



**NIERSTICHTING**

Leven gaat voor.

**- persbericht -**

## **Nierstichting lanceert eerste landelijke Restaurant Driedaagse 'Proef de ongezouten waarheid'**

*Gastronomisch genieten bij toprestaurants op 6, 7 en 8 maart*

Amsterdam, 22 januari 2018 – In aanloop naar World Kidney Day op 8 maart lanceert de Nierstichting op 6, 7 en 8 maart de eerste landelijke editie van de Nierstichting Restaurant Driedaagse. Vanaf vandaag kunnen restaurantbezoekers reserveren op [www.restaurantdriedaagse.nl](http://www.restaurantdriedaagse.nl) voor dit nieuwe culinaire evenement, waar naar verwachting ruim 100 restaurants aan deelnemen. Met als thema 'Proef de ongezouten waarheid' wil de Nierstichting samen met toprestaurants door heel Nederland een breed publiek aanspreken en laten ontdekken hoe lekker en smaakvol eten met minder zout is.

Veel mensen weten wel dat te veel zout eten slecht is voor hun gezondheid maar slechts 20% denkt dat ze zelf te veel zout eten. De ongezouten waarheid is echter dat maar liefst 85% van de Nederlanders te veel zout eet. Wij eten op jaarbasis per persoon gemiddeld een kilo zout te veel. 1,7 miljoen Nederlanders (circa 10% van de bevolking) hebben nierschade. Tom Oostrom, directeur Nierstichting: "Zout heeft hier een belangrijk aandeel in. Minder zout eten helpt nierschade te voorkomen. De Nierstichting Restaurant Driedaagse is bedoeld om mensen bewust te maken van het belang van minder zout eten. En om ze te laten ervaren hoe puur van smaak minder zout eten is."

### **Samenwerking verschillende partners**

Naast ondersteuning door het reserveringsplatform Resengo en Scelta Mushrooms is Koninklijke Horeca Nederland nauw betrokken bij de Restaurant Driedaagse.

Robèr Willemsen, voorzitter Koninklijke Horeca Nederland: "KHN heeft gezondheid hoog in het vaandel staan. We willen onze leden en het publiek bewust maken dat teveel zout eten niet goed is voor de gezondheid. Wij inspireren horecaondernemers daarom hoe ze de hoeveelheid zout in hun gerechten kunnen terugbrengen en hun gasten kunnen laten ervaren hoe smaakvol en gezond dat is. De Nierstichting Restaurant Driedaagse is daar een uitstekende gelegenheid voor."

### **Online reserveren bij gastronomische top**

De Nierstichting Restaurant Driedaagse inspireert het publiek met een unieke culinaire ervaring bij de gastronomische top van Nederland. Topchefs zetten zout letterlijk op de kaart met het serveren van een zoutbewust tasting menu voor lunch of diner. Op [www.restaurantdriedaagse.nl](http://www.restaurantdriedaagse.nl) kan een 3- tot 5-gangen lunch of diner worden gereserveerd in één van de deelnemende restaurants waaronder De Bokkedoorns, Restaurant 't Lansink, restaurant ONE, De Nederlanden en Het Bosch.

Menno Post, chef-kok restaurant De Bokkedoorns (Overveen): "Dat eten alleen lekker is met zout moet je vooral met een korreltje zout nemen."

Lars van Galen, chef-kok Restaurant 't Lansink (Hengelo): "Het gaat om pure en heldere smaken die vooral u plezier moeten brengen!"

Edwin Soumang, chef-kok restaurant ONE (Roermond) : "Verse gevarieerde voeding is je beste medicijn, dus weet wat je eet!"

### **De ongezouten waarheid**

De [Nierstichting Restaurant Driedaagse](http://www.restaurantdriedaagse.nl) is onderdeel van de [campagne 'De ongezouten waarheid'](#). Deze campagne helpt mensen bewust te maken van de gevaren van zout, inzicht te geven in hun eigen (hoge) zoutinname en ondersteunt bij het verminderen van de zoutinname. Speel bijvoorbeeld

eens de [zoutquiz](#) en ontdek welke producten (veel) zout bevatten. Ook dagen we alle Nederlanders uit om mee te doen aan onze tweeweekse zoutchallenge.

Meer informatie en reserveren: [www.restaurantdriedaagse.nl](http://www.restaurantdriedaagse.nl)

-----einde bericht-----

**NOOT VOOR DE REDACTIE (niet voor publicatie):**

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

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

**Over de Nierstichting**

De Nierstichting zet alles op alles om ervoor te zorgen dat mensen met een nierziekte in leven blijven en ook **écht** kunnen blijven leven. We strijden voor meer donoren, maken ons hard voor preventie, investeren in baanbrekend stamcelonderzoek en werken vastberaden aan een draagbare kunstnier. Want dialyseren is geen leven, maar overleven. We doen alles wat in ons vermogen ligt om het leven van nierpatiënten te verbeteren. Dat doen we niet alleen. Maar samen met patiënten, onderzoekers, professionals, donateurs, bedrijven, vrijwilligers en vele anderen die het leven liefhebben.

Ernstige chronische nierschade zet je leven stil. De gevolgen op het dagelijks leven zijn groot en je levensverwachting neemt drastisch af. Om te voorkomen dat het bij meer mensen zo ver komt, voert de Nierstichting bewustwordingscampagnes, onder meer over zout. Daarvoor geven we tips en recepten. Maar we doen meer. Omdat 80% van het zout dat we binnen krijgen, afkomstig is uit bewerkte voedingsmiddelen, lobbyen we in Den Haag en Brussel voor strengere normen voor de voedingsmiddelenindustrie. Ook hebben we informatie en tools voor zorgverleners die nierpatiënten helpen om minder zout te eten.

Nierstichting  
Leven gaat voor.

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