





**THE GREAT BOOK,
ALWAYS OPEN AND
WHICH WE SHOULD
MAKE AN EFFORT
TO READ, IS THAT
OF NATURE**

— *Antoni Gaudí*

Dit is een boek met 248 pagina's culinaire inspiratie voor iedereen die van Holland houdt, samengesteld door Nico Dingemans. Een bijzonder boek met (h)eerlijke *Dutch Dishes* uit alle 12 provincies van ruim 24 Nederlandse (sterren)chefs. Inclusief recepten voor thuis. Met gezonde streekproducten van oer-Hollandse bodem: van Limburg tot de Wadden, en van Amsterdam tot Twente. Met prachtige foodfotografie van Jan Bartelsman en speciale hoofdstukken over Nederland Waterland, Holland International en Health Cuisine.

fromfarmtofork.nl



MENU

Culinair Nederland

Bestemming Nederland
12 - 15
Nederlandse Wijnen
16 - 19
Historie & Eetcultuur
20 - 23
RIJKS®
24 - 37

De 12 Provinces

FRIESLAND
Arjan Bisschop, Landgoed Lauswolt
38 - 49

GRONINGEN
Wicher Werk, Korensant Verhildersum
50 - 59

DRENTHE
Jarno Eggen, De Groene Lantaarn
60 - 69

FLEVOLAND
Gerhard Flantua, Flantuas
70 - 79

OVERIJSEL
Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek
82 - 95

GELDERLAND
Alfred Brouwer, De Cantharel
96 - 109

UTRECHT
Wilco Berends, De Nederlanden
110 - 121

NOORD-HOLLAND
Jonathan Zandbergen, Merlet
122 - 135

ZUID-HOLLAND
Erik van Loo, Parkheuvel
136 - 151

ZEELAND
Edwin Vinke, De Kromme Watergang
152 - 163

NOORD-BRABANT
Dick Middelweerd, De Treeswijkhoeve
164 - 175

LIMBURG
Vijf chefs van de Oostwegel Collection
176 - 191

Nederland Waterland
192 - 205

De Waddeneilanden, Jef Schuur
Zeewaar, de eerste zeewierboerderij van Nederland
De legende van Kaatje, Peter Postma

Holland International
206 - 217

Invloeden uit Indonesië, Eduard Roesdi
Invloeden uit Suriname, Soenil Bahadoer
Invloeden uit China, Xiao Han Ji

Health Cuisine
218 - 237

Bodemgezondheid, Vork en Mes
Eten met de Seizoenen, Asperges
Eten van Dichtbij, De Kromme Dissel

Colofon
244 - 247

RIJKS® AMSTERDAM

**Mijn alfabet
bestaat
uit Nederlandse
streekproducten**



Joris Bijdendijk

Executive Chef
RIJKS®





KNOLSELDERIJ VAN 'T SPIT

GELARDEERD MET GEROOKT BAAMBRUGS LARDO, CHINATASAUS, OESTER-BRAAIOLI EN KLAVERZURING

Ingrediënten (4 personen)

1 kleine knolselderij
klaverzuring
gerookt Baambrugs lardo

chinatasaus
2 stuks sjalot en 1 teen knoflook
2 theelepels gerookte paprika poeder
2 dl jus de veau en 2 dl sambai azijn

oester-braaioli
8 stuks fines de claires oesters
10 gr knoflookpuree gekonfijt
35 gr rookolie en 70 gr zonnebloemolie
peper & zout en limoen zest

Schil de knolselderij en stoom deze in een stoomoven gedurende 1 uur op 100°C. Lardeer de knolselderij met gerookt Baambrugs lardo. Na het larderen rijg je de knolselderij aan het spit, deze laat je drie tot vier uur karameliseren. Snij daarna een tranche van de knolselderij. Verhit de tranche na het snijden nog kort op de zoutsteen, dit aan beiden kanten.

Stoof de sjalotten in een beetje olie en laat ze karameliseren. Paprika poeder myoteren en vervolgens afblussen met de jus de veau. Voeg als laatst de sambai azijn toe en laat het geheel trekken. Haal het mengsel door een zeef.

Mix alle ingrediënten behalve de olie in een thermo-blender. Monteer deze vervolgens op met de rook- en zonnebloemolie. Let goed op de temperatuur: de oester moet rauw blijven. Passeer het geheel door een zeef en laat het afgedekt afkoelen. Tot slot: schenk eerst op het bord chinatasaus, hierop komt het plakje knolselderij daarop komt braaiolie van oester en vervolgens wordt het geheel bedekt met blaadjes klaverzuring.





