

## 'Finding Nemo' wordt steeds moeilijker

Slecht nieuws voor wie sinds *Finding Nemo* gek is op de clownvis. Uit onderzoek blijkt dat de soort langzaam aan het uitsterven is. Het visje dat zich verschuilt in zeeanemonen, is niet in staat om zich genetisch aan te passen aan de veranderende



leefomstandigheden. Terwijl koraalriffen worden aangetaast door vervuiling en klimaatverandering. Een vijfde van alle clownvissen is al verdwenen, 15 procent zal het volgende decennium niet overleven. *Finding Nemo* wordt dus ook in het echt een moeilijke klus. (thv)



## Slimme beker maakt rondje trakteren goedkoper

Herbruikbare bekere zijn goed voor het milieu, maar helaas vaak slecht voor je portemonnee: wie een rondje trakteert, betaalt naast de drank ook de waarborg op de beker en krijgt die vaak niet terug. Goodless, een start-up van Deinzenaar **Sander Van Waes** (29, foto) met kapitaal van ondernemer Rudi De Kerpel,

komt met de oplossing: slimme bekere. Die zijn 100 procent herbruikbaar én voorzien van een chip. Bij elke betaling van een consumptie wordt de SmartCup gekoppeld aan het persoonlijke account van de gebruiker. Wanneer de beker leeg is en gedeponerd wordt in een zogenaamde collector of 'SmartBin', krijgt de con-

summent die het rondje betaalde, zo automatisch het tegoed teruggestort. De slimme vuilnisbak weet dankzij de chip wie de waarborg betaalde, en die krijgt dat dezelfde dag terugbetaald. Geen lange wachtrijen aan de bar, geen extra personeelskosten én vooral: geen plastic puinhoop meer. (jcd)



Tijdens een staatsbezoek aan Japan in 2014 ging de toenmalige Amerikaanse president Obama met de Japanse premier Shinzo Abe dineren bij Jiro Ono (links). "De beste sushi die ik ooit at."

# Té exclusief voor Michelin, en dus verliest Japanner z'n drie sterren

## Beste sushichef ter wereld geschrappt uit prestigieuze gids

Consternatie in Japan. Van Jiro Ono (94), alom geprezen als de beste sushichef ter wereld, is plots geen spoor meer in de nieuwe Michelin-gids. Van drie sterren naar nul. In één klap. Een beslissing, zo benadrukken ze bij Michelin, die niets te maken heeft met de kwaliteit van de tonijn of de rijstazijn, maar wel met het reservatiebeleid van het wereldberoemde restaurant. MICHAËL TEMMERMAN

Aan de buitenkant stelt Sukiyabashi Jiro - meestal kortweg Jiro genoemd - niet veel voor. Het is een klein hokje, verstopt in de kelder van een metrostation in Tokio. Het restaurant biedt plaats aan amper tien personen. Er is geen menu, alleen sushi. Chef-kok Jiro Ono selecteert alle gangen, een twintigtal, volledig zelf. En voor een avondje met twee betaal

je al gauw 800 euro, drank niet inbegrepen.

Toch liepen de wachttijden in het verleden op tot meer dan een jaar, want Jiro staat al jaren te boek als het beste sushirestaurant ter wereld. Sinds 2007, toen Michelin voor het eerst zijn Tokio-editie voorstelde, heeft het restaurant drie sterren en kan het ook op heel wat beroemde fans rekenen. Onder meer

acteur Hugh Jackman en zangeres Katy Perry zijn grote fans, net als de voormalige Amerikaanse president Barack Obama. "Ik kom van Hawaï en heb dus al veel sushi gegeten in mijn leven, maar dit was de beste die ik ooit had", zei hij in 2014 na een staatsdiner met de Japanse premier Shinzo Abe.

### Vier maanden lang omelet

Serieuze adellijken, die het restaurant te danken heeft aan chef-kok Jiro Ono. Intussen 94 jaar, maar nog altijd elke dag in de keuken te vinden en nog altijd een überperfectionist. Een voorbeeld daarvan is te zien in de documentaire *Jiro dreams of sushi*. Daarin vertelt een leerling-kok dat Ono hem elke dag tamagoyaki, een Japanse omelet, liet maken. Vier maanden lang, want pas dan was het zoals Ono het wou. En voor zichzelf legt Ono de lat nóg hoger. Sinds hij professionele chef werd, bijna zeven decen-

nia geleden, doet hij elke dag hetzelfde: zeer vroeg opstaan, te voet naar zijn restaurant wandelen, en proberen om nog betere sushi te maken dan de dag ervoor.

### Geen vrouwen

Toch is Jiro ook niet onbesproken. Zo mogen er geen vrouwen werken in het restaurant. "Omdat hun menstruatiecyclus hun smaakzin aantast en ze daardoor minder goede chefs zijn", zei Jiro's zoon en medechef Kazuyoshi Ono daar ooit over.

### WOORDVOERDER MICHELIN

**"We nemen in onze gids enkel restaurants op waar iederéén kan gaan eten"**

Dat is echter niet de reden waarom Jiro nu plots uit de Michelin-gids verdwenen is. Evenmin heeft de kwaliteit van het eten of de ervaring in

het restaurant er iets mee te maken. Bij Michelin hebben ze Jiro alleen geschrappt omdat hij geen vrije reservaties meer ontvangt. Alleen als vaste klant kan je er nog reserveren, of als je "speciale" connecties hebt. Toeristen kunnen alleen nog (proberen te) boeken als ze in een luxe-hotel in Tokio verblijven.

"We willen benadrukken dat het restaurant zijn sterren niet heeft verloren", aldus een woordvoerder van Michelin. "Maar we nemen in onze gids enkel restaurants op waar iedereen kan gaan eten."

Ondanks de schrapping van Jiro, blijft Tokio de titel van culinaire hoofdstad van de wereld wel behouden. Met 226 exemplaren telt de stad nog altijd meer sterrenrestaurants dan eender welke andere stad ter wereld. Nog elf restaurants hebben drie sterren, drie daarvan al voor het dertiende jaar op rij.