

Euro-Toques Nederland



Zaltbommel, 10 juni 2015

Geachte fractievoorzitters, Geachte leden van de vaste commissie voor Economische Zaken,

Jonnie Boer, Joop Braakhekke, Paul Fagel, Robert Kranenburg en 200 andere chef-koks en restaurateurs van restaurantvereniging Euro-Toques Nederland vragen nogmaals uw aandacht voor de verregaande bureaucratiesering in het wetsvoorstel dat maandag 15 a.s. in de vaste commissie voor Economische Zaken behandeld wordt. Wanneer dit wetsvoorstel haar beslag vindt, worden de leden van onze restaurantvereniging direct geraakt. Dit wetsvoorstel staat haaks op de maatschappelijke opvatting ten aanzien van 'eten uit de natuur' en is daarom geen afspiegeling van de manier waarop de Nederlander denkt over oogsten uit het landschap.

Voedsel met een verhaal

Wij geven al geruime tijd invulling aan de groeiende vraag van gasten naar duurzaam, lokaal en puur voedsel, naar voedsel met een regionaal verhaal, naar voedsel waarvan de gast 100% zeker weet dat het dier een goed leven heeft gehad. Deze werkwijze is opgenomen in de Code van Eer, die Euro-Toques Nederland hanteert en waar alle leden aan moeten voldoen. Dit betekent dat onze leden werken met streek- en seizoensgebonden producten en zoveel mogelijk producten betrekken van lokale leveranciers. Vanuit dit principe werken onze leden al jaren graag samen met lokale jagers.



Passend in bedrijfsfilosofie restaurants

Duurzaam oogsten uit het landschap past volledig in de bedrijfsfilosofie van de leden van Euro-Toques, die het werken met streek- en seizoensgebonden producenten hartgrondig uitdragen. Daarnaast zien wij een toenemende aandacht onder onze gasten om de oorsprong van ons eten te kennen. Bovendien is wild uit eigen land het meest duurzame vlees denkbaar en daarmee het meest vriendelijk voor het milieu. Ook dit laatste punt sluit aan bij de opvattingen van Euro Toques, onze klanten en de trend die waarneembaar is binnen de samenleving. U raakt dus ook onze ruim 6 miljoen gasten op jaarbasis, wanneer u dit wetsvoorstel aanneemt zoals het nu op papier staat.



Euro-Toques Nederland



Onze leden betrekken hun producten zoveel mogelijk van lokale leveranciers: boeren, groentetelers, fruittelers, lokale wijn- en bierproducenten, vissers en jagers. Zij leveren hun oogst direct aan het restaurant en doen dit al sinds jaar en dag. Voor ons en voor onze gasten is er geen verschil tussen het werken met en nuttigen van groenten, paddenstoelen, wijn, bier, vis en wild van Nederlandse bodem.

Jonnie Boer: niet aan banden leggen maar koesteren

Restaurantvereniging Euro-Toques verzoekt u daarom nogmaals zeer dringend om de benuttingsjacht niet verder aan banden te leggen maar te koesteren. In september 2014 sprak Jonnie Boer, chef-kok van Restaurant De Librije, en lid van onze vereniging zich hier als volgt over uit: 'Het kan niet zo zijn, dat wij straks gedwongen zijn om uitsluitend haas of wilde eend uit het buitenland aan onze gasten aan te bieden. Wild van Nederlandse bodem is geschoten door deskundige jagers in onze eigen woon- en werkomgeving en vormt daarmee een prachtig product dat prima past in een duurzame voedselketen. Dat moet je dus niet aan banden willen leggen, laat staan verbieden. Dat moet je koesteren.'

Daarom ons dringende advies: houd de wildlijst in ere en schrap de bureaucratie die aan het huidige wetsvoorstel ten grondslag ligt en het duurzaam benutten uit de natuur bemoeilijkt. Met als resultaat dat wij wilde eend, fazant, houtduif, haas en konijn van Nederlandse bodem kunnen blijven bereiden en onze 6 miljoen gasten per jaar daarvan kunnen blijven genieten. Samen met jagers die ons en onze gasten van wild voorzien en onze andere lokale leveranciers vertellen wij graag het verhaal van duurzaam voedsel uit de Nederlandse natuur.

Met vriendelijke groet,

T.L.P. Janssen M.A., MSc., CMC
Voorzitter Euro-Toques Nederland

Foto: Nel Schellekens van Gulle Waard bereidt wilde gans met asperges van Nederlandse bodem

© Totally Eye Photography



Jan van As

