

Door Harmke Kraak - Beeld: Bamboo Sushi

Restaurant Bamboo Sushi in Portland, Oregon

DUURZAME SUSHI VAN TOPKWALITEIT



Bamboo Sushi in Portland, aan de Amerikaanse westkust, is het eerste MSC-gecertificeerde sushirestaurant ter wereld. Het restaurant is in alle opzichten duurzaam: van de verantwoorde vis tot de ledlampen, de inrichting en zelfs de eetstokjes.



Een stuk of zes chefs zijn in razend tempo bezig kunstwerkjes op de borden te toveren van zeewier, komkommer, wortel, vis en schelpdieren. Gasten aan de sushibar van restaurant Bamboo Sushi in de stad Portland in de staat Oregon kijken naar het schouwspel dat zich vlak voor hun neus afspeelt. Restaurant Bamboo Sushi is een hotspot. Op zaterdagavond is het restaurant afgeladen vol. Een plek aan de sushibar is enorm gewild. Het is overigens geen straf te moeten wachten op een tafel, want al wachtend kunnen gasten zich buiten in de bruisende winkelstraat vermaken totdat ze een seintje krijgen dat er een tafel beschikbaar is.

Zoete krab

Executive Kitchen Chef Jin Soo Yang is de persoonlijke chef van een aantal gasten. Chef Jin is een Amerikaan van Koreaanse afkomst. Je hoeft maar aan te geven wat je wilt eten en hij maakt het à la minute voor je klaar. Het is moeilijk kiezen uit het grote aanbod op de kaart, dus de meesten geven hem de vrije hand. Er staan onder meer lokale seizoensproducten uit Oregon op het menu, zoals Dungeness Crab, bekend om zijn zachte en zoete smaak en gevangen volgens het principe van de '3 S's', Size, Sex & Seasons. Size wil zeggen: alleen volwassen krab komt in aanmerking om te worden gevangen. Sex: alle vrouwelijke krab die wordt gevangen gaat onaangetast terug de oceaan in. Season: het krabseizoen start in december, als het schild hard genoeg is en het dier genoeg vlees heeft, en loopt tot half augustus.

Duurzame chopsticks

Bamboo Sushi is het eerste MSC-gecertificeerde sushirestaurant ter wereld. Chef Jin legt uit waar 'm dat in zit: "Alles bij Bamboo Sushi is honderd procent duurzaam en niet



Zelfs de eetstokjes bij Bamboo Sushi zijn duurzaam.

alleen het eten. Het hout van de bar bijvoorbeeld is van afgedankte bielzen van spoorwegen, de chopsticks zijn van duurzaam geproduceerd teakhout en de ledlampen zijn van een ultra-zuinige soort. Onze totale restaurantverlichting verbruikt evenveel energie als drie ouderwetse gloeilampen van 100 watt." De vis en andere zeedieren komen uitsluitend van goede farms en uiteraard serveren ze bij Bamboo Sushi alleen dieren waarvan een overvloedige populatie de wateren bevolkt. Bijvangst wordt vermeden of krijgt een goede bestemming. Soms ontvangt het Oregon Coast Aquarium in de

kustplaats Newport een gewonde inktvis die de krabnetten is binnengedrongen en zich niet op tijd heeft weten los te maken. Niet alleen de vis, ook het vlees bij Bamboo Sushi is louter van de allerhoogste kwaliteit en wordt op verantwoorde wijze geproduceerd. Jin: "Het is van het Amerikaanse Kobe-rund, een wagyu-soort van lokale boerderijen uit Oregon, dieren die vrij rondlopen en gras eten."

Sappige zalm

Jin is heel behendig in het bereiden van de sushi en ander vishapjes. Toch vindt hij



De tijgerhaai op de muur staat symbool voor de no-catch zone.

tussendoor de tijd om met zijn gasten te praten. Een voorgerecht is bijvoorbeeld een vegetarisch rolletje van rijst met truffelsmaak en daarop avocado, bij elkaar gebonden met een sierlijk lintje zeewier. Daarna verrast hij zijn gasten met sashimi van Tasmanian Ocean Trout, een zalmsoort die in brak water leeft. De zalm smelt op de tong. Ook de Chefs Choice Salad ziet er prachtig uit. Het is een waar kunstwerk. Jin legt uit: "De Chefs Choice bestaat uit wisselende creaties van vis, schelpdieren en garnituren van de allerbeste kwaliteit." De sushi van Dungeness Crab is een lokaal product, evenals de Deep Ocean Red Crab afkomstig van de oostkust van Amerika. Verder staat er MSC Black Cod op de kaart. Deze wordt kort gekookt en baadt in een laag gele misosaus met mandarijn. Ook 's werelds meest duurzaam gevangen tonijn, Albacore uit de Stille Oceaan, is op de kaart te vinden.

Tijgerhaai

Chef Jin serveert eveneens zeebaars uit Nieuw-Zeeland. Die is heerlijk pittig bereid en voor een crunchy bite is de baars een paar seconden gebrand. Maar, eerst Tasmanië en nu Nieuw-Zeeland? Is dat niet wat ver weg voor een duurzaam restaurant? Jin: "We snappen bij Bamboo Sushi dat vis invliegen nu niet het meest eco-vriendelijk is, maar om verse producten te kunnen leveren en geen

diegevroren vis te hoeven serveren, kiezen we toch voor deze snelle wijze van vervoer. Daar staat tegenover dat we zorgen dat we onze CO₂-uitstoot volledig compenseren, bijvoorbeeld door in Oregon bomen te planten, of door zeegrasplantages in Miami financieel te ondersteunen." Op de muur prijkt een schildering van een tijgerhaai. Jin: "De tijgerhaai zwemt hier symbolisch de oceaan in naar een zogeheten

no-catch zone," legt hij uit. "Samen met andere organisaties hebben we bewerkstelligd dat er een degelijke zone kwam." Er is nóg iets dat in de visie van Bamboo Sushi een rol speelt en dat is collegialiteit. Het restaurant hecht veel waarde aan een prettige werksfeer. Dat dit niet alleen bij woorden blijft, blijkt overduidelijk. Zowel de chefs als de bediening doen hun werk met bijzonder4 veel plezier. www.bamboosushi.com ●

Bamboo Sushi & verantwoord ondernemen

- Bamboo Sushi is het eerste sushirestaurant in de Verenigde Staten dat het predicaat GRA mag dragen. Als Certified Green Restaurant doen ze er alles aan om hun koolstofvoetafdruk te minimaliseren. www.dinegreen.com
- Bamboo Sushi behoort tot de zogeheten B Corporations, bedrijven die met hun business model tevens sociale problemen en milieuproblematiek aanpakken en daarmee als rolmodel willen dienen voor andere bedrijven. www.bcorporation.net
- Bamboo Sushi werkt nauw samen met de Monterey Bay Aquarium's Seafood Watch. Dit instituut geeft voorlichting over welke zeedieren verantwoord gegeten kunnen worden uit milieuoogpunt. www.seafoodwatch.org
- Bamboo Sushi volgt de richtlijnen van de Blue Ocean Institute's (BOI), die zich sterk maken voor duurzame vis, schaal- en schelpdieren. www.blueocean.org
- Bamboo Sushi is lid van Oregons Salmon Nation Eco Trust die onderlinge samenwerking tussen lokale inwoners – van de indianen, vissers en boeren tot de stadsmensen – bevordert om het milieu te beschermen. www.ecotrust.org
- Bamboo Sushi is partner van KidSafe Seafood. Deze organisatie helpt zwangere vrouwen en jonge moeders bij het kiezen van gezonde en verantwoorde vis, die vrij is van schadelijke stoffen. www.kidsafeseafood.org