



## Persbericht

6 maart 2011

### Van Eigen Erf wint internationale prijs

#### 'Best sustainable cookbook in the world'

Op donderdag 3 maart 2011 werden in Parijs 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' behaalde een prijs voor 'best sustainable cookbook in the world'.



Het boek ondersteunt de werkzaamheden van de circa 400 Nederlandse biologische boeren en tuinders die hun producten via korte lijnen verkopen. Het geeft een kijkje in de boerenkeuken en verhaalt over de duurzaamheid van regionale biologische landbouw. De ceremoniële prijsuitreiking vond plaats in het theater van de internationale 'Paris cookbook fair'. Boer Henk Venner, die voor het kookboek de seizoenberichten van de boerderij schreef, en schrijfster Iris van de Graaf namen de prijs feestelijk in ontvangst. Ook aanwezig bij de uitreiking in de Franse hoofdstad was kersverse voorzitter Van Eigen Erf, Arie van den Brand en illustrator van het boek, Billy Schonenberg.

De internationale Gourmand prijs is vijftien jaar geleden opgericht door de bekende familie Cointreau. Meer dan 6000 kookboeken uit 144 landen zijn ingezonden, waarvan 160 een

prijs wonnen. Alle winnende kookboeken staan tentoongesteld op 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 Bortel

Initiatiefnemers van het boerenkookboek, stichting Biologisch Goed Van Eigen Erf en het Netwerk Biologische 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 geoogst 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 boerenkookboek de verschillende duurzaamheidsaspecten van de biologische landbouw. Negen boeren vertellen 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.

Meer informatie:  
Stichting Van Eigen Erf  
06 53788098 of 077 4673577  
[info@vaneigenerf.nl](mailto:info@vaneigenerf.nl)  
[www.vaneigenerf.nl](http://www.vaneigenerf.nl)