



# Vliegen is koosjer en hallal

PATRICK FAAS

29-11-97 - 00:00

**We rijden door de regen naar Nijmegen. De polders zien er troosteloos uit. Onherbergzame rechthoeken grasland, zonder een boom of heuvel....**

Naast mij zit Ed Wijnen, directeur van de KLM Catering Inflight Services. We zijn onderweg naar een fabriekje dat vliegtuigmaaltijden bereidt. Wijnen zelf is een Limburgse lekkerbek en waarschuwt dat de maaltijd in de lucht heel wat anders is dan op de grond. 'Wij koken industrieel', zegt hij. 'Maar wel op hoog niveau.'

De landrotten van Air France kunnen, ook na het opstijgen, het moederland niet vergeten en serveren op hun intercontinentale vluchten elke maand gerechten en wijnen van een ander Frans departement, overzeese rijkdelen meegerekend.

Nederlanders ontvluchten hun koude polderland maar al te graag en hebben geen moeite het land te vergeten. Het luchtruim vraagt om een nieuwe stijl en nieuwe ideeën.

Zoveel mogelijk worden de gerechten uit het land van bestemming opgediend. Passagiers willen op de heenreis vast een voorproefje van het avontuur dat ze tegemoet gaan. En reizigers die terugkomen, hebben vaak de buik vol van buitenlandse kost.

Er zijn verschillen per continent. Noord-Amerika lijkt op Europa, al eet de helft van de reizigers naar New York vegetarisch. Zuid-Amerikanen schijnen niet zozeer behoefte te hebben aan eigen voedsel als wel aan eigen drank, vooral koffie. Op alle vluchten wordt nu Colombiaanse koffie geschonken. Air France doet hetzelfde.

Voor Afrika worden de maaltijden niet aangepast. De meeste passagiers zijn Europeanen. 'Veel mensen van Shell', zegt Wijnen. Een uitzonderlijke situatie deed zich voor toen slachtoffers van de hongersnood in Ethiopië naar Canada gevlogen moesten worden. Aan mes en vork waren de vluchtelingen niet gewend, dus alles moest met de hand of met een lepel kunnen worden gegeten. Ze kregen speciale bland meals, zonder specerijen of rauwe groenten die hun uitgeteerde spijsvertering nog niet kon verdragen. Wel wat vlees en rijst.

Aziaten zijn veeleisend. Chinezen, Japanners, Koreanen, Thais en Indonesiërs hebben een sterke voorkeur voor hun eigen keuken. Voor de business class bereiden Japanse en andere Aziatische koks op Schiphol nog steeds alles vers, maar voor economy wordt het werk uitbesteed.

De gebroeders Chang Yong Li en Chang Yong Lai werden uitverkoren de oriëntaalse economy-maaltijden te leveren, zo'n veertigduizend per maand. De broers komen uit Singapore, dat volgens hen te vergelijken is met Nederland. 'Heel klein en heel internationaal.' In Nijmegen hebben zij het Orient Plaza geopend, waar een Chinees, een Japans, een Indonesisch en een Thais restaurant verzameld zijn onder één dak.

De gebroeders Chang hebben ook een fabriekje waar kip Yakitori voor de KLM wordt gemaakt. Thuis bereiden Japanners het gerecht gewoonlijk door kip te marinieren in zoete mirin met sojasaus en te roosteren boven een houtskoolvuurtje. 'Het doel is om dezelfde smaakervaring te bereiken met heel andere middelen', zegt Lai.

In een grote ruimte staat een man, gekleed als een chirurg, geweekte paddestoelen te sorteren. In een volgende zaal hakt een slager kippenvlees in blokjes. 'Dit kan een machine nooit. Dit is handwerk', zegt Li. De kip gaat vervolgens in een ton met marinade.

In een volgende zaal is het drukker. De blokjes kip worden geblancheerd in bouillon. 'Dat hoort eigenlijk niet bij Yakitori', zegt Lai, maar het moet vanwege de hygiënische voorschriften. De stukjes waar yakitori gewoonlijk aan gespiest wordt, blijven achterwege. Men wil zo min mogelijk troep in het vliegtuig. Een houtskoolvuurtje komt er evenmin aan te pas. Geroosterd vlees bevat te veel kankerwekkende stoffen. Twee koks bakken de kip in traditionele Chinese woks tot de saus karameliseert.

Het kan geen toeval zijn dat alle werknemers die voedsel bereiden, Chinees zijn. Alleen aan de lopende band, waar rijst, kip, paddestoel en wortel in bakjes worden gestopt, staan zestien Turken. Een Nederlander controleert vervolgens of alle hoeveelheden kloppen. De koks krijgen het hoogste loon. Als ik een stukje kip mag proeven, is de saus nog iets te vochtig. 'Hij droogt verder op tijdens het opwarmen in het vliegtuig', zegt Li.

