

Persbericht

Veel animo voor minder zout, meer smaak, ondanks gesloten horeca *Nierstichting Restaurant Driedaagse van 22 – 28 maart wordt take away event*

Bussum, 8 maart 2021 - Tijdens de Nierstichting Restaurant Driedaagse bereiden verschillende restaurants in Nederland een lunch en/of diner met aandacht voor pure en verse ingrediënten en minder zout. In de week van 22 tot en met 28 maart vindt het smaakevenement plaats. Dit jaar bieden de restaurants vanwege de huidige sluiting een take away aan. Bestellen van een gerecht of menu kan vanaf 15 maart via restaurantdriedaagse.nl.

Gezond eten verbetert onze weerstand. In deze coronatijd zijn mensen zich hier nog meer van bewust. Toch eten de meeste Nederlanders, vaak zonder het zich te realiseren, te veel zout. Ruim 2 miljoen mensen hebben chronische nierschade. Een groot deel van deze mensen weet dat niet. Zout heeft een belangrijk aandeel in het veroorzaken van nierschade. Dit terwijl bewust met minder zout koken juist meer smaak aan je gerechten geeft.

Draagvlak minder zout binnen horeca groeit

Het belang van minder zout koken wordt al breed gesteund binnen de horeca. Samen met partners en chef-ambassadeurs SVH Meesterkok Menno Post (Olivijn), SVH Meesterkok Wilco Berends (De Nederlanden), chef-kok Tim Golsteijn (restaurant Bougainville), chef-kok Ferry van Houten (Het Bosch@ the Waterfront) en Patron Cuisinier Marko Karelse (Villa la Ruche) maakt de Nierstichting zich hard voor nog meer draagvlak, ook bij het publiek. Door kennis te delen en op pure smaken te inspireren. SVH Meesterkok Menno Post: "Als chef heb je een voorbeeldfunctie, die kans moet je pakken, vind ik. Inspireer je gasten en laat ze proeven dat minder zout eten absoluut geen smaakconcessie hoeft te zijn."

Ook horeca opleidingen erkennen het belang van minder zout koken. Met een speciale leermodule is onlangs aandacht besteed aan dit thema. Ook doen ze mee aan het culinaire evenement. Zo bieden leerlingen van ROC Friese Poort en het Koning Willem I College in Den Bosch ook een minder zout take away.

Over Nierstichting Restaurant Driedaagse 22 – 28 maart

Culinaire fijnproevers kunnen zich laten verleiden tijdens de derde editie van de Nierstichting Restaurant Driedaagse. Van 22 tot en met 28 maart bereiden verschillende restaurants in Nederland een smaakmakend *tasting-menu* met aandacht voor verse ingrediënten, pure smaken en minder zout. Bestellen van een take away gerecht of menu kan vanaf 15 maart.

Indien restaurants tegen die tijd toch weer open zijn kan er een tafel gereserveerd worden via restaurantdriedaagse.nl.

Kennis en inspiratie partners van de Restaurant Driedaagse

Vitam, Koppert Cress, Koninklijke Horeca Nederland, Resengo, Tromp & Rueb en Scelta Mushrooms zijn partners van de Nierstichting Restaurant Driedaagse. Nieuw dit jaar zijn de partners Versteegen en Dutch Cuisine. Daarnaast ondersteunen Lekker, Gault & Millau, JRE, Euro-toques en Gastronomische Gilde het culinaire evenement.

EINDE PERSBERICHT

Voor meer informatie, portretfoto's van chefs of interviewverzoeken met de chef-ambassadeurs kunt u contact opnemen met Sanne Rademaker, PR adviseur Nierstichting: via 06 46288299 / sannerademaker@nierstichting.nl.

Bijlages: Logo Nierstichting Restaurant Driedaagse

Fotobijschrift (foto in bericht): v.l.n.r.: SVH Meesterkok Menno Post, Patron-cuisinier Marko Karelse, Chef-kok Tim Golsteijn, Chef-kok Ferry van Houten en SVH Meesterkok Wilco Berends.
Bron: Marco de Swart/ Nierstichting

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. Restaurants kunnen zich hier aanmelden en publiek kan alvast reserveren bij één van de deelnemende restaurants.

Over de Nierstichting

Je nieren zijn van levensbelang. Daarom strijdt de Nierstichting voor gezonde nieren en nierpatiënten. Wij helpen je om je nieren gezond te houden. Met oplossingen om nierschade te voorkomen. En als je nieren ermee stoppen, doen wij er alles aan om het leven met nierziekte draaglijker te maken. We strijden onvermoeibaar door voor een betere behandeling, meer succesvolle transplantaties en de genezing van nierziekte. Ook stimuleren en investeren we fors in innovatie en onderzoek. Zodat iedereen met een nierziekte zijn leven terugkrijgt. Want: je nieren zijn je leven. Jouw leven.

www.nierstichting.nl