



Lekker gaat over koken en eten.
Heb je een tip? Mail naar e.willems@gelderlander.nl.



▲ Ron Schoppers van De Smoks stapt over op elektrisch koken. FOTO JAN VAN DEN BRINK

Einde aan de hete keuken

Gerard Menting
Zelhem

Het klinkt altijd nostalgisch en zo oogt het ook. Grote fornuizen in restaurantkeukens waarop de vlammen rond de pannen likken en het zweet op de gezichten van de koks staat vanwege de hitte. Barbaars afzien, iets wat bij de kokswereld zou horen. Maar de ene na de andere horecakeuken gaat over op inductie. Omdat het duurzamer en goedkoper is, en vriendelijker voor de koks. Het scheelt namelijk heel wat zweetdruppels.

Het is een andere manier van koken, maar wel een waar koks snel aan kunnen wennen, is de overtuiging van restaurant-eigenaar Ron Schoppers van restaurant De Smoks in Zelhem. Hij noemt als voorbeeld het aan de kook brengen van een pan met 20 liter water. „Voordat die op gas aan de kook is, ben je drie kwartier verder. Op een inductieplaat duurt dat zeventien minuten.”

Begin april is het restaurant twee

Het gas verruilen voor inductie in de horecakeuken. Voor gasten verandert er niets, maar voor keukenspersoneel des te meer. Restaurant De Smoks in Zelhem stuurt de keuken op cursus.

keer enkele dagen gesloten voor de verbouwing van de keuken. Door het gas in te ruilen voor elektriciteit zegt Schoppers voor duurzaamheid te kiezen. „Bovendien kun je dus efficiënter werken.” Op een powerblock (elektrische bakplaat) ligt een 3 millimeter dikke plaat van roestvrij staal. „Die verkleurt niet en heeft ook als voordeel dat smaken niet door elkaar

lopen. Bak je in een pan vis en na omspoelen een pannenkoek, dan kan daar nog de vissmaak inzitten. Op deze powerblocks heb je daar geen last van.” Zijn drie koks kwamen in ieder geval laaiend enthousiast terug van hun cursus.

Inductie is een van de manieren waarop je in de keuken elektriciteit in kunt zetten. Elektrische spoelen zorgen voor een magnetisch veld, dat alleen de bodem van de pan verhit, niet de kookplaat. De energietoever is sneller en veel preciezer. „Je kunt tot op de graad nauwkeurig verhitten.”

Koken op gas is nu nog goedkoper voor horecakeukens, maar de verwachting is dat de energiebelasting op gas flink omhooggaat en dat het in de toekomst dus voordeliger zal zijn op elektriciteit te koken. Schoppers is in overleg met de eigenaar van het gebouw om mee te doen met het plaatsen van zonnecollectoren op het dak van de aanpalende Aldi. „Het zou prachtig zijn zo op den duur zelfvoorzienend te zijn.”

Overigens lopen niet alle koks di-



Voordat 20 liter water op gas aan de kook is, ben je drie kwartier verder

— Ron Schoppers

rect warm voor elektrisch koken. Vooral de romantiek rond vuur en koken speelt daarbij een rol. Koks menen dat door op gas te koken je de temperatuur beter onder controle hebt en dat de ene plaat veel heter wordt dan de andere. Volgens de koks van De Smoks is het vooral een kwestie van gewenning. Zij gaan voor een beter klimaat in de keuken.

Alternatieven voor gas

- Elektrisch koken: Een fornuis met 'ouderwetse' elektrische plaatjes.
- Keramisch koken: Metalen spiralen verwarmen een keramische plaat, die verwarmt op zijn beurt de pannen weer. Vaak goedkoper dan een inductieplaat, maar koelt na het koken langzaam af.
- Inductiekoken: In de kookplaat zitten elektrische spoelen die een magnetisch veld creëren. Niet de kookplaat, maar alleen de onderkant van de pan wordt verwarmd. Daarom zijn ook niet alle pannen er geschikt voor. Na het koken is de plaat vrijwel direct afgekoeld.