatenteerde warmtewisselaars geen boiler. Hij heeft enorm lage aansluitwaardes en hetzelfde bedieningsgemak als de Flexi-Chef. François somt voor ons de voordelen in razend tempo op. *“Ik heb gekozen voor logica, comfort, snelheid en energiezuinigheid. Aan het eind van een bereiding kan ik op het display precies nalezen wat de machine heeft verbruikt. Ideaal, want dan weet ik meteen wat de bereiding mij kost.”* Misschien wel het meest innovatieve aan de oven is dat er een back-up systeem in zit. Stel je voor dat midden in de service je oven het begeeft, dat kan altijd gebeuren en vaak moet er dan een printplaat vervangen worden. Gevolg? De rest van de service geen combisteamer. Bij de Flexi-Combi is dit niet het geval, met een paar simpele handelingen is de combisteamer weer voor je aan het werk. We kunnen nog wel even doorgaan met het opsommen van innovatieve feiten van



beide machines, maar laten dit liever over aan de chef. *“Ik ben nog maar net begonnen met het ontdekken van de Flexi-Chef, de verschillende zones die je afzonderlijk van elkaar kunt gebruiken bijvoorbeeld, dat werkt ideaal. Ik ben benieuwd naar wat de machines nog meer voor mij in petto hebben. Ze helpen mij in elk geval volop mijn innovatieve keuken te ondersteunen.”*

FG Food Labs

Katshoek 41, Rotterdam
tel. 0031 (0) 10 425 0520
www.fgfoodlabs.nl



MKN

Halberstädter Straße 2a, Wolfenbüttel (D)
tel. 0049 (0) 533 189 434
www.mkn.eu