

Topkok Boerma kookt gewone pot voor zakenreiziger KLM Hollandse ballen in de businessclass



Topkok Jacob Jan Boerma met de rundergehaktballetjes gevuld met rode biet die hij bereidt voor KLM.

MARLIES WESSELS

AMSTERDAM

Topchef Jacob Jan Boerma (43) gaat Hollands koken voor de businessclass van KLM. Op het menu staan gehakballetjes met bietenvulling en kabeljauw met zuurkool. 1500 maaltijden per dag, alles binnen 23 minuten warm.

ANNEMART VAN RHEE

Smaken verschillen, maar vraag Nederlanders naar hun eerste associatie met eten in het vliegtuig en negen van de tien antwoorden: vies.

Het is ook geen makkie, koken voor hoogvliegers, weet Jacob Jan Boerma van driesterrenrestaurant De Leest inmiddels.

„Smaakbeleving op grote hoogte is totaal anders dan wat de papillen op de grond registreren. Peper en zout, je proeft ze veel minder. Daarom heb ik veel gewerkt met zuren en specerijen om gerechten mooi te kruiden.”

De KLM heeft de afgelopen jaren flink geïnvesteerd in de catering aan boord. Na collega's Sergio Herman en Jonnie Boer gaat

topchef Jacob Jan Boerma koken voor de business- class. Dagelijks zullen 1500 maaltijden met zijn signatuur de lucht ingaan. Hij koos voor vluchten die vertrekken vanuit Amsterdam voor herkenbare Hollandse stijl: gehakballetjes met bietenvulling, kabeljauw met zuurkool en zalmousse met ingelegde groenten.

Klap

Boerma, die begin volgend jaar ook een restaurant in Hotel Krasnapolsky begint, moest flink experimenteren: „Ik kan natuurlijk geen normale restaurantkaart voeren op 10 kilometer hoogte. Ten eerste omdat je met bepaalde beperkingen en standaardgegevens te maken hebt: zo moet een maaltijd bijvoorbeeld binnen 23 minuten op 180 graden zijn opgewarmd. Sommige dingen die ik maak kregen daarvan een te grote klap, die hebben het dus niet gehaald. Een groot voordeel is dat ik wel alles vers aan boord laat brengen, 5 jaar terug was alles nog bevroren.”

De Hollandse inslag van Boerma wint ook terrein in de economyclass, meldt Wim Spelt, directeur inflight producten. Was de vulling van de verschillende plastic bakjes op het dienblad 15 jaar geleden liefst ingewikkeld en exotisch, nu wordt ook daar het poldermodel gehanteerd.

Plastic

Niet langer de onvermijdelijke keuze tussen kip of pasta, maar gehakballetjes met hutspot of rode kool, stroopwafels, moorkopjes en Nederlandse wijn. De lawine aan plastic op het uitklaptafeltje blijft.

Spelt legt uit dat de reizigers dat willen: „Een jaar of 4 geleden presenteerden we een maaltijd in afbreekbaar karton met aan de ene kant soep, aan de andere salade. Het was milieuvriendelijk en

bedacht door de TU Delft. Maar we hebben nog nooit zo'n lage waardering gehad, passagiers begrepen er niets van. Bovendien wilden ze al die verschillende kuipjes kunnen openmaken, ook bij wijze van tijdverdrijf en entertainment. Dus kwamen we weer terug bij dat concept.”

Voor de terugreis wordt Hollands ingeruild voor eten uit het land zelf. Er wordt geshopt bij lokale zaken waardoor vanuit Azië of het Caribisch gebied vaak noedels of nasi op het menu staan.

Klagen

Spelt heeft zich er daarnaast ook bij neergelegd dat klagen over vliegvoer een geliefde sport is onder passagiers. „Zo van: weer een kwartier verder.”