

## Een restaurant dat uitgaat van een wereld zonder afval



**Chef-kok Peter Scholte maakt ijs met behulp van stikstof. Dit past in het 'circulaire' streven van het restaurant: het hergebruiken van grondstoffen en afval.**

FOTO RUUD VOEST



**Ernest van de Voort in de urban garden van The Greenhouse.**

FOTO RUUD VOEST

### UTRECHT

**Restaurant The Green House opent deze week zijn deuren aan de Croeselaan in Utrecht. Het is een restaurant dat uitgaat van een wereld zonder afval.**

FEMKE VAN ROOIJEN

Ijs maken zonder stroom? Bij The Green House weten ze er wel raad mee: gewoon vloeibare stikstof gebruiken. Restjes eten weggooien? Niet in The Green House. Kun je toch nog prima compost van maken voor de enorme kruidentuin op de bovenste verdieping.

Circulair heeft dit fenomeen. In een circulaire economie, ofwel een 'kringloopeconomie', worden grondstoffen niet opgemaakt en reststoffen volledig hergebruikt. En dat is precies wat ze willen bij The Green House.

„Bijna iedereen die in aanraking komt met dit concept wordt 'besmet' door de ambitie om hier een volledig circulair restaurant te realiseren", zegt concept manager Ernest van de Voort.

### Keuken

Zo is de keuken van The Green House volledig circulair. Er is geen stekker te vinden en niets wordt weggegooid. „Al het eten dat overblijft, wordt verwerkt tot compost en dat wordt weer gebruikt voor de planten in onze urban garden", legt chef-kok Peter Scholte uit.

Die urban garden is een soort kas op de bovenste verdieping die boordevol kruiden staat.

Scholte is frambozenijs aan het maken, zonder stroom. Om van de frambozenpuree ijs te maken, schiet hij er vloeibaar stikstof bij. Ook de producten voor het ijs komen uit eigen urban garden. „Het is volgens mij de droom van iedere kok om met zulke verse producten te mogen werken", zegt Scholte.

De stroom voor het restaurant komt van zonnepanelen en regenwater dat achter het gebouw wordt opgevangen wordt ook gebruikt. „Waarom zou je 'nieuw' water naar de stad brengen als er eigenlijk al een overvloed van is? Zeker in verstedelijkte gebieden is een overvloed aan regenwater een probleem. Het kan namelijk nergens de grond in." Verder is voor sommige meubels afval gebruikt als grondstof en zijn oude spullen opgeknapt. Maar er zijn ook nieuwe spullen te vinden. Die zijn dan wel weer volledig afbreekbaar of goed herbruikbaar.

„Bij alles wat we doen proberen we zo min mogelijk van onze voetafdruk achter te laten."

Zelfs het complete restaurant is circulair: omdat het uiteindelijk niet op de huidige locatie bij de Moreelsebrug blijft staan, is het demontabel. „Om het gebouw makkelijk te kunnen verplaatsten, hebben we een soort bouw pakket bedacht. Alles moest weer uit elkaar gehaald kunnen worden", zegt architect Ronald Schleurholts. Vaste verbindende materialen zoals kit zijn vermeden en ruimtes als de toiletten zijn in z'n geheel in het gebouw geplaatst en kunnen er ook weer in z'n geheel uitgehaald worden.

The Green House is het resultaat van samenwerking tussen verschillende bedrijven en ontwikkelaars. Cateraar Albron exploiteert het restaurant. Over vijftien jaar verhuist het naar een nieuwe plek. „Ook dat past bij de circulaire gedachte. Het gebouw blijft hier misschien maar vijftien jaar staan, maar het is gemaakt om veel langer mee te gaan", aldus Van de Voort.