

ACHTERHOEK FOOD *Aan Tafel!*

MENUKAART

WELKOM, BIJ 'AAN TAFEL MET PLATFORM ACHTERHOEK FOOD'

Zoals we dat al eeuwen doen in de Achterhoek, samen, met gebundelde krachten, hebben wij in enkele jaren tijd samen enorme stappen gezet. Op weg naar dé foodregio waar bewuste, gezonde, lekkere en liefst lokale voedselkeuzes het nieuwe normaal zijn. Samen op weg naar de meest vitale en gezonde regio van Nederland. Vandaag gaan we 'Aan Tafel'. Als aanjagers, gangmakers en doeners. We helpen elkaar met inspiratie, kennis en netwerk op weg naar nog meer smakelijke activiteiten, die we samen agenderen voor 2026. Op deze menukaart vind je het programma van vandaag en inspiratie voor 'morgen'.

MEER WETEN?

• VