

I AM STRAWLESS EN (COCKTAIL)BARS
ZETTEN IN OP DUURZAAMHEID

SERVE & SAVE



58 | **ENTREE**



Plastic Soup Foundation

alleen voor intern/eigen gebruik

Steeds meer (cocktail)bars gaan duurzaam te werk: goed voor het milieu en de portemonnee. Initiatieven zoals lamStrawless en horecazaken zoals Rosalia's Menagerie en Duke of Tokyo geven het juiste voorbeeld. "Let's save the world one cocktail at a time!"

tekst Ingrid Vaerman foto's Kirsten Daniels, Pim Ras

De plastic soep in onze oceanen heeft inmiddels immense proporties gekregen. Het gebruik van wegwerpproducten en -verpakkingen achter de bar, draagt daar helaas aan bij. Denk maar eens aan plastic rietjes, waarvan er in Nederland naar schatting jaarlijks zo'n 3 miljard worden gebruikt en weggegooid (bron: Eunomia Research & Consulting). Het verbannen daarvan is dus een effectief startpunt voor meer duurzaamheid achter de bar.

Refuse, reduce en re-use Ik spreek hierover met Arian Lurie (oprichter) en Suzan Wessels (marketing-strategist) van lamStrawless. Met deze campagne worden de eerste stappen gezet voor meer duurzaamheid achter de bar, samen met partners zoals de Perfect Serve Barshow, bars Feljoa, Lotti's, Rosalia's Menagerie, Flying Dutchmen Cocktails en Vesper Bar (allemaal Amsterdam), lokale drankmerken (onder andere Union 55 Rum en Sir Edmond Gin), de Plastic Soup Foundation en marketing- & pr-bureau Typhoon Hospitality. Lurie en Wessels vertellen: "Het voorgoed verbannen van plastic wegwerpartikelen staat gelukkig al hoog op de EU-agenda. Er gebeurt dan ook veel

op het gebied van duurzaamheid. De initiatieven in de horeca zijn echter erg versplinterd. Die willen wij daarom samenbrengen. De uitgangspunten van lamStrawless zijn: let's save the world one cocktail at a time én refuse, reduce and re-use. De bedoeling is dat bareigenaren makkelijker kunnen overstappen naar een duurzamere manier van werken."

De 2 laten weten zoveel mogelijk partners nodig te hebben om dit samen te kunnen bereiken en om uit te breiden binnen Nederland. Het eerste grote doel is gericht op de hoofdstad. In 2019 zou er in de Amsterdamse horeca niet meer gewerkt moeten worden met plastic wegwerprietjes. De officiële aftrap van de lamStrawless-campagne met het Plastic Free G&T-Weekend, van 11 tot en met 13 mei, sluit daar natuurlijk goed bij aan.

Geen rietje nodig Diverse bars in de hoofdstad houden zich al bezig met duurzaam werken. Lurie en Wessels: "Pulitzer's Bar bijvoorbeeld, laat zien hoe simpel het is. Deze hotelcocktailbar ging van het verbruiken van 15 pakken plastic rietjes per maand naar slechts 3, gewoonweg door ze niet meer te serveren bij drankjes." Een goede eerste stap, want de meeste cocktails hebben volgens de 2 helemaal geen rietje nodig. "De populaire gin-tonic smaakt zelfs beter zonder. Als je namelijk een slok direct uit het glas neemt, komen de aroma's van de gin en garnering beter naar boven. En voor de weinige drankjes die wel baat hebben bij een rietje, een mojito bijvoorbeeld, zijn er genoeg alternatieven van natuurlijke en herbruikbare materialen zoals bamboe, riet of metaal. Er zijn momenteel veel ontwikkelingen gaande die dit soort alternatieven mogelijk maken en daar zitten wij bovenop."

Restafval gebruiken Ben Warren, mede-eigenaar van het onlangs geopende Duke of Tokyo in de hoofdstad, vindt rietjes vaak ook onnodig. "Een cosmopolitan drinken met een rietje is zinloos, onhandig en slaat nergens op. Hetzelfde geldt voor servetjes en onderzettaars. Daarnaast gaan we bewust om met restafval achter de bar."



Rosalia's Menagerie gebruikt bijna geen eiwit en koopt groenten en fruit op de markt.

HET IS KOSTENBESPREND EN ZORGT VOOR NIEUWE, VERRASSENDE SMAKEN'

Zo hergebruiken wij fruitresten en bodempjes wijn eenvoudig in siropen, shrubs of soda's", aldus Warren. Wouter Bosch, hoofdbartender van Rosalia's Menagerie in Amsterdam, doet soortgelijke dingen. "Van alle ingrediënten maken wij 2, 3 en soms zelfs 4 keer gebruik. Zo gebruiken we van een citroen de schillen, het sap en de resten (vruchtvlees) om spirits mee te infuseren. Ook drogen we deze resten om ze vervolgens tot poeders te vermalen. Verder gebruiken we geen wegwerpartikelen, zoals rietjes en barservetten." En Rosalia's Menagerie gaat nog verder dan dat. Bosch: "We gebruiken bijna geen eiwit, alleen in klassieke cocktails. Hierdoor verbruiken we minder eieren dan veel andere cocktailbars. We halen onze groenten en fruit bovendien gewoon op de markt hier om de hoek, dus deze komen niet verpakt binnen. Ook gebruiken we zo min mogelijk verse kruiden omdat deze tot veel afval leiden. Het zijn allemaal kleine toepassingen met een grote impact." Een bijkomend voordeel van duurzaamheid achter de bar, is volgens Bosch dat ze kostenbesparend is. "Zo hebben we geen kosten voor wegwerpartikelen, zoals

rietjes en servetten, en zijn we minder geld kwijt aan eieren, fruit en groenten, mede omdat we zoveel mogelijk hergebruiken."

Bewustwording Voor Rosalia's Menagerie is duurzaamheid achter de bar vanaf dag één een gegeven geweest. "Natuurlijk zal een bar altijd afval blijven creëren, maar door wegwerpartikelen te weren, ben je al een eind op weg", zegt Bosch. "Wat de gast eraan heeft? Het past in de tijdgeest van duurzamer denken en consumeren, noem het schuldgevoel-vrij drinken. Bovendien zorgt het hergebruiken van ingrediënten in cocktails voor nieuwe en verrassende smaakervaringen." Met de initiatieven willen Bosch en Warren dan ook bewustwording creëren onder gasten. Warren: "De bar zorgt voor de eerste interactie met mensen, dus het is de ideale plek om de duurzame boodschap over te brengen".

Lurie en Wessels stippen ten slotte aan dat als verandering eenmaal is ingezet, het snel normaal kan worden. "Slechts enkele jaren geleden stopten winkels met het gratis verstrekken van plastic tassen. Inmiddels weten we niet beter en neemt iedere consument zijn eigen tasje mee naar de supermarkt. En door met lamStrawless de focus te leggen op de horeca-industrie, kunnen we in korte tijd snelle stappen maken om de consument te bereiken." ■

lamStrawless.org



De dames van lamStrawless