

Waddengastronomie moet groene en culinaire toerist naar waddengebied halen *‘Waddenfonds geeft groen licht voor ontwikkelen culinaire waddentraditie’*

Het Waddenfonds heeft vandaag groen licht gegeven voor het programma ‘Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving’. Een samenwerking tussen NHL Stenden, Visit Wadden, Stichting Waddengroep en een netwerk van zo’n 300 groene ondernemers om de komende vijf jaar de Waddengastronomie op de kaart te zetten. Hiermee willen ze een culinaire waddentraditie creëren en het groenbewuste en culinair toerisme naar Werelderfgoed Waddenzee, -eilanden en -kuststrook in Noord-Holland, Friesland en Groningen aanwakkeren.

Receptuur en Waddenschijf van Vijf

Eén van de activiteiten in het programma is het creëren van een receptuurbank. Recepten gemaakt door topkoks en culinaire experts en vrij te gebruiken door koks, consumenten en culinaire gasten. Ingrediënten voor deze receptuur zijn afkomstig van lokale vissers op de Waddenzee en Noordzee en boeren van de zeelei aan de Waddenkust en de zandgronden van de Waddeneilanden. Voorbeelden zijn vis, schaal- en schelpdieren, lamsvlees, schapenkaas, zilte groentes, duindoorn en cranberry. Daarnaast gaan ze ook kennis verspreiden over gezonde voeding dat past bij de kernwaarden van Waddenzee Werelderfgoed. Zo creëren ze een ‘Waddenschijf van Vijf’. 12 productgroepen afkomstig uit het hele waddengebied. De Waddenschijf is gebaseerd op vis, vlees, zuivel, granen, fruit- en peulvruchten, aardappelen en maakt afwisselend in het jaar ecologisch en seizoensgebonden gebruik van waddenvoedsel mogelijk.

Vijftig Waddenfoodroutes en online marktplaatsen

Verder gaat het samenwerkingsverband een vijftigtal waddenfoodroutes ontwikkelen als ontdekkingstocht naar lokale voedselproducenten, culinaire hoogtepunten in de plaatselijke horeca en andere trekpleisters. De routes zetten ze uit in kustgebied en eilanden van Noord-Holland, Friesland en Groningen en zorgt voor verbindingen tussen lokale ondernemers. Ook vaarroutes voor de bruine vloot nemen ze erin op. Toeristen, maar ook bewoners van het gebied kunnen zo kennis maken met de streek en haar culinaire parels. Ook het opzetten van online marktplaatsen is onderdeel van het programma. Regionale webwinkels waarin waddenproducenten samenwerken om verkoop van streekproducten toegankelijker te maken.

Inter- en nationale bekendheid & Maand van het Waddenmenu

Visit Wadden gaat de activiteiten voor het voetlicht brengen. Daaraan voegen ze ook de ‘Maand van het Waddenmenu’ toe. Een nieuwe ‘reason to travel’ naar het ‘Nederlandse Waddenwereld Erfgoed’ binnen de verhaallijn ‘Smaak van de Wadden’ van Visit Wadden. Het moet Waddengastronomie in de markt positioneren als trekker van culinair toerisme.

Versterking netwerk van groene ondernemers & korte ketens

Het programma stimuleert actief de samenwerking tussen honderden boeren, vissers, tuinders, horeca, winkels en toeristische ondernemers in de Waddenregio. Bedrijven die op een bewuste manier met de omgeving omspringen en korte regionale ketens nastreven. “Het netwerk draagt zo een steentje bij aan een gezonde toekomst en zorgt dat na die vijf jaar Waddengastronomie blijvend wordt gedragen door lokale ondernemers, bewoners en toeristen”, aldus Annette van Ruitenburch namens het samenwerkingsverband Waddengastronomie.

Financiers

Het Waddenfonds maakt het programma ‘Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving’ mogelijk met een financiële bijdrage. De provincies Noord-Holland, Fryslân en Groningen cofinancieren het project.

-----EINDE PERSBERICHT-----

Waddengoud: het streekkeurmerk voor producten & diensten uit het Waddengebied. www.waddengoud.nl

Niet voor publicatie:

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie over het project of een interview:

- Annette van Ruitenburch, programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving', avruitenburg@gmail.com, tel. 06-25081083
[Annette van Ruitenburch | LinkedIn](#)
- Henk Pilat, Stichting Waddengroep, pilat@waddengoud.nl, tel. 06-54341610
- Kees Terwisscha van Scheltinga, Visit Wadden, kterwisscha@schrijfburo.nl, tel. 06-46011200
- Stichting Waddengroep, kantoor 0511-542525

Beeldmateriaal

Ook hebben we beeldmateriaal toegevoegd. Deze foto's mogen vrij gebruikt worden bij plaatsing van dit persbericht of afgeleid artikel van dit bericht. Graag naamsvermelding van de fotograaf erbij vermelden (zie bestandsnamen foto's). Foto's zijn te bekijken en te downloaden via onze Google Drive map.

Achtergrondinfo participanten:

- Stichting Waddengroep: bestaat in april 25 jaar als ondernemersnetwerk, beheert keurmerk Waddengoud. Bedient een achterban van circa 300 groene ondernemers : streekproductleveranciers (vissen, boeren, tuinders), toeristisch ondernemers, lokale horeca en restaurants. De achterban werkt in de hele Waddenregio: van Den Helder tot Nieuwe Schans. Ze bieden voedselkwaliteit uit zee, van de eilanden en het zeeleigebied. www.waddengoud.nl en www.waddenmarktplaats.nl
- NHL Stenden Hogeschool: coördineert kennisinstellingen in HBO en MBO, hotelvakscholen en toerisme/vrijetijdsonderzoek, via een netwerk van topkoks, kennisoverdracht aan ondernemers, lokale gidsen en tourorganisatoren. www.nhlstenden.com
- Visit Wadden: de marketingcampagne Visit Wadden is een samenwerking van de regionale marketingorganisaties Holland boven Amsterdam, Merk Fryslân en Marketing Groningen. Visit Wadden organiseert landelijke en regionale promotie van culinair waddentoerisme, via culinaire producten en evenementen, opbouw van de traditie van een jaarlijkse Maand van het Waddenmenu. www.visitwadden.nl