

• Koks uit Antwerpen, Brussel en Leuven houden benefiet voor slachtoffers van aardbeving in Japan

Sushi eten om Japan te helpen



Antwerpen

Met het *Diner van de rijzende zon* zamelen vier restaurateurs geld in voor Japan. "Mijn nicht in Japan overtuigde me", zegt de Antwerpse sushi-chef Junko Kawada.

• Goed eten en tegelijk de goede zaak steunen. Dat is het motto van het *Diner of the rising sun* dat plaatsvindt op donderdag 26 mei. Die avond krijgt u vier gangen voorgeschoteld door niet de minste chefs. "We vragen 200 euro per inschrijving", zegt Junko Kawada, initiatiefneemster en chef-kok van sushirestaurant Ko'uzi aan de Antwerpse Sint-Jorispoort. "Mijn nichtje in Japan heeft me zo ver gekregen. Ze zei me: 'Het zou de familie plezier doen, als je iets doet om Japan te helpen'. Veel meer aandringen hoefde niet meer", geeft Junko (37) toe.

Samen met haar echtgenoot, chef-consulent Robrecht Wolters (38), begon ze andere chefs en partners warm te maken. "Uiteindelijk hebben we een reclamebureau overtuigd om een website te ontwerpen. Een andere partner zorgde voor een vzw, zodat het ingezamelde geld op netjes gescheiden rekeningen terecht komt."

Televisiejournalist Alain Coninx (één) heeft al toegezegd om de avond aan elkaar te praten.

Exotisch en Japans

Maar het belangrijkste zijn de chefs, die de gasten die avond verwennen. "Daarvoor lopen we best

even het menu af", stelt Junko voor. Tomoyatsu Kamo van het gelijknamige Japanse restaurant in Brussel verzorgt de hapjes. "Hij bereidt drie kleine gerechten: een warme Japanse flan (*eiervla, red.*), een slatje met zeevruchten en een hapje met sint-jacobsvruchten. Toevallig komen we deze week samen om bijpassende wijnen te kiezen. We hebben voor wijn gekozen omdat niet iedereen graag sake drinkt. Maar voor de rest houden we het toch exotisch en Japans."



"Veel mensen denken dat alle sushi's rauw zijn."

JUNKO KAWADA
LADYCHEF KO'UZI, ANTWERPEN

Na de Brusselse chef is Junko Kawada zelf aan de beurt. "Ik maak vier verschillende soorten sushi (*rijst met vis en zeewier, red.*). Dat zal er eentje zijn met Belgische garnalen, een met gerookte paling, een met kingfish en voor de laatste twijfel ik nog tussen tonijn en gegrilde zalm."

Kwinten De Paepe van restaurant Trente in Leuven en volgens Gault-Millau de beste jonge chef van 2011, houdt het bij een kalfsbereiding. "Hij brengt ze op smaak met Japanse kruiden en ingrediënten. "We hebben voor het hoofdgerecht nog aan duif gedacht, maar ook dat is niet voor iedereen toegankelijk", legt Junko uit. We mikken op 200 per-

sonen. Dan is het normaal dat je afen toe toegevingen moet doen."

Het diner wordt afgesloten met desserts van Robrecht Wolters, de echtgenoot van Junko. "Hij gaat twee desserts maken", zegt ze. "Een op basis van fruit en eentje op basis van chocolade."

Chocolade bindt

Het is toevallig de chocolade die het stel bij elkaar heeft gebracht. "Ik heb gewerkt in de chocoladebusiness", zegt Junko. "Nee, niet in de bereiding ervan, maar in de promotie. En Robrecht woonde een beurs in Japan bij, waar ik werkte."

Daarna zorgde een ander evenement voor de volgende wending in het leven van Junko. "Ik was op een wedstrijd sushi maken in Frankrijk en merkte daar dat Europeanen er verzot op zijn. Enfin, ik zag hun ogen glinsteren, maar in feite hebben ze er vaak foute informatie over."

"Voorbeelden? Natuurlijk heb ik die. Zo denken veel mensen dat alle sushi's rauw zijn. Hoe noem je dan garnalen, gekookte scampi's, gerookte paling en gemarineerde makreel? Dat marineren gaat trouwens eeuwen terug. Toen er nog geen ijskasten waren, werden sint-jacobsvruchten bewaard door ze te koken met een sojasausje."

De opbrengst van de avond gaat via het Rode Kruis naar projecten in Japan.

JOHAN VAN BAELEN

www.dinneroftherisingsun.be, donderdag 26 mei vanaf 19u in het Kolonienpaleis, Paleizenlaan in 3080 Tervuren. Boekingen zijn mogelijk vanaf 10 mei



Junko Kawada met echtgenoot Robrecht Wolters en dochtertje Sakura. Inzet: het logo van het diner: een origami-kraanvogel met de rijzende zon. FOTO W&F