



PERSBERICHT

NIEUW KOOKBOEK: FROM FARM TO FORK (VAN BOER TOT BORD)

Amsterdam, 8 mei 2017

248 pagina's culinaire inspiratie voor iedereen die van Nederland houdt. Op 8 mei vond in Het Amsterdamse Proeflokaal de boekpresentatie plaats van een opvallend nieuw kookboek van Nederlandse bodem: From Farm to Fork in the Netherlands. Een boek waarin (sterren)chefs, waaronder de chefkoks van Oostwegel Collection, uit alle Nederlandse windstreken laten zien dat de Nederlandse dis meer is dan stampotten en erwtensoep. Samen met de top van gastronomisch Nederland brengt auteur Nico Dingemans en fotograaf Jan Bartelsman het verhaal van boer tot bord in alle twaalf provincies in beeld. Resultaat is een culinair kleurenpalet gebundeld in één boek: From Farm to Fork in the Netherlands. Met dit bijzondere project wil Dingemans samen met de chefs een steentje bijdragen om de Nederlandse gastronomie internationaal op de kaart te zetten.

Gezonder eten met véél betere smaken

De reden om het boek uit te geven is om verhaal te doen over eerlijke veeteelt, kop-tot-staart-gebruik, low foodmiles, het belang van biodiversiteit en variatie in het ecosysteem, maar vooral ook om over de seizoenen en biologische streekproducten te vertellen. En hoe die duurzame keten uiteindelijk leidt tot véél betere smaken en vooral gezonder eten. Dit is een keukenfilosofie die de chefs van Oostwegel Collection van harte onderschrijven. Het bijzonder opvallende boek, met oranje omslag, bevat ook tal van recepten voor thuis.

Internationale Holland Promotie

Het boek From Farm to Fork gaat tevens gebruikt worden door het NBTC in het kader van Holland marketing om Nederland in het buitenland bij het inkomende toerisme als culinaire reisbestemming te promoten en wordt daarom later dit jaar ook in het Engels uitgegeven.

Meewerkende (sterren)chefs

Ook de chefs van Oostwegel Collection hebben meegewerkt aan dit boek: chef de cuisine Hans Sniijders (Château Neercanne), junior chef de cuisine Gilbert von Berg (Château Neercanne), Chefkok Raoul Goovaerts (Winselerhof), chefkok Otto Nijenhuis (Château St. Gerlach) en chefkok Vincent van Vierzen (Kruisherhotel Maastricht). Een aantal andere chefs die hebben meegewerkt aan het boek zijn Joris Bijdendijk (RIJKS), Jarno Eggen** (Restaurant de Groene Lantaarn), Eduard Roesdi (Indonesia Satu), Jef Schuur* (Bij Jef), Michel van Riswijk* en Matthijs Mulder (Landhuishotel De Bloemenbeek), Peter Postma* en Harald Hovenkamp (Kaatje bij de Sluis), Alfred Brouwer (Van der Valk Hotel Apeldoorn – de Cantharel), Han Ji* (Hanting Cuisine).

Over de auteur

Nico Dingemans is eigenaar van Hospitality in Health (HIH) en tevens spreker op landelijke horeca- & gastronomie-evenementen en gastdocent voor MBO en HBO op het gebied van Health Cuisine, ofwel gezonde gastronomie. Health Cuisine gaat over de (her)ontdekking van gezonde eetculturen met topchefs wereldwijd, waarin 'Eten van Dichtbij', ofwel 'From Farm to Fork', één van de gezonde thema's is. Het boek is verkrijgbaar bij o.a. alle filialen van De Bijenkorf, Bruna, Ako, Bol.com, Managementboek.nl en Vrije Boeken.

Over Oostwegel Collection

Oostwegel Collection is een Limburgs familiebedrijf dat staat voor inspirerend, vakmanschap en gastvrijheid. Deze drie begrippen worden tot leven gebracht door drie pijlers: mens, locatie en gastronomie. Camille Oostwegel sr. begon 37 jaar geleden met veel passie en zorg aan het restaureren van Rijksmonumenten en inmiddels bestaat de onderneming uit vier luxe huizen: Château Neercanne, Winselerhof, Château St. Gerlach, Kruisherhotel Maastricht. Voor meer informatie: www.oostwegelcollection.nl

NOOT VOOR DE REDACTIE

Foto's: Jan Bartelsman i.o.v. Hospitality in Health voor From Farm to Fork in the Netherlands:
www.fromfarmtofork.nl

Foto: neercanne_DSC1826: v.l.n.r. Otto Nijenhuis, Gilbert von Berg, Hans Snijders, Vincent van Vierzen en Raoul Goovaerts

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u contact opnemen met:

Erik Dercksen

06 11 38 15 39

Erik@eventdepartment.nl