ALFABET

Ark van de Smaak

Het Rijksmuseum in Amsterdam vertelt het verhaal van Nederland. Joris Bijdendijk en zijn keukenteam delen het gedachtengoed van Slow Food. Dat zie je terug op de menukaart in gerechten die bereid zijn met ingrediënten van de Ark van de Smaak, een lijst met traditionele, ambachtelijke “bijna vergeten” streekproducten met als doel om de (voedsel)biodiversiteit te behouden en te herstellen. Een bijzondere erfenis van fruitsoorten, groentes, dierenrassen, kazen, broodsoorten en vleeswaren. Wereldwijd zijn er inmiddels ruim drieduizend producten in de Ark van de Smaak opgenomen, waarvan nu officieel drieënzeventig Nederlandse producten. Joris is aangesloten bij de Slow Food Chefs Alliantie, een verbond van chefs die zich in hun dagelijks werk sterk maken voor de ideeën van Slow Food. De Alliantie laat het brede publiek kennis maken met lekker, puur en eerlijk voedsel.

Een eigen taal

In 2014 werd Joris door Gault&Millau uitgeroepen tot Belofte van het Jaar. In datzelfde jaar werd hij Executive Chef bij RIJKS®, het restaurant van het Rijksmuseum. In onze gesprekken deelde Joris zijn gedachtengoed over culinair Nederland: “Een eigen cuisine is als een eigen taal. Een eigen taal heeft het juiste alfabet nodig. Mijn alfabet bestaat uit Nederlandse streekproducten.” Het keukenteam bij RIJKS® laat zich daarbij inspireren door smaken die de Nederlandse keuken door de eeuw hebben beïnvloed. Daarom kookt hij met zijn team

zoveel mogelijk met biologische ambachtelijke producten van Hollandse bodem zoals knolselderij, aardpeer, kweepeer, koolrabi, Opperdoezer ronde, Texelse geitenkaas, Hollandse pruimen, schol en tamme duif.

Jonge duif in zoutkorst met saus becasse, gepofte gele biet en bergamot dressing

Samen met de Walnoothoeve is Joris al jaren bezig om een perfect Nederlands tam duifje te fokken. RIJKS® is daarmee het enige restaurant in Nederland met tamme duif op de kaart. Zo bijzonder als de duif is, zo bijzonder is de bereiding ervan in vier stappen en de beleving van de gasten in verschillende fasen. In de eerste stap wordt de duif ingepakt in een deeglaag van bloem, ei, grof en fijn zeezout en tijm, waarna het op 180°C 12 minuten in de oven wordt gegaard waardoor er een stevige zoutkorst rondom de duif ontstaat. Bij stap twee wordt de jonge duif in zoutkorst met een zandloper aan tafel gebracht waar de duif 15 minuten door blijft garen. Bij stap drie wordt de zoutkorst aan tafel opengesneden waardoor de duif voor de gasten zichtbaar wordt. Het gerecht gaat dan terug naar de keuken waar het bord wordt opgemaakt met saus becasse, gepofte gele biet, bergamot dressing voor het zuurelement, griotte saus van bietensap, zure kers en gepofte graan.









MAKREEL

MET SALADE VAN HOLLANDSE TOMAAT

Ingrediënten (4 personen)

Marinade voor 4 filets en toast:

430 gr water

80 gr sherryazijn

60 gr rode wijnazijn

2 sneetjes zuurdesembrood

Tomatensalade:

200 gr cherry tomaten geel en rood

kappertjes 20 gr

1 st sjalot

verse basilicum (halve bos)

5 teen knoflook

rode wijn azijn

zout

Tomatenvocht:

het vocht opmonteren met olijfolie tot gewenste dikte
indien niet zuur genoeg sushi azijn toevoegen

Garnering:

limoen cress

basilicum cress

limoen zest

mozzarella

De makreel schoonmaken en met de huidkant naar beneden een uur in de koeling laten liggen zonder af te dekken. Daarna zouten en nog een uur in de koeling laten liggen. Marinade van 35°C over de filets gieten. Een uur marineren in de koeling. Uit de marinade halen, met de huidkant naar boven nog een uur in de koeling. Snij over de lengte in 4 plakken, waarbij je de graten ook verwijderd. Verhit het geheel tot 35°C.

Snij zuurdesembrood op 1 cm, verwijder de korst. Bak af met olijfolie en grof zeezout in de oven op 160°C gedurende 10 minuten. Halveer de tomaten, leg ze in een bak. Voeg daar basilicum, knoflook en kappertjes bij. Snij ringen van de sjalotten. Voeg deze toe aan de rest en besprenkel het geheel met rode wijnazijn en zout. Laat een nacht in de koeling, volgende dag leg je het geheel op een zeef. Salade wordt gebruikt, sap bewaren.

Opmaak: leg de vis met de filetkant naar boven, doe daar limoen zest en grof zeezout overheen. Leg daarop een mooie plak mozzarella, doe daar zeezout en peper overheen. Leg daarop de toast. Daarop de tomatensalade en garneer met cress. Tomatenvocht op het bord om de filet heen.



FRIESLAND



FRIESLAND

Fryslân boppe

Herinneringen aan Friesland: eindeloze weilanden en stelphoeves zoeven voorbij vanuit het treinraampje, prachtige natuurgebieden, Fierljeppen, Friese Beerenburg, de collectieve volkshoop sinds 1997 op eindelijk weer een Âlvestêdetocht - de Tocht der Tochten - met snert en rookworst natuurlijk. Fryslân boppe. Friezen zijn terecht trots. Ik studeerde aan de Hotel Management School in Leeuwarden, begonnen in 1992. Wat was de school toen nog bleu zeg, net als ik. Maar ambities had ze wel. Nu, 20 jaar later, wappert de Stendenvlag niet alleen in Ljouwert maar ook in Doha, Bali, Port Alfred en Bangkok. De herinneringen van mijn studietijd in Friesland bestaan vooral uit de nachtelijke ritten over de afsluitdijk na het obereren in de randstad, pogingen om Frysk te verstaan (officieel erkend door de EU omdat het te moeilijk is om een dialect te kunnen zijn), plaatsnamen als Tytsjerksteradiel, Hurdegaryp en Frjentsjer maar ook Fryske dúmkes, sûkerbôle en natuurlijk Herenwoltje 5, de Sociëiteit van onze studentenvereniging Io Vivat in het centrum van Leeuwarden. Als ik me nu inlees dan valt als eerste op dat Friesland als enige provincie van heel Nederland het thema culinair op de homepage heeft staan. Bijzonder maar ook niet raar want in de Friese gerechten worden veel streekproducten verwerkt en Leeuwarden werd in 2015 nog uitgeroepen tot hoofdstad van de Smaak. Een jaar lang het beste van Friesland op je bord.

De Heeren van Harinxma

Onze fotoshoot in Beetsterzwaag was indrukwekkend, warme plek. Via het hoofdkantoor van Bilderberg belandden we bij het adellijke Landgoed Lauswolt waar General Manager Marc van Gulick, zelf ooit cheffkok, en de huidige cheffkok Arjan Bisschop erin slagen om, samen met de brigades, de grandeur van vroeger eigentijds te vertalen in culinaire verwennerij. Het restaurant De Heeren van Harinxma is aangesloten bij Alliance Gastronomique en bekroond met een Michelinster. Topchef Arjan bereidde drie karakteristieke gerechten voor ons: Gepekeldde schelvis en salade van Wâldgieltsjes met schapenyoghurt, mierikswortel en dressing van gefermenteerde ossenstaart. Daarna een Terrine van eendenlever en turfgerookte Skinke met gebakken Pake Oeds mosterd, emulsie van anijs en ingemaakte venkel. En tot slot een Broodpudding van Fryske sûkerbôle, appel en Beerenburg. Allemaal uit de streek.

Woudgeeltje

Achter het Friese Wâldgieltsjes- (of Woudgeeltje) schuilt een verhaal. Het is een klein maar sterk en traditioneel aardappelras dat snel groeit en dus vroeg oogstbaar is. Een erkend streekproduct. Het vermoeden is dat het geeltje een echt Fries ras is dat al rond 1800 voorkwam. Er zijn verschillende geeltjes. Het Woudgeeltje werd door arbeiders geteeld in de Wouden maar je hebt ook Berlikumer geeltjes en in het noorden van Friesland het Hallummer geeltje. Allemaal afkomstig van hetzelfde aardappelras met een bijzondere smaak en een regionaal verhaal.



Arjan Bisschop
cheffkok

Restaurant De Heeren
van Harinxma*
Bilderberg Landgoed
Lauswolt



ZEELAND



ZEELAND

Zeeuwse trots

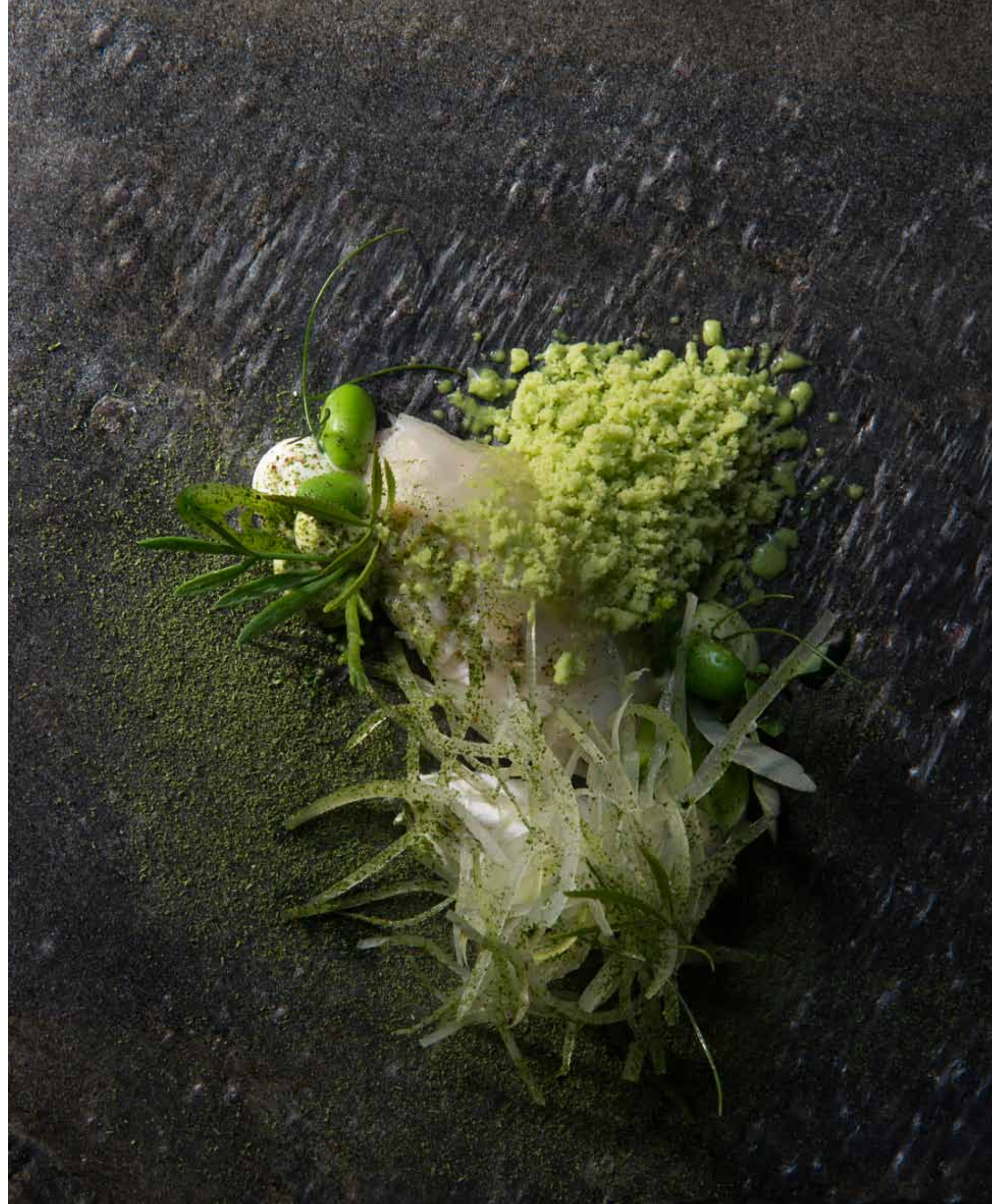
“In de hoge blauwe luchten, drijven wollige wolken landinwaarts. Het land blaakt en de zee is nabij. Bij De Kromme Watergang staat het knisper- en vangverse product centraal: mooie vis, lekkere Oosterschelde-kreeft, krab, kokkels en kreukels en verse groenten van het platteland. En daarbij die echte Zeeuwse gastvrijheid. Met de eenvoudige, maar o zo smaakvolle kookkunsten van Edwin en de rust en de toewijding van Blanche en haar medewerkers voelt u zich direct thuis. Kom maar eens lekker en ontspannen eten, dan weet u wat we bedoelen met al dat heerlijk uit Zeeuwse Wateren.” (uit lespatronsousinier.nl). Een mooiere beschrijving voor zowel het restaurant als voor Zeeland konden we eigenlijk niet bedenken dus leiden we het hiermee in. Ik kwam op 19 november precies om 10:00 uur aan voor de fotoshoots bij tweesterren restaurant De Kromme Watergang. Die zaterdagochtend kroop ik om 06:00 uur achter het stuur vanuit Enschede naar Hoofdplaat want Edwin zei nog: “Onderschat de afstand niet, Nico, we zitten aan de andere kant van het water.” Bijna vier uur had ik erover gereden maar wat een mooie rit. Het gevoel van ergens anders zijn begint zo vlak voor Rilland, wordt sterker bij Goes en slokt je helemaal op zodra je de Westerscheldetunnel in- en uitrijdt. En dan ben je er nog niet maar wel bijna. We zijn in Zeeuws Vlaanderen.

Zilte Hof

We gingen eerst naar Nummer Een, Edwin's zen plek aan de kust, om mossels te plukken voor de achtergrond op de foto's. De keuken van SVH Meesterkok Edwin Vinke is gebaseerd op de zilte en aardse smaken die hij rondom 'De Kromme Watergang' vindt. Vis, schaal- en schelpdieren worden dagelijks aangevoerd door de vader van echtgenote Blanche en in tien stappen naar de overkant sta je in zijn enorme moestuin met kweekkas waar hij ruim 260 verschillende groente- en kruidensoorten verbouwd. Hij noemt het Zilte Hof.

Van zee naar land

We hadden de recepten voor het boek niet vooraf besproken zoals bij de andere hoofdstukken dus gingen we improviseren. Edwin bedacht drie gerechten die passen bij zowel From Farm to Fork als de plekken waar we die ochtend geweest waren, dus kwam hij op: een gerecht van de zee, een gerecht van zee naar land en een gerecht van het land. Het werden drie Zeeuwse oesters waarvan één met pompoen en varkenspootjes, één met aardpeer en kalfshersenen en één met wortel en gerookt beenmerg tegen de achtergrond van de mossels die we eerder die dag hadden geplukt. Als tweede gerecht varken met zeekat, bruinebonen, spelt en linzen. De chef vertelde me dat hij zo min mogelijk met borden probeert te werken en liever natuurlijke materialen gebruikt om gerechten te presenteren. Het derde gerecht zie je rechts: krab met zeebaars, bleekselderij, zeegroenten en edamame. Bijzonder is de Noordzee krab in combinatie met de edamame boontjes, maar extra bijzonder is de smaak en de fijne textuur van de groenige roomijs van zeegroenten. Die wordt gemaakt van melk, honing, mosterd, spinaziesap en zeegroentesap.





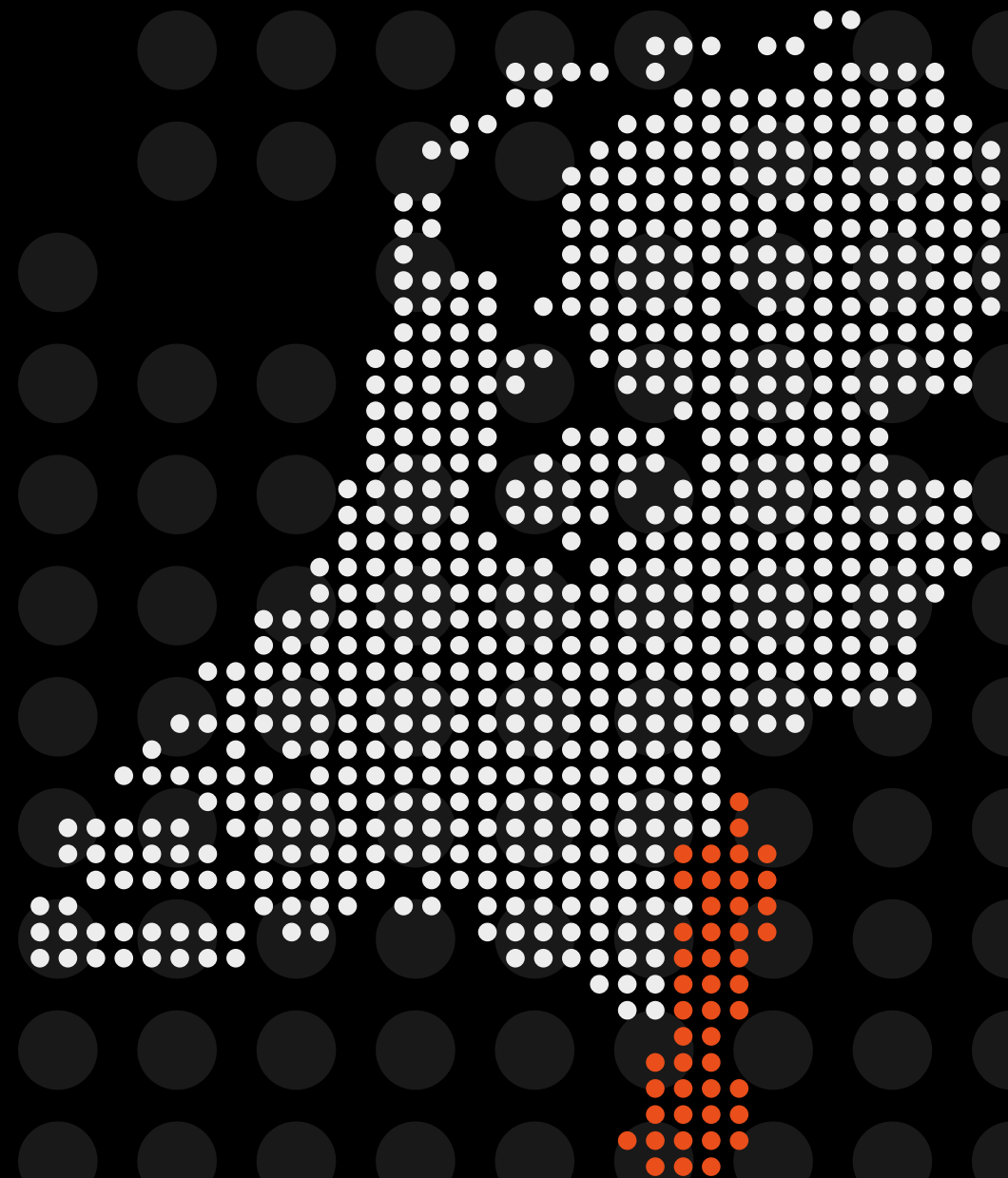
Edwin Vinke
Patron Cuisinier

De Kromme
Watergang**

Hoofdplaat



LIMBURG





Otto Nijenhuis
Chef de Cuisine
Château St. Gerlach

Gilbert von Berg
Junior Chef
Château Neercanne*

Hans Snijders
Chef de Cuisine
Château Neercanne*

Vincent van Vierzen
Chefkok
Kruisherhotel

Raoul Goovaerts
Chef de Cuisine
Winselerhof



LIVAR WANGETJES

GESTOOFD MET GROTCHAMPIGNONS EN TRUFFEL

Ingrediënten (4 personen)

- 8 st livar varkenswangetjes
zout en peper
- 3 dl runderbouillon
- 250 gr grotchampignons die open staan
- 30 gr droge sherry
- 2 dl kalfsjus
- 1 dl truffeljus
- 1 st truffel klein
- 1 eetl sambai azijn
- 300 gr grotchampignons
- 2 st sjalotten gesnipperd
- 1 eetl olijfolie
- ½ st knoflookteentje gesnipperd
- 100 gr gevogelte bouillon
- 1 dl room
- 4 st sjalotten gesnipperd
- 100 gr zonnebloemolie
- 5 st eiwitten
- 6 gr zout
- 20 gr witte wijnazijn
- 300 gr zonnebloemolie

Kruid de wangetjes met peper en het zout en kleur ze snel in hete boter aan alle kanten. Voeg de resterende ingrediënten toe en sudder de wangen op een zeer klein vuur gaar in 2 ½ uur in een gesloten pan. Bind de jus en roer er een beurre manié door (5 gram boter + 6 gram bloem). Champignons die open staan hebben uiteindelijk veel meer smaak en zorgen voor een mooie kleur van de saus.

Crème van grotchampignons maken: champignons in schijfjes snijden en in de olijfolie hard bakken. Vuur temperen en sjalot en knoflook en snuffe zout toevoegen. Sjalotten glazig stoven en afblussen met bouillon. Indampen tot bijna alle vocht verdampt is en dan pas de room toevoegen. Voorzichtig indampen tot er een dikke saus ontstaat en vervolgens in een blender zeer fijn pureren. Hoe hoger het toerental hoe fijner de crème wordt.

Emulsie maken: gesnipperde sjalotten in de 100 gram zonnebloemolie zachtjes laten zweten zodat ze glazig worden maar niet kleuren en vervolgens afkoelen. Dit samen met eiwitten, zout en witte wijnazijn in de blender fijn pureren en vervolgens opdraaien met de 300 gram zonnebloemolie in een zeer fijn straaltje net als het maken van een mayonaise.

Dit is eigenlijk te veel voor 4 personen echter de machine heeft deze hoeveelheid nodig om te emulgeren.

Garnituur voor op het bord: pijpuitje en plakjes rauwe champignons, truffelschaafsel en bloempje van de knoflookbieslook mooi dresser op bord.

Hans Sniijders, chef de cuisine Château Neercanne



BODEMGEZONDHEID

VORK EN MES HOOFDDORP

Chef Farmer Jonathan Karpathios en chefkok Martijn van der Meer van restaurant Vork en Mes in Hoofddorp praten over aarde en bodemgezondheid voor groenten en gewassen zoals wijnboeren over terroir praten. Een gezonde bodem is een vruchtbare wereld van micro-organismen, sporenelementen en een stelsel

van tunneltjes en bultjes gemaakt door verkeer van pissebedden, spinnen, wormen, torretjes en mineralen waarin gewassen tot volle wasdom komen van kiem tot plant tot boon of kool of vrucht. Zorg voor de bodem en zij zorgt voor ons.



**Bodem is
de toekomst
voor de
volgende
generatie**

Martijn
van der Meer

chefkok
Restaurant
Vork en Mes





KOOLRABI

MET BEURRE NOISETTE EN GEROOKTE SCHAPENYOGHURT

125 gr slagroom
200 gr schapenyoghurt
sap van een halve citroen

koolrabi
vers geoogste koolrabi doorsnee ongeveer 5 cm
beurre noisette
verschillende jonge kruiden
(Oost-Indische kers, venkelloof, appelzuring, kleine pimpernel)
100 gr spinazie
100 gr daslook

De schapenyoghurt licht roken in een rookoven en mengen met het citroensap en de slagroom. Op smaak brengen met een beetje zout en op druk brengen in een spuitfles met 1 patroon. Laat het 1 uur rusten in de koelcel alvorens het te gebruiken.

De koolrabi ontdoen van de grootste bladeren en stelen. De bladeren bewaren. De koolrabi halveren in de lengte en blancheren in water met 15 gram zout per liter. Als je met een satéprikker makkelijk door de koolrabi heen kan prikken is hij goed. Spinazie kort blancheren in gezouten water en koelen op ijswater. Goed droogmaken en fijn draaien in de keukenmachine met de verse daslook tot een crème en op smaak maken met zout, peper en olijfolie. Passeren door een zeef.

Met een kwast de opengesneden kant besmeren met beurre noisette en zeezout. De overgebleven bladeren kort stoven in beurre noisette en op smaak maken met zout en peper.

Dresseren: streep daslookcrème op het bord, hierboven op de gestoofde koolrabi bladeren leggen en dan de koolrabi. De schapenyoghurtmousse ernaast op het bord spuiten en afmaken met de vers geplukte kruiden en beurre noisette.



De Natuur is
Puur en zeker
niet Duur



TO PLANT
A GARDEN
IS TO
BELIEVE IN
TOMORROW

Nee, van de Sande zelf
Modig is en niet meer

De Natuur is een
Wonder



COLOFON

SAMENSTELLING

Nico Dingemans, Enschede, hospitalityinhealth.com
i.s.m. alle deelnemende chefs en boeren

UITGAVE

Uitgeverij Hospitality in Health
From Farm to Fork in the Netherlands

VORMGEVING

Bianca Spierenburg, Oudewater, studiopolkadot.nl

REDACTIE

Brecht Eva Fraysse-Van den Bergh
Lily Dingemans-Breton van Groll
Karel Baarspul

FOTOGRAFIE

Jan Bartelsman, Amsterdam, bartelsman.nl

m.u.v. beeldmateriaal

Bestemming Nederland

Eten met de Seizoenen

Historie & Eetcultuur

Nederlandse Wijnen

Slow Escargots

Zeewaar

fotocredits

Royal Blue Collection

(p. 12, 247)

Nederlands asperge centrum

(p. 225, 227, 228) en Roger

Smits (p. 226, 229)

Masterpaintings Bijl- Van Urk

(p. 14, 15, Aelbert Cuyp, 1620

Dordrecht 1690, A Landscape

with Cattle Grazing on a

Bank, the Town of Dordrecht

Beyond, 1653-55)

(p. 23 Willem Claeszoon Heda,

1594 Haarlem 1680, A still

life with a silver goblet and

a watch on a pewter plate,

1633)

Fotografie Gerard Witteveen

(p. 16, 17, 18)

Lennard ter Hall (p. 80, 81)

Gijs Versteeg Photography

(p. 196, 197)

DANK XL

aan alle deelnemende restaurants, hotels, agrarische bedrijven
en foodproducenten, Camille Oostwegel jr, Yvon Hoes, Jessie le
Comte, Anneloes Meelkop, Benno Renaud, Leo Vos, Sander Bijl,
Patricia Ziegerink, Monique Leushuis en Emil Kuijt, Ruud Wunne-
berg, Leo en Sabine Struycken, TEDxSaxionUniversity, Marc Vink
en Bastienne Bernasco van Saxion Hospitality Business School,
team Vakbeurs Gastronomie, Jos Vranken en Champ Bouwman
van NBTC Holland Marketing, Servicecenter 4Hospitality en team
HotelloTOP, Luuk Scholte en Remco Pot van Horecava, Marco van
Davenhorst en Vivian Bruinsma van Food Reporter vooral voor
het volgen van Health Cuisine vanaf het begin, Peter Terwindt
en Laurens Claassens van Vers 24/7 en Deli XL, Sandra de Haan,
Erik Dercksen, Annemarie Wortman en Kimmo Jacobs.

DANK XXL

aan alle deelnemende topchefs & keukenteams,
Jan Bartelsman, Bianca Spierenburg, Fleur Been, iedereen
die meewerkte aan From Farm to Fork in Twente, Jeroen
van der Veen, Monique Mennis en Wim Wamelink voor jullie
vertrouwen vanaf het prille begin, Astrid Schreuders,
Lise Timmer, Rob Franken en Euro-Toques Nederland, Eleanor,
Julia, Mam, familie, Quay voor de stille inspiratie en Massimo
Bottura voor jouw komst en het inzicht dat cultuur inderdaad
hét ingrediënt van de toekomst is.

BRONNEN & VERWIJZINGEN

From Farm to Fork in Twente	bol.com
In Defense of Food	michaelpollan.com
Dr. Vandana Shiva	navdanya.org
Nederlandse wijnen	wijnvaneigenbodem.com
Alleen de geur blijft hangen	devriesboeken.nl
Culivents	puurculivents.nl

G. Kramer en Zonen BV	gkz.nl
Zoutkamp	zoutkamp.net/visserij
RotterZwam	rotterzwam.nl
Waddeneilanden	unesco.nl/erfgoed wadden.nl
Blokzijl	waterrijk.nl
Indonesia Satu	indonesiasatu.nl
Van Goghkerkje	vangoghvillagenuenen.nl
Nederlands asperge centrum	aspergecentrum.nl

Noord Nederland	friesland.nl provinciegroningen.nl drenthe.nl flevoland.nl
-----------------	---

Midden Nederland	overijssel.nl gelderland.nl provincie-utrecht.nl noord-holland.nl
------------------	--

Zuid Nederland	zuid-holland.nl zeeland.nl brabant.nl limburg.nl
----------------	---

Alliance Gastronomiques
alliance.nl
De heeren van Harinxma, Beetsterzwaag
De Treeswijkhoeve, Waalre
Kaatje bij de Sluis, Blokzijl
Merlet, Schoorl

Euro-Toques Nederland
euro-toques.nl
Carolina Verhoeven, Roden
Culivents, Gorredijk
Edwin Vinke (persoonlijk lid), Hoofdplaat
Korensant Verhildersum, Leens
Landhuishotel De Bloemenbeek, De Lutte
Restaurant Flantuas, Lelystad
Slow Escargots, Nieuwaal
Van der Valk Hotel De Cantharel, Apeldoorn

Les Patrons Cuisiniers
lespatronscuisiniers.nl
Bij Jef, Den Hoorn (Texel)
De Groene Lantaarn, Zuidwolde (DR)
De Kromme Watergang, Hoofdplaat
De Lindehof, Nuenen
De Nederlanden, Vreeland
Parkheuvel, Rotterdam

Slow Food Chefs Alliantie
slowfood.nl
Edwin Vinke, Hoofdplaat
Jarno Eggen, Zuidwolde
Jonathan Karpathios, Hoofddorp
Joris Bijdendijk, Amsterdam
Otto Nijenhuis, Valkenburg aan de Geul

SVH Meesterkoks
svhmeestertitels.nl
Dick Middelweerd
Edwin Vinke
Erik van Loo
Hans Snijders
Jarno Eggen
Jef Schuur
Michel van Riswijk
Otto Nijenhuis
Soenil Bahadoer

Health Cuisine gaat over de herontdekking van gezonde eetculturen over de hele wereld waarvan Eten van Dichtbij een onderdeel is. De gezondheidsvoordelen beschreven in enkele passages in deze uitgave zijn bedoeld als referentie, niet als medisch naslagwerk en niet ter vervanging van doktersadvies of anderzijds. De informatie hier gegeven is samengesteld uit verschillende bronnen, onder andere modern medisch onderzoek, voedingswaren onderzoek, kruiden- en natuur-geneeskunde en voedingsrichtlijnen. Als u zich ziek voelt of gediagnosticeerd bent met een ziekte, raadpleeg dan altijd een specialist die bekend is met het belang van voeding bij het genezingsproces. Besluiten met betrekking tot het al dan niet inwinnen van medisch of ander advies, het volgen van een behandeling en of het innemen van medicijnen zijn dan ook altijd de volledige verantwoordelijkheid van uzelf.



Copyright © Hospitality in Health / Nico Dingemans 2017

Alle rechten voorbehouden. Niets in deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt, in enige vorm of op eigenwijze, hetzij elektronisch, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Aan het gepubliceerde kunnen geen rechten worden ontleend. Druk- en zetfouten voorbehouden.

CIP-gegevens Koninklijke Bibliotheek, Den Haag
Trefwoorden: Health Cuisine / Culinair Nederland / Farm to Fork
NUR 442 Keuken per land en streek
ISBN 978-90-8256-426-6