

- persbericht -



Culinaire top brengt ongezouten waarheid in Nieuwspoort

Aftrap eerste landelijke editie Nierstichting Restaurant Driedaagse een feit

Den Haag, 6 maart 2018 – Vandaag is de eerste landelijke editie van de Nierstichting Restaurant Driedaagse van start gegaan. Om meer aandacht te vragen voor dit nieuwe evenement om minder zoutgebruik te stimuleren, nam de culinaire top van Nederland vanavond de keuken over van Nieuwspoort, het hart van Den Haag. SVH Meesterkok Menno Post, Wilco Berends van sterrenrestaurant De Nederlanden en Marko Karelse van restaurant Villa la Ruche serveerden een zoutbewust menu aan Tweede Kamerleden, topambtenaren van het ministerie van VWS, vertegenwoordigers uit de horeca- en voedingsmiddelensector, journalisten en wetenschappers en lieten hen proeven hoe smaakvol minder zout eten is. De Nierstichting Restaurant Driedaagse wordt vertegenwoordigd door 100 toprestaurants door het hele land en vindt plaats op 6, 7 en 8 maart.

Minder zout op de kaart

De ongezouten waarheid: 85 procent van de Nederlanders krijgt teveel zout binnen. En teveel zout kan je nieren onherstelbaar beschadigen. 80 procent van het zout zit in producten die we in de supermarkt kopen. Om minder zout in voedingsmiddelen te realiseren heeft VWS met de voedingsindustrie in 2014 het Akkoord Verbetering Productsamenstelling opgesteld. In 2020 moet je met een normaal eetpatroon kunnen voldoen aan de norm van maximaal 6 gram zout per dag. Sinds 2014 heeft echter nauwelijks zoutreductie plaatsgevonden. Tom Oostrom, directeur Nierstichting: “Met dit diner in Nieuwspoort met als thema ‘Proef de ongezouten waarheid’ zetten we minder zout op de politieke kaart. Wij hebben vooral het gesprek gevoerd over de noodzaak van minder zout in ons eten. Terecht stelde staatssecretaris Blokhuis in zijn brief van december 2017 de vraag of de gestelde ambities in het huidige tempo wel worden gehaald en dat er stevig op moet worden ingezet om de ambities wél te realiseren.”

Culinaire inspiratie bij toprestaurants

De Nierstichting Restaurant Driedaagse is vooral bedoeld om het publiek te inspireren om zoutbewust te gaan eten en te genieten van een unieke culinaire ervaring bij de gastronomische top van Nederland. Marko Karelse, chef-kok Villa La Ruche, licht toe: “Ik doe mee omdat ik gasten ‘ongezouten’ wil laten genieten van lekker eten. Pure ingrediënten geven smaak, zout toevoegen is niet nodig” Op www.restaurantdriedaagse.nl kan een 3- tot 5-gangen lunch of diner worden gereserveerd in één van de deelnemende restaurants.

Horecabranche omarmt initiatief

De horecabranche heeft het initiatief van de Nierstichting inmiddels breed omarmd. Naast 100 toprestaurants door het hele land als De Nederlanden, De Bokkedoorns, Basiliek, Vlaar en 't Lansink steunen reserveringsplatform Resengo, VITAM, Actify en Scelta Mushrooms het initiatief. Ook KHN is als partner nauw betrokken.

Robèr Willemsen, voorzitter Koninklijke Horeca Nederland: “KHN heeft gezondheid hoog in het vandaal staan. Wij proberen horecaondernemers daarom te inspireren hoe ze de hoeveelheid zout in hun gerechten kunnen terugbrengen. Ik ben er trots op dat er tijdens de Nierstichting Restaurant Driedaagse meer dan 100 restaurants mee doen en een zoutbewust menu serveren. Samen kunnen we het publiek laten ‘zien’ en proeven hoe lekker eten is met minder zout.”

De ongezouten waarheid

De Nierstichting Restaurant Driedaagse is onderdeel van de campagne ‘De ongezouten waarheid’. Deze campagne helpt mensen bewust te maken van de gevolgen van een te hoge zoutconsumptie, 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 vanaf 10 maart mee te doen aan onze tweeweekse [Zoutchallenge](#).

De volgende editie van de Nierstichting Restaurant Driedaagse is 12,13 en 14 maart 2019.

-----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.

www.restaurantdriedaagse.nl
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