### **Where science enters the kitchen**

**De Nieuwe Winkel opens DNW Lab for plant-based innovation**

Nijmegen, 29 September 2025 - In a former orphanage, tucked away in the two-star restaurant De Nieuwe Winkel, you won’t hear the buzz of guests but the soft hum of cooling units and centrifuges. This is where the DNW Lab has opened: a new research space where chefs, scientists and farmers explore what the future of food might look like, and it’s firmly rooted in the plant kingdom.

The lab is an initiative by chef Emile van der Staak, who has been a pioneer for years at the crossroads of gastronomy, ecology and science.  
“This is where we are allowed to make mistakes,” says Van der Staak. “Where things can go wrong. Because that’s how real progress happens.”

### **A blend of science and craft**

In the Plant Lab, as the space is informally called, work is done in the same way as in an academic institute: with hypotheses, experiments and measured results. Two researchers with academic backgrounds lead the projects, but it’s not just about data. Taste, texture and smell are just as essential. By combining scientific methods with hands-on culinary craft, traditional techniques like fermentation and caramelisation are being re-examined and redefined.

### **From chestnuts to ancient roots**

Several projects show just how creatively the Lab approaches plant-based innovation:

* **Chestnut chocolate**: Chocolate made without cocoa, using locally grown chestnuts that restore soil health and absorb carbon.
* **Almond cheese**: A savoury, dairy-free cheese alternative made from almonds grown to support biodiversity in Spain.
* **Aardaker**: A forgotten tuber, once common in Europe, now being brought back through careful cultivation.

In collaboration with the **Southern Danish University** in Odense, the Lab is also studying the microstructure of plant-based foods, investigating how fibres, proteins and fats determine texture, and how that, in turn, shapes how we experience flavour.

“By understanding plants better, we can create new flavours,” says researcher Georgios Erotokritou.

### **A new language of food**

The DNW Lab is not about mimicking meat or creating vegan substitutes. It is a place where a new language of food is being developed, one that starts not with animals or machines, but with roots, seeds and leaves. “This is not a kitchen in the traditional sense,” says Van der Staak. “It is a place where gastronomy reinvents itself, because the plant kingdom holds the key to a resilient and delicious future.”

### **About the DNW Lab**

The DNW Lab is part of De Nieuwe Winkel in Nijmegen and focuses on research and development of plant-based food. Its mission is to help shape a future where flavour, ecology and innovation go hand in hand.

**Waar wetenschap de keuken binnenwandelt  
De Nieuwe Winkel opent DNW Lab voor plantaardige vernieuwing**

**Nijmegen, 29 september 2025** — In een voormalig weeshuis, achterin het tweesterrenrestaurant De Nieuwe Winkel, klinkt niet het geroezemoes van gasten maar het zachte zoemen van koelinstallaties en centrifuges. Hier is *Het DNW Lab* geopend: een onderzoeksplek waar chefs, wetenschappers en boeren samenwerken aan nieuwe plantaardige mogelijkheden.

Het lab is een initiatief van chef **Emile van der Staak**, die met De Nieuwe Winkel al jaren pioniert op het snijvlak van gastronomie, ecologie en wetenschap. “Dit is waar we fouten mogen maken,” zegt Van der Staak. “Waar we dingen laten mislukken. Want dáár begint het.”

### **Onderzoek en ambacht**

In het Plant Lab, zoals de ruimte informeel wordt genoemd, wordt gewerkt zoals in een academisch instituut: met hypothesen, experimenten en meetresultaten. Twee onderzoekers met academische achtergrond leiden de projecten. Naast wetenschap speelt ook vakmanschap een rol: proeven, kneden en ruiken horen evenzeer bij het proces. Door systematisch én ambachtelijk te werken krijgen eeuwenoude technieken zoals fermentatie en karamellisatie een nieuw kader.

### **Lopende projecten**

Concrete voorbeelden laten zien hoe breed het Lab kijkt naar het plantenrijk:

* **Kastanjechocolade**: chocolade zonder cacao, gemaakt van kastanjes die bodems herstellen en koolstof vastleggen.
* **Amandelkaas**: een hartige kaasvariant op basis van amandelen, geteeld om biodiversiteit in Spanje te versterken.
* **Aardaker**: een eeuwenoude knol die uit de vergetelheid wordt gehaald en opnieuw wordt veredeld.

Samen met de **Southern Danish University (Odense)** onderzoekt het Lab de microstructuur van planten. Hoe beïnvloeden celstructuren textuur, en hoe bepaalt textuur vervolgens de smaakervaring? “Door planten beter te begrijpen, ontstaan nieuwe smaken,” zegt onderzoeker **Georgios Erotokritou**.

### **Nieuwe taal van eten**

Het DNW Lab is geen fabriek voor vleesvervangers of veganistische replica’s. Het is een plek waar een andere taal van eten wordt ontwikkeld, een taal die begint bij wortel, zaad en blad. “Dit is geen keuken in de klassieke zin,” zegt Van der Staak. “Dit is een plek waar gastronomie zich opnieuw uitvindt, omdat het plantenrijk de sleutel vormt tot een veerkrachtige en smakelijke toekomst.”

**Over Het DNW Lab**Het Lab van De Nieuwe Winkel in Nijmegen is een onderzoeksruimte waar gastronomie en wetenschap samenkomen. Het doel: bijdragen aan een plantaardige toekomst waarin smaak, ecologie en innovatie hand in hand gaan.