De smaak is te zoet, maar ook dat is opzet. Onderzoek heeft uitgewezen dat zoete smaken het goed doen in de lucht. Als een snoepje tegen de schrik. Bitter wordt slecht gewaardeerd, zuur veel beter.

Een romige smaak is een pluspunt. Hete specerijen vallen helemaal goed. Door de droge lucht in het vliegtuig wordt de smaakervaring verzwakt. Vandaar dat de KLM zijn leveranciers vraagt de aroma's te versterken met dertig procent. Het getuigt van enig lef dat de KLM zeer pikante gerechten durft te serveren. Als ik een hapje Koreaanse bulgogi proef, brand ik bijna mijn mond.

'Geen passagier heeft ooit geklaagd dat het eten te pedis zou zijn', zegt Wijnen.

Vanwege zijn talrijke religies is Azië ook het lastigste continent. Hindoestaanse maaltijden zonder rundvlees of boeddhistisch vegetarische gerechten geven geen al te grote problemen, maar op de vluchten naar Bombay en New Delhi moet ook voedsel voor de natuurvriendelijke jainisten aanwezig zijn.

Jainisten mogen gefermenteerd voedsel noch vergiften als alcohol. En geen vlees, gevogelte, vis of eieren. Honing mag niet omdat die van de bijen wordt geroofd. Geen knolgewassen, wortels, gember, uien of knoflook, omdat daarvoor een hele plant wordt vernietigd. Geen pinda's, bessen, peulvruchten, taugé, bamboe of andere scheuten, omdat daar nog planten uit kunnen groeien.

Zuivel mag alleen als er werkelijk sprake is van een melkoverschot, als de kalfjes voldaan zijn. Melk van Nederlandse koeien, waarvan de kalveren ten bate van de melkproductie zijn geslacht, is dus verboden. De KLM heeft voor de jainisten spinazie op het menu staan en gekruide bloemkool.

Een gewone Hollandse vegetariër of veganist hoeft zich dus allerminst een lastige klant te voelen, als hij bij het inchecken zijn wensen kenbaar maakt. Mochten de behoeften ingewikkelder zijn, dan is het beter deze al kenbaar te maken als het ticket wordt gekocht. Specificeren via Internet kan ook (<http://www.klm.nl/holland>).

Vluchten naar het Midden-Oosten leverden vroeger nog wel eens verrassingen op. Moslims die voor het eerst van hun leven in het vliegtuig stapten om op bedevaart te gaan naar Mekka, namen nogal eens eigen voedsel mee. Ze hadden zelfs koffiepoten en waterketels in hun handbagage om aan boord hun eigen potje te kunnen zetten. In de economy class zijn er echter altijd voldoende hallal maaltijden, die ingevroren aangeleverd worden.

In de business class, waar alles vers is, bestaat die mogelijkheid niet. Wel zijn er maaltijden zonder varkensvlees of alcohol.

In alle klassen kunnen koosjere maaltijden worden besteld. Deze worden bereid door de Israëlitische Ziekenverzorging in Amstelveen. Zij leveren de KLM ongeveer 700 maaltijden per week. Tot veler verbazing nemen de gevangenen ook wekelijks zo'n 250 koosjere maaltijden af. Zelfs een vrome jood hoeft zich in de gevangenis niet aan de voedselwetten te houden, dus wie dan wel?

Inhoudelijk zijn de koosjere maaltijden voor de verschillende klassen hetzelfde. Allemaal paté van shoarmavlees. Alleen het servies verschilt. Tourist class krijgt plastic bordjes, business class nieuw porselein. Als het serviesgoed na gebruik is gewassen, gaat het de roulatie in voor niet-joodse maaltijden.

Hoewel de reine gerechten in een ziekenhuis worden bereid, zijn bepaalde combinaties van medische en religieuze diëten niet te doen. Er is geen beginnen aan een glutenvrij, koosjer dieet.

Een natrium-arme koosjere kip bestaat niet, omdat elke vogel ritueel gereinigd moet worden met zout. Al kan de KLM met vrijwel elk dieet rekening houden, er zijn dus grenzen.

Sommige special meals, zoals uit Nijmegen en Amstelveen, worden ingevroren naar verre uithoeken van de wereld gevlogen. Zo kan iemand die van Lima naar Lomé vliegt ook koosjer of jainistisch eten. In de lucht geldt het land niet meer. Daar telt alleen het idee.

De Persgroep Digital. Alle rechten voorbehouden.