

Het Laatste Nieuws Bioweek

'hippies', is dus écht niet meer mee. Dat bewijzen deze vier groene ambassadeurs. Respect voor het milieu is hun stijl!

KATRIEN DEPOORTER



Natuurlijke
kopper

Hippe
biotraiteur

Groene
modemadam





«Wat biologisch gekweekt is, smaakt beter»

Wie Els inschakelt voor de catering van zijn of haar feestje, wordt een dag lang ondergedompeld in de glamour van het interbellum: het bestek, de muziek die speelt uit haar omgebouwde retro-radio, haar jurkje en kapsel... Alles wat ze bij heeft, doet denken aan de 'roaring twenties'. Die nostalgie vertaalt ze uiteraard ook naar haar gerechten, die ze zoveel mogelijk maakt met biologische producten. «Voor mij is dat een evidente keuze. Als kind heb ik nooit iets anders gegeten. Mijn ouders en grootouders hadden een grote moestuin en fruitbomen en ons vlees kwam van een boer die we kenden. Mij maak je niets wijs: wat biologisch gekweekt is, ziet er natuurlijker uit en smaakt beter», zegt Els.

Mijn ouders hadden een grote moestuin en fruitbomen en ons vlees kwam van een boer die we kenden

Nu ze zelf in het centrum van Antwerpen woont en haar zaak op volle toeren draait, hoort tuinieren er niet meer bij. «Ik beperk me tot verse kruiden van eigen kweek en gelukkig ken ik een goede bio-boer, een jongeman die met veel

passie op de markt staat. Voorts is alles wat ik mijn klanten aanbied van eigen makelij, tot het brood en de mosterd toe», gaat ze verder.

Twee jaar geleden begon Els als cateraar, na zes jaar te hebben rondgetrokken in China, een loopbaan bij het consulaat van Taiwan in Brussel en het runnen van een bloemen- en plantenzaak. In september bracht ze een boek uit over brunchen en volgde zomer is er al een nieuwe pennenvrucht, over het innemen van groenten en fruit. «Want biologisch koken is volgens mij meer dan alleen bioproducten in je gerechten verwerken. Wat doe je als je fruitbomen hebt en in augustus en september met een berg rijpe vruchten zit? Of wat kan je aanvangen met de rabarber die op dit moment welig groeit? De mogelijkheden zijn eindeloos: ik maak er compote, chutney, desserts en siroop van zodat er niets verloren gaat. Het zijn mijn geschenken aan vrienden en familie.»

Een bio-ambassadrice zou Els zichzelf niet noemen, wel wil ze mensen tonen dat het helemaal niet moeilijk is om die knop om te draaien en bewuster te leven en te eten. «Ook mijn kindjes voed ik op met de gedachte dat een kip een dier is met een kop, staart en vleugels, en geen verpakte fileet. Mijn taak als cateraar is in de eerste plaats een sfeer creëren bij mensen en hen gelukkig te maken met lekkere, eerlijke gerechten. De rest volgt vanzelf.» www.njamelicious.be

417 miljoen euro

besteedden de Belgen aan biologische producten in 2012

«Kleding kan koesteren»

Nee, je hoeft geen hippie te zijn om je ding te vinden in de Antwerpse boetiek 'Ecology Day'. In de trendy retro-hipsterdingzaak in Gent en Antwerpen die Candice vijf jaar geleden op grond stampte, vind je hippe gesandalen, T-shirts met knappe hippe jeans in alle maten en vrolijke jurkjes... Als geen ander staat Candice wat 'ecoluxury' is. «De eerste keer dat ik hier binnenstappen, is dat vaak niet omdat ik luit ecofashion willen kopen, wel omdat ik spullen zien hangen en benieuwd zijn. Ik wil niet uit te leggen dat bio en hip hand in hand dat zien ze zelf wel», steekt Candice enthousiast de wal.

Ik hoef klanten niet uit te leggen dat bio en hip hand in hand gaan. Dat zien ze zelf wel

Toen ze begon, was ecofashion onbekend en al snel onbemind. Sceptici geksheerden dat de spullen van gras gemaakt waren en op elk moment kon vergaan. «Ik nam een risico, maar het voelde juist aan. Hoeveel mensen shoppen niet om een lege te op te vullen? En slagen ze daarin? Ik denk van niet en ik weet waarover ik spreek, want ik ben zelf shopaholic geweest. Enkele generaties geleden koesterden vrouwen hun kledingstukken. Nu gaan ze die weg zodra de mode verandert. Bij mij kun je één outfit kopen voor het bedrag waarmee je er in goedkope ketens twee kunt aanschaffen, maar