

PERSBERICHT

28 januari 2011

Finalist in de categorie 'duurzaam'



'van eigen erf' genomineerd voor internationale kookboekprijs

Op donderdag 3 maart 2011 worden de winnaars bekend gemaakt van 'the Gourmand World CookBook Awards for "Best in the World" 2010'. Het Nederlandse kookboek 'van eigen erf, koken met de oogst van de biologische boer' is samen met drie andere boeken genomineerd in de categorie 'sustainable (duurzaam)'. 'Van eigen erf' is het eerste biologisch boerenkookboek van Nederland. Het geeft een kijkje in de boerenkeuken en verhaalt over de duurzaamheid van regionale biologische landbouw. De ceremoniële prijsuitreiking vindt plaats in het theater van de internationale 'Paris cookbook fair'.

De internationale Gourmand prijs is vijftien jaar geleden opgericht (door de bekende familie Cointreau). Dit jaar gingen meer dan 6000 kookboeken uit 144 landen mee naar een prijs in de verschillende categorieën. De genomineerde finalisten in de categorie 'sustainable' komen uit Nederland (van eigen erf) Engeland, Frankrijk en Amerika. Alle genomineerde kookboeken, worden tentoongesteld tijdens de 'Paris cookbook fair' van 3 t/m 6 maart 2011.



van eigen erf - koken met de oogst van de biologische boer –
Uitgever: Stichting Van Eigen Erf
Iris van de Graaf en Maria van Boxtel
Juni 2010
ISBN 978 90 815285 1 1
28 x 24 cm
Nur 440 | 288 blz | ing
€ 24,50

Initiatiefnemers van het boerenkookboek, stichting Biologisch Goed Van Eigen Erf en het Netwerk Biologisch InfoCentra, hopen dat het boek inspireert om vaker te kiezen voor seizoensgebonden eten van de biologische boer uit eigen regio. Veel mensen weten niet meer welke gewassen in welk seizoen van de koude grond in Nederland geogst worden. Zij kiezen daardoor vaak onbewust voor ingrediënten die van ver ingevlogen zijn. Van eigen erf is een kookboek dat rekening houdt met onze ecologische voetafdruk. Het verhaalt over de oogst van het boerenland en hoe lekker en puur je daarmee kunt koken in elk seizoen.

Daarnaast belicht het boerenboek de verschillende duurzaamheidsaspecten van de biologische landbouw. Negen boeren vertellen daartoe op aansprekende wijze over hun boerderij en hoe zij omgaan met natuurbeheer, diervriendelijkheid, biodiversiteit, gesloten kringlopen en landschapsbehoud. En natuurlijk over gemakkelijk te bereiden gerechten; in het boek staan verschillende familierecepten van biologische boeren en tuinders vers uit eigen boerenkeuken.

Noot voor de redactie

De Paris cookbookfair www.cookbookfair.com

Locatie: Le CentQuatre 104 rue d'Aubervilliers - 5 rue Curial / 75019 Paris / FRANCE

Prijsuitreiking: Donderdag 3 maart , 17.30 uur

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Stichting Biologisch Goed Van Eigen Erf (www.vaneigenerf.nl): Iris van de Graaf 077 4673577 of 06 53788098, iris@vaneigenerf.nl