



FOTO HEDAVATULLAH AMID

Restaurant TestTafel vlak bij station Sloterdijk in Amsterdam.

Hoe werkt TestTafel?

56 krachten hebben toegang tot het roostersysteem. Iedereen verdient minimumloon, chef Dorri inclusief, tenzij 35 procent van de omzet daarbovenuit komt, dan wordt het verschil in bonus uitgedeeld. Alle taken die normaal bij de chef-kok liggen (zoals de mis-en-placeplanning, de financiën, de inkoop) zijn verdeeld over een kernteam van acht koks.

Elke week wordt een volledig nieuw menu bedacht op dinsdag, dat wordt gekookt van woensdag tot en met zondag. Iedereen mag ideeën aandragen, enige ervaring of kennis van zaken is geen vereiste. Keuzes in het menu worden collectief gemaakt, aandragers van het idee zijn verantwoordelijk voor hun eigen gerecht.

Het rammelt in de afwerking

Bij TestTafel eet je gezellig in een wat rommelige, onalledaagse setting een wonderlijk en eclectisch menu met meer en minder geslaagde uitprobeersels, schrijft **Joël Broekaert**.

Hekken met prikkeldraad, blinde muren met loadingdocks, hijskranen, station Sloterdijk en drie dubbeldekstouringbussen in ruste op een verlaten parkeerterrein: de Rhoneweg in Amsterdam is geen plek waar je een restaurant verwacht. Maar veganistisch restaurant TestTafel is dan ook geen 'normaal' restaurant. Het huist in een industriële ruimte met een kale betonnen vloer. Met mooi weer zitten de gasten aan lange, ingedekte tafels, onder gespannen lakens over een betegelde open plaats. Er omheen genieten andere gasten soep en stoof van het Volkskeuken-buffet, dat is opgetrokken uit gedoneerd kantoormeubilair. Om goed te begrijpen wat hier gebeurt, en op het waarde te kunnen schatten, hebben we wat context en geschiedenis nodig.

Broedplaats De Sering, de Volkskeuken en TestTafel zijn onderdeel van een activistische beweging. Spil in deze organisatie is Daan Dorri. Hij begon zijn culinaire carrière zonder noemenswaardige ervaring op IJsland en werkte daarna bij enkele gerenommeerde tenten in Nederland, voordat hij opbrandde en filosofie ging studeren. Bij een grote blokkade van Extinction Rebellion in 2019 werd hij gegrepen door het activisme, maar zag er ook een gebrek in, vertelt hij aan de telefoon: „Het modern activisme wordt vormgegeven rond spontane acties waarbij veel mensen gratis evenementen worden gemobiliseerd via social media. Maar de activistische instituties die een stabiele basis en continuïteit aan het activisme geven, zijn verdwenen.” Met als gevolg: „Meer vervreemding en steeds verder afnemende gemeenschapszin”.

Daarom richtte hij De Sering en de Volkskeuken op. „Om de voorzieningen te bieden die steeds minder door de overheid en de samenleving worden aangeboden.” Een broedplaats waar iedereen gratis evenementen kan organiseren (technoevenementen met darkrooms, een lezing over klimaatverandering, 'Nigerian culture day'). Een keuken die voor 2,50 een fatsoenlijke maal-

tijd (soep, een hoofdgerecht en brood met dips) én gemeenschapszin biedt. De bedoeling is om in de toekomst een landelijk netwerk van Volkskeukens uit te rollen en op termijn ook kinderopvang aan te bieden.

Nu dan die TestTafel. Corona kwam, het geld was op en hij moest zijn antikraakatelier uit. Dorri ging met zijn broertje David in een ander kantoorpand (illegaal) diners organiseren en biertjes verkopen, om de boel draaiend te houden. Enkele maanden terug vonden ze in theaterbroedplaats De Sloot een permanent thuis, daar kunt u nu geheel legaal een vegan zevengangen- 'fine dining'-menu eten, waarmee de andere socialistische voorzieningen worden bekostigd.

Keukencollectief

Het businessmodel en de bedrijfsvoering van dit keukencollectief zijn radicaal anders dan gebruikelijk in de horeca (zie inzet). Veel ervaring is er niet, enthousiasme des te meer. *Recipe for disaster?* Niet direct. Maar er rammelt van alles, dat is inherent aan de opzet. Het aardige is dat je zelf bepaalt wat je afrekent: tussen de 35 en 65 euro.

Het is niet zo relevant om alles in detail te bespreken, het is *hit and miss* en volgende week kan het weer helemaal anders liggen. Belangrijkste is: de basis is in orde. Er wordt elke dag goed vers brood gebakken, vandaag met zeewierboter en een fijne zure en lookige vegan aioli. De amuse van gebrande ui met schil is robuust en rafelig, maar uitdagend én gelaagd door de kick van de verse mierik, de frisse limoenzest en de gefermenteerde sinaasappel. De fermentatiechef weet wat hij of zij doet, getuige ook de barbecuesaus van gefermenteerde pruim en braam over de *corn rib* (een vegan spare rib - eigenlijk gewoon een stukje maiskolf om te kluiven).

Het rammelt vooral in de afwerking: gebakken polenta, met gerookte maiscrème én erop dat kolfje, is nog geen gerecht, het is vooral veel mais. De citroengras-dashi is aardig, maar de kosho in de dumpling flauw en de gefrituurde tofu drijft er wat flets en

De mahalabia is bijna erotisch glibberig van structuur

verloren bij. En de geslaagdheid van de 'tartelette' met veganistische witte-choco-miso-ganache hangt nogal af van het formaat van de gepocheerde sjalot die erop ligt, merken we als we onze desserts vergelijken.

Afen toe is het helemaal raak: de *mahalabia* (Midden-Oosterse melkpudding) zit verdomd goed in elkaar. Deze vegan variant (van kokosmelk met maizena) is fluweelzacht, bijna erotisch glibberig van structuur. Een beetje amandelmelk kleurt mooi bij het rozen- én oranjebloesemwater, dat net niet overheerst door het tegenwicht van de hartige auberginetoffee en zoute pistache.

Bij TestTafel eet je gezellig in een wat rommelige, onalledaagse setting - kraakie, maar niet cracky - een wonderlijk, eclectisch menu, met meer en minder geslaagde uitprobeersels maar ook originele verrassingen. 35 euro is natuurlijk geen geld voor zeven gangen, zo kun je elke week even langsgaan om te zien wat ze nu weer bedacht hebben. En als je het missen kan, dan steun je voor 65 euro (of iets ertussenin) een sympathiek, nobel, maatschappelijk relevant en sociaal initiatief. Linksom of rechtsom verlaat je de tent met een goed gevoel.

Behalve een charmant sociaal initiatief is TestTafel een interessant experiment in een tijd waarin de ongezond hoge werkdruk in de haute-cuisinekeukens een hot topic zijn: kan een keukencollectief zonder strakke hiërarchische leiding en prestatiedruk op hoog culinair niveau opereren? Zolang je elke week opnieuw iedereen laat freewheelen en niets doorontwikkelt, lijkt het antwoord nee. Maar zegt Dorri, door deze opzet is de leercurve van zijn koks „ongekend hoog”. Hij is er stellig van overtuigd dat dit restaurant „over zes maanden compleet anders is”. Laten we afspreken dat we volgend jaar nog eens teruggaan. Tot die tijd mag u zelf kiezen hoeveel ballen u TestTafel geeft, tussen de twee en vier.



TestTafel, Amsterdam,
Prijs 7-gangenmenu: 35-65 euro
●●○○○ tot ●●●●●