



PERSBERICHT – VRIJ VOOR PUBLICATIE

LOCALS ARNHEM MAG ZICH DUTCH CUISINE-RESTAURANT NOEMEN

Arnhem, 5 april 2022 – Restaurant LOCALS is een samenwerkingsverband aangegaan met Dutch Cuisine; een organisatie die de Nederlandse keuken en eetcultuur promoot. Dutch Cuisine ziet Nederlandse restaurants en chef-koks als belangrijke ambassadeurs om deze visie uit te dragen. Zij zijn immers degenen die de consument – hernieuwd - kennis kunnen laten maken met die duurzame, gezonde en smaakvolle keuken. Bovendien zijn ze de verspreiders van de receptuur en vertellen ze de verhalen achter de gerechten.

De visie van Dutch Cuisine is een visie die helemaal past bij LOCALS. Vol overtuiging heeft dit restaurant de principes van Dutch Cuisine onderschreven. Koken op duurzame en bewuste wijze, met zoveel mogelijk gebruik van lokale seizoensproducten, volgens het 'no waste' beginsel, ligt helemaal in de lijn die LOCALS graag nastreeft. Chef-kok Frank Bregman: *"Op onze kaart staat OerHollandse kost, maar wel verrassend, verantwoord én culinair bereid. In samenwerking met Dutch Cuisine ambassadeur Niven Kunz, dé groentechef van Nederland, bedenken wij gerechten waarin groenten een hoofdrol spelen, maar met name waarin de lokale producten die in de gerechten worden verwerkt kunnen schitteren. Dit sluit heel goed aan bij de visie van Dutch Cuisine. Een logische keuze dus om samen te gaan werken!"*

Nederlandse keuken met lokale producten

De Dutch Cuisine gerechten op de kaart van LOCALS maken weer eens goed duidelijk waarom we trots mogen zijn op die unieke Nederlandse eetcultuur. Je vindt hier bijvoorbeeld knolselderijsoep, Arnhemse oesterzwammen, een Opperdoezer ronde en heilbot uit Nederlandse wateren met Betuwse appel. Alle gerechten worden afgemaakt met groenten en/of kruiden uit de eigen duurzame Vertical Farm van het restaurant. Daarnaast ontwikkelde het restaurant onlangs haar eigen bier met Arnhemse Bierbrouwerij Leroy Brown Brewery. Het hoofdingrediënt van het blond bier is "oud" brood. Het brood dat dagelijks overblijft bij het restaurant krijgt een tweede leven in het bier. Verantwoord & duurzaam!

Gault & Millau

Op 14 maart jl. werd de Gault&Millau culinaire gids voor 2022 gelanceerd. Gault&Millau is een Frans bedrijf dat in meerdere landen gastronomische gidsen uitgeeft, waaronder in Nederland. Hierin worden aanbevelingen gedaan voor de beste restaurants. Het maximaal aantal te behalen punten voor een restaurant is 20 punten. Restaurant mocht LOCALS met trots een vermelding met 13 punten in ontvangst nemen. *"Een prestatie waar wij als team heel trots op zijn. Helemaal omdat we afgelopen december pas de deuren van ons nieuwe restaurant-concept hebben geopend. Onze ambitie is groot. Met Frank Bregman als chef-kok en Niven Kunz als ambassadeur streven wij naar een Bib Gourmand, dé onderscheiding van Michelin voor toprestaurants met een aantrekkelijk geprijsd menu."* aldus Martijn van Dijk, F&B Manager restaurant LOCALS.



Over LOCALS

Restaurant LOCALS is het gevestigd in Hotel Haarhuis en staat voor lokale producten én mensen. Met een eigen Vertical Farm en lokaal ingekochte producten presenteren ze het beste van Nederlandse bodem, maar dan wel verrassend, verantwoord én culinair bereid. De Nederlandse producten komen niet van ver. In samenwerking met het bedrijf Vegger uit Ede heeft restaurant LOCALS een eigen Vertical Farm gebouwd waarin de groenten en kruiden worden verbouwd. Vertical Farming is het kweken van voedsel in gestapelde kweeklagen, in een volledig gecontroleerde omgeving. Energie, licht en water worden aangestuurd om zo efficiënt en duurzaam mogelijk te kweken, zonder invloeden van buitenaf. De gewassen groeien volledig op water, waarbij geen aarde wordt gebruikt. Een unieke manier van het kweken van groenten en kruiden in Arnhem! In de keuken van LOCALS staat chef-kok Frank Bregman aan het roer. Voordat Frank de switch maakte naar restaurant LOCALS heeft hij ervaring opgedaan bij restaurants Oud Sluis en Pure C van Sergio Herman en heeft hij een eigen Bib Gourmand restaurant gehad in Renkum. Zijn passie voor koken met groenten ontwikkelde hij dankzij de ambassadeur van restaurant LOCALS, dé groentechef van Nederland Niven Kunz. Niven is een Nederlandse chef-kok die in twee verschillende restaurants een Michelinster toegekend kreeg en nu een eigen restaurant heeft genaamd Triptyque. Zijn passie en kennis over groenten zijn voortgevloeid naar LOCALS en dit proef je terug in de smaakvolle gerechten van het restaurant.

--EINDE PERSBERICHT--

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Voor meer informatie kijkt u op: www.locals-arnhem.nl of www.dutch-cuisine.nl

Contact: Ferdie Olde Bijvank, Voorzitter Dutch Cuisine

Telefoon: 06-22396007 | E-mail: info@dutch-cuisine.nl



Beeldmateriaal

Persfoto

Rij 1 Ferdie Olde Bijvank - voorzitter Dutch Cuisine (links) & Frank Bregman - chef LOCALS (rechts)

Rij 2: Martijn van Dijk F&B manager LOCALS (links) & Niven Kunz ambassadeur LOCALS (rechts)

Begeleidende foto 1

Chef Frank Bregman krijgt Dutch Cuisine speldje overhandigd door Ferdie Olde Bijvank van Dutch Cuisine

Begeleidende foto 2

Martijn van Dijk F&B manager LOCALS krijgt Dutch Cuisine label overhandigd van Ferdie Olde Bijvank van Dutch Cuisine