



Nierstichting  
Restaurant Driedaagse  
23 – 29 maart



## Persbericht

### **Chef-kok Tim Golsteijn nieuwe ambassadeur Nierstichting Restaurant Driedaagse 2020**

**Bussum, 28 oktober 2019 - Tim Golsteijn, chef-kok van het Michelinster bekroonde Bougainville in Amsterdam verbindt zich als vijfde ambassadeur aan de Nierstichting Restaurant Driedaagse. In de week van 23-29 maart 2020 vindt de derde editie van dit culinaire evenement plaats. Tijdens deze dagen serveren restaurants door heel Nederland een lunch en/of diner met aandacht voor verse ingrediënten, pure smaakmakers en minder zout.**

Golsteijn werkte voor tal van internationaal bekende restaurants in Amsterdam, waaronder het Amstel Hotel. Hier ontwikkelde hij zijn passie voor topgastronomie en patisserie. Tegenwoordig is Tim executive chef van restaurant Bougainville in Amsterdam. Tim Golsteijn: *“Als een product zout had moeten smaken, had Moeder natuur hier zelf voor gezorgd. Wij als chefs willen het voorbeeld geven, door op een creatieve manier te laten proeven dat bewuster koken met minder zout juist heel smaakvol is.”*

#### **Nederlandse culinaire top bundelt krachten**

Samen met topchefs SVH Meesterkok Menno Post (Olivijn), SVH Meesterkok Wilco Berends (De Nederlanden), chef-kok Ferry van Houten (Het Bosch @ the Waterfront) en Patron-cuisinier Marko Karelse (Villa la Ruche) gaat Tim zich hard maken voor minder zoutgebruik binnen de horeca. Zo kan iedere professionele smaakmaker in Nederland het publiek inspireren dat minder zout eten juist heel smaakvol is en ook hard nodig!

#### **Minder zout hard nodig**

Maar liefst 1.7 miljoen Nederlanders, zo'n 10% van de bevolking, heeft nierschade maar weet dit vaak niet. Zout heeft hier een belangrijk aandeel in. Minder zout helpt nierschade voorkomen.

#### **Samen een vuist maken**

De Nierstichting maakt zich samen met Koninklijke Horeca Nederland en partners Vitam, Koppert Cress, Resengo, Tromp & Rueb en Scelta Mushrooms hard voor minder zout tijdens de Nierstichting Restaurant Driedaagse. Vorig jaar sloten ruim 120 restaurants zich al aan bij dit driedaagse smaakevenement. De komende editie kunnen restaurants naar keuze 3 tot 7 dagen deelnemen. We verwachten het evenement hiermee verder uit te kunnen bouwen.

#### **EINDE PERSBERICHT**

**Noot voor de redactie (niet voor publicatie):**

Voor meer informatie of interviewverzoeken met de chef-ambassadeurs kunt u contact opnemen met Sanne Rademaker, persvoorlichter Nierstichting: via 035 6978024 of 06 46288299 / [sannerademaker@nierstichting.nl](mailto:sannerademaker@nierstichting.nl).

Bijlages: Logo Nierstichting Restaurant Driedaagse  
Beeldmateriaal: Chef-kok Tim Golsteijn  
SVH Meesterkok Menno Post  
SVH Meesterkok Wilco Berends  
Chef-kok Ferry van Houten  
Patron-cuisinier Marko Karelse

Bijgesloten foto's mogen enkel in combinatie met de inhoud van dit persbericht gecommuniceerd worden.

### **Over Nierstichting Restaurant Driedaagse**

Kijk voor meer informatie op [www.restaurantdriedaagse.nl](http://www.restaurantdriedaagse.nl). Restaurants kunnen zich hier aanmelden en publiek kan alvast reserveren bij één van de deelnemende restaurants.

### **Over de Nierstichting**

Gezonde nieren zijn van levensbelang. Een nierziekte beperkt je leven enorm. Daarom strijdt de Nierstichting elke dag voor het voorkomen van nierschade. Voor een kortere wachtlijst voor donornieren. Voor een draagbare kunstnier. Voor een betere behandeling voor alle nierpatiënten. En natuurlijk voor genezing. Zodat mensen met een nierziekte hun vrijheid en leven terugkrijgen. Want je nieren zijn je leven.

**Nierstichting**  
Je nieren zijn je leven.

[www.nierstichting.nl](http://www.nierstichting.nl)