

Persbericht

Nijmegen, 22 september 2011



Sint Maartenskliniek wint wedstrijd met duurzaam menu

Jelle Ferwerda, chef-kok in de Sint Maartenskliniek, heeft met een duurzaam driegangenmenu een prijs gewonnen van de Stichting Ontwikkeling Nederlandse Kookkunst. Donderdag 22 september reikt Dries van Agt de prijs aan hem uit in het Restaurant van de Toekomst in Wageningen.

De opdracht van de Stichting Ontwikkeling Nederlandse Kookkunst was om een duurzaam driegangenmenu te bedenken met gerechten uit de provincie. Bovendien moest dat menu geschikt zijn voor bereiding in een instelling en voor ongeveer honderd personen. Ferwerda is met zijn recept de winnaar van de provincie Gelderland. Zijn menu wordt samen met de menu's van de andere provinciale winnaars opgenomen in het nieuwe kookboek 'De Nederlandse kookkunst, een kostelijk verhaal'.

Het winnende menu van de Sint Maartenskliniek

Voorgerecht:

Nijmeegse witlofsoep met rookworst van Ecofields kalfsvlees en een topping van stroop uit Horssen

Hoofdgerecht:

Gepekeld streekvarken met honing, bonne femme van herfstgroentepuree van pastinaak en appeljus

Nagerecht:

Hangop van boerenyoghurt met heldere karamel en gepocheerde peer

In de Sint Maartenskliniek wordt gekookt met een diversiteit aan streekproducten. Deze producten zijn veelal duurzaam. Voedsel uit de regio maakt namelijk beduidend minder kilometers en veroorzaakt minder CO2-uitstoot. Het aanbieden van streekproducten past bovendien binnen de filosofie van optimale gastvrijheid van de Sint Maartenskliniek. De keuze uit lekkere, verse, gezonde en veilige regionale producten draagt bij aan het welbevinden en daardoor wellicht ook aan een voorspoedig herstel van de patiënten.

