

Open

Griekse pita's met gyros voor flexitariërs: bij **Vleesch Noch Visch** eet je vegetarische *streetfood*.

Tips? open@parool.nl

“Wat kan ik hier eten?” De ene na de andere voorbijganger komt even kijken bij het net geopende zaakje op de hoek van de Schaepmanstraat en de Van Hallstraat in de Staatsliedenbuurt. Eigenaar Steff Veldkamp (46) staat te glunderen tussen de gekleurde lampjes. “Hier eet je een Griekse pita met zelfgemaakte tzatziki, rode ui, tomaat, oregano, heel veel liefde en: vleesch noch visch.”

De gyros ziet eruit als kip en smaakt er zelfs naar, maar is gemaakt van sojameel en dus vegetarisch.

Zeven jaar geleden, toen foodtrucks nog niet hip waren, begon de voormalige kok met zijn missie om *streetfood* gezonder te maken. Hij had geen geld of ondernemingsplan, wel een bakbrommer. Met zijn gezonde creaties in de bak voorop ging Veldkamp langs markten en festivals.

Nu is zijn eerste vaste vestiging een feit. Op het pleintje aan de Schaepmanstraat staat de knusse zaak waar je de pita's kunt afhalen of opeten aan de bar. Aan frisdrank doet de tent niet: je drinkt er gratis Amsterdams kraanwater.

Vanaf januari komen er verschillende variaties op de huidige pita. De ene maand zal dit een Indiase pita zijn, de volgende maand een Mexicaanse. Ver van zijn basisconcept zal de vrolijke Veldkamp niet wijken: “Deze smaak geeft je een ‘roarr’-gevoel.” Tv-zender 24Kitchen is het daarmee eens. Die kende de formule een Foodtruck Award toe.

Josselin Gordijn

Vleesch Noch Visch
Schaepmanstraat 2

