STUURGROEP
LANDBOUW INNOVATIE
BRABANT

week van de smaak®
27 september t/m 5 oktober 2014

Persbericht, 26 juni 2014

Yvonne Hopstaken Brabantse Held van de Smaak 2014

Yvonne Hopstaken is gekozen tot de Brabantse Held van de Smaak 2014, in het thema 'bonen en peulvruchten'. Een interessant thema vanwege het belang van alternatieve eiwitbronnen naar de toekomst toe. Yvonne Hopstaken zal Brabant vertegenwoordigen bij de landelijke Held van de Smaak verkiezing in het najaar.

Twee kandidaten gingen met elkaar de strijd aan: Yvonne Hopstaken, hoofd keuken bij Kloosterhotel Zin in Vught en Marian Wagemakers, algemeen directeur bij Dalco Food B.V. in Oss. Beide kandidaten werden beoordeeld op de 'kernwaarden' van de Week van de Smaak: ambachtelijk, regionaal, duurzaam, pionier/voorbeeldrol en natuurlijk een goede smaak. Een moeilijke keuze voor de vakjury.

Marian Wagemakers ontwikkelt de Brabantse Bonenburger. Hiermee wil ze peulvruchten en bonen lekker en toegankelijk maken voor een groot publiek. Ze doet dit met veel passie, verstand van haar ambacht en 'tegen de stroom in' van de ontwikkelingen in de industriële food sector.

Yvonne Hopstaken kookt elke dag wel een gerecht met peulvruchten. Kloosterhotel Zin werkt biologisch en vanuit de nieuwe Nederlandse keuken: lokaal en seizoengericht. Peulvruchten staan standaard op het menu in de vorm van peulvruchtenpasta's en verse bonen. Afhankelijk van het seizoen zijn dat tuinbonen, kapucijners, witte bonen, bruine bonen etc. die Yvonne zoveel mogelijk van lokale (biologische) tuinders betrekt zoals de Guijt in Vught, de Schoffel in Boxtel of de Es in Haaren. 'De afstand tussen land en bord is kort, de rijkdom van onze bodem is groot, de smaak van onze producten is maximaal; pure smaakbeleving, dat is wat wij de gasten bij Zin willen geven', licht Yvonne haar kandidatuur toe.

De jury koos uiteindelijk voor Yvonne Hopstaken; aldus juryvoorzitter Geert Braks van restaurant de Hofkaemer in Bergeijk: 'voor Yvonne horen lokale ingrediënten, seizoen, duurzaamheid en unieke recepten bij de basis van haar aanpak. Voor de jury had ze een grote kapucijnen-burger gemaakt omdat het nu het seizoen van de kapucijnen is. En groot zodat we de burger samen moesten delen, waarmee ze ook een link legt naar het belang van de eetcultuur. Die integrale benadering maakt haar een echte 'Held van de Smaak'. Naast juryvoorzitter Geert Braks, werd de jury gevormd door Joost van Roosmalen van de Culinaire Saisonnier en Ben Ackermans van het Brabants Dagblad.

De landelijke verkiezing van de Held van de Smaak vindt dit jaar plaats in Ede, Hoofdstad van de Smaak 2014; tijdens de Week van de Smaak, van 27 september tot 5 oktober. Yvonne Hopstaken zal daar Brabant vertegenwoordigen.

STUURGROEP
LANDBOUW INNOVATIE
BRABANT

week van de smaak®
27 september t/m 5 oktober 2014

Dit jaar waren 'bonen en peulvruchten' het thema van de Heldenverkiezing, want bonen zijn een belangrijke bron van eiwit, de teelt draagt bij aan de bodemvruchtbaarheid en bonen zijn natuurlijk erg lekker en gezond.

De Week van de Smaak
De Week van de Smaak heeft als doelstelling: bewustwording over ambachtelijke, streekgebonden en duurzame voeding zodat de vraag sneller stijgt waardoor de productieomvang ervan toeneemt en producenten er een goede boterham aan kunnen verdienen. De Week van de Smaak vindt dit jaar van 27 september tot en met 5 oktober plaats. Een nationaal evenement waarin honderden grote en kleine lokale activiteiten "smaak" centraal laten staan. Een hoogtepunt vormt de verkiezing van de landelijke Held van de Smaak 2014. Meer informatie over de week: www.weekvandesmaak.nl

Meer informatie - niet geschikt voor publicatie
Voor informatie over de Brabantse Held van de Smaak verkiezing kunt u terecht bij Marjon Krol, Stuurgroep Landbouw Innovatie Brabant, via marjonkrol@stuurgroeplib.net of 06 – 53363937. Volg Brabantse Smaak op facebook en twitter: @brabantsesmaak.