

**Z**o'n uitbraak van vogelgriep levert een hoop schade en onzekerheid op, maar legt ook een wereld bloot die voor de consument vaak verborgen blijft. De meeste mensen hebben wel een idee hoe kippen op grote pluimveehouderijen erbij zitten en hoe snel vleeskuikens worden opgefokt tot ze hun slachtgewicht hebben bereikt (in een week of zes). Maar de berichtgeving over het virus H5N8 toonde ook de enorme schaal waarop de pluimveesector in Nederland opereert (circa 1.560 bedrijven en 100 miljoen stuks pluimvee), en hoe groot de zogeheten productiekolom is, ofwel: hoeveel schakels er zijn van het ei tot de kipfillet op uw bord. Dat soort onderliggende informatie over ons dagelijks eten is het onderwerp van een nieuwe uitgave van Noordhoff Atlasproducties, bekend van de klassieke *Grote Bosatlas*. Deze *Bosatlas van het voedsel* is een voor de hand liggende keuze, omdat voeding meer in de belangstelling



Salade naar herkomst van de ingrediënten

## GASTRONOMIE / BOSATLAS

### Voeding in kaart

staat dan ooit: koken als hobby is razend populair. En er is veel te doen over voedselveiligheid, over de effecten van producten op ons gestel, over de toekomst van boeren in Nederland en over de gevolgen van voedselproductie voor landschap en milieu. Al die thema's komen in 116 pagina's aan bod in kaarten en infographics. Je moet daarbij denken aan een overzicht dat laat zien waar de grondstoffen van ons brood vandaan komen (voorna-

melijk tarwe uit Frankrijk), wat er in een tarwebrood zit, hoe het wordt gemaakt en hoe de prijs van een brood zich, gecorrigeerd voor inflatie, heeft ontwikkeld: van 1,49 euro in 1950 tot 1,21 euro nu. In de *Bosatlas* staan onder meer overzichten van de aardappelteelt (6,6 miljard kilo in 2013!), veeteelt en visserij, een kaart met de verspreiding van Michelin-sterren over het land en infographics over supermarkten en specialzaken. Zo leer je dat niet

alleen het aantal specialzaken de afgelopen vijftien jaar sterk is afgenomen (slagers en groentewinkels zelfs gehalveerd), maar dat ook de hoeveelheid supermarkten sinds de jaren vijftig met 80 procent is geslonken. De resterende grootmachten hun omzet in die periode wel 35 keer zo groot zien worden, tot zo'n 34 miljard euro per jaar.

Aan de atlas heeft een hele batterij partijen meegewerkt. Van organisaties die cijfers hebben geleverd, zoals het Centraal Bureau voor de Statistiek en het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu, tot clubs die hebben gesponsord en in de beginfase hebben meegedacht, zoals aardappelverdelaar HZPC en kalfsvleesproducent VanDrie Group, maar ook Max Havelaar en het Voedingscentrum. De schijf van vijf ontbreekt dan ook niet.

Wat wél ontbreekt in deze mooie atlas, is het begrip smaak: dat is blijkbaar niet in kaarten te vatten. **Bram Hahn**

## HOTSPOT / STADSHOTEL WOERDEN – WOERDEN

### Logeren bij de Van Rossums



**Bijzonderheden** De begane grond van het arsenaal is een open ruimte waarin zich zowel de salon, de eetkamer als de keukens bevindt. Aan het balkenplafond en de ramen met luiken is het oude arsenaal nog te herkennen. Omdat de constructie van het gebouw intact is gehouden, heeft elke kamer een andere vorm. **Locatie** Meulmansweg 33, Woerden **Info** [www.stadshotelwoerden.nl](http://www.stadshotelwoerden.nl) **Prijs** Tot eind december kost een kamer vanaf € 115 per nacht, na 1 januari vanaf € 135 per nacht.

**E**igenaar Ed van Rossum keek al negentien jaar vanuit zijn woning op het voor-malige wapenarsenaal. Noch de locatie, noch het concept voor een nieuw hotel had herca-ondernemer Van Rossum dichter bij zichzelf kunnen zoeken. Het hotel is een ode aan zijn grootvader Driekus van Rossum, een Woerdenaar die bekendstond om zijn gastvrijheid. Zijn deur stond open voor iedereen en alles wat zijn ruilhandel opleverde, werd gedeeld. Vanuit zijn filosofie gaat Ed nu verder. Het kleinschalige stadshotel moet gasten het gevoel geven dat ze bij familie logeren.

Ofschoon hier tot 1970 slechts wapens lagen opgeslagen en niemand ooit in het gebouw woonde, is het pand allesbehalve zielloos. Bovendien deuren van de 25 kamers hangen bordjes met namen van familieleden van de eigenaar. Elk van de kamers heeft zijn eigen karakter, maar één ding hebben ze allemaal gemeen: ze stralen ouderwetse Hollandse gezelligheid uit. In het arsenaal zitten ook restaurant en bar Van Rossum en een verswinkel, waar streekproducten als kaas, honing en yoghurt worden verkocht. De koks lijken de filosofie te hebben overgenomen en geven enthousiast uitleg over 'hun pareltjes uit het Groene Hart'. **Lisa Vos**

## Pret met diepgang

**W**e waren in Parijs, en voor ons doen plutocratisch, met een minibar op de kamer, en een kamer die groter was dan die minibar. Zelfs het tijdschrift dat ik van importeur Wilde Wijnen kreeg, paste erbij: *Fooding*, over de lekkerste bistrot's met baarden, taatoes en puurnatuurwijn. Vele bleken buiten bereik, want na een doorwrochte voettocht door Parijs wil ik nu eten, niet pas na een metro-expeditie met drie keer overstappen. Maar doordat Montmartre hip aan het worden is, vonden we om de hoek Jeanne B. Eerlijk eten en lekkere wijn. Heel lekkere wijn, blijkbaar: een stel kreeg net een je-roboam op tafel. Wij ook: niet om zo'n grote fles leeg te drinken, maar omdat de wijnkaart erop stond. Al wilde je maar één glas, ze schonken alle wijn uit magnum, zet de ober: 'Dat is lekkerder, en het staat feestelijk.' Gelijk heeft hij, en van zo'n fruitige fleurie vol pret met diepgang heb je nooit genoeg. **Nicolaas Klei**



Domaine de la Grand'Cour, fleurie 2013 vanaf € 14,95 zekvinos.nl; fleurie en brouilly 2013 € 19,95 winesupply.nl