

PERSBERICHT

Start nominatie Gouden Schaal 2015 voor culinaire hoogstandjes uit de vrije natuur

Van meidoorn tot haute cuisine

Beek-Ubbergen, 16 juni 2015

Vanaf vandaag kan iedereen restaurants nomineren voor de Gouden en Zilveren Schalen 2015. Een deskundige jury beoordeelt alle nominaties en reikt in oktober de Schalen uit. Nomineren kan via www.lekkerlandschap.nl en www.facebook.com/lekkerlandschaprestaurants.

Lekker Landschap reikt jaarlijks Gouden en Zilveren Schalen uit aan restaurants die gebruikmaken van wildpluk-ingredienten. Deze onderscheidingen zijn een waardering voor restaurants waar je culinair kunt genieten van de opbrengst uit de natuur en het landschap. De Gouden Schaal-winnaars in 2014 waren restaurant De Librije (Zwolle), restaurant Aan Zee (Oostvoorne) en restaurant Piloersemaborg (Den Ham, Gr). Meer informatie over de criteria en samenstelling van de jury staat op www.lekkerlandschap.nl

De smaaksensatie van wildpluk

In restaurants liggen steeds vaker ingrediënten uit de vrije natuur op het bord. Landschap en eten blijken een smakelijke combinatie te zijn, onverwachte smaken en bijzondere verhalen maken van de gerechten een belevenis. Inmiddels zijn er veel chef-koks die een deel van hun ingrediënten uit de vrije natuur halen. Om dit onder de aandacht te brengen, reikt de organisatie van *Lekker Landschap* jaarlijks Gouden en Zilveren Schalen uit aan deze restaurants.

De chef-koks die de Gouden Schaal in 2014 wonnen, zijn stuk voor stuk enthousiaste wildplukkers. Ze namen de prijs blij verrast in ontvangst. Zo stelde Jonnie Boer, chef-kok van restaurant de Librije: *“ik ben met wildpluk begonnen nog voordat ik kok was. Tegenwoordig heb ik er gelukkig meer tijd voor, omdat ik veel goede koks in de keuken heb staan. Als het kan pluk ik iedere dag in het wild. De Wiedecocktail, met onder meer watermunt, moerasspirea en wilde bramen, is een doorslaand succes in het restaurant. Wat mooi dat je hiermee ook een prijs kunt winnen!”*

Dick Soek van restaurant Piloersemaborg stelde dat wildpluk voor hem bijna therapeutisch is: *“ik kom dan tot rust en ontspan. En voor mijn gasten kan ik daarmee unieke gerechten met fantastische smaken maken. De meidoorn bijvoorbeeld is zo verschrikkelijk lekker, dat is niet normaal. Dit jaar waren er weinig meidoornbessen. In het begin vond ik dat ergens wel fijn omdat het een hele klus is om ze te plukken, maar later in het jaar ging ik ze echt missen, vanwege de geweldige smaak.”*

Natuurbeleving als dagelijkse kost

Lekker Landschap nodigt iedereen uit het eetbare en lekkers in het landschap te ontdekken en ervan te genieten. Natuurbeleving als dagelijkse kost met respect voor planten en dieren. Dat is simpel en vooral heel leuk. Want overal in de vrije natuur zijn eetbare planten, bloemen, vruchten, noten en paddenstoelen te vinden. Van bramen tot waterkers en van meidoorn tot kastanje. Puur natuur, smaakvol en gezond. De Foodwalks die *Lekker Landschap* publiceert op www.foodwalks.nl zijn inmiddels een begrip.

Lekker Landschap is een project van Stichting wAarde en Landschapsbeheer Nederland en wordt mede mogelijk gemaakt door de Nationale Postcode Loterij.

Noot voor de redactie,

- Meer informatie: *Lekker Landschap*, Thomas van Slobbe en Hindrik-Jan Knot;
Telefoon 024-6844836; email info@waarde.nl

Mogelijk gemaakt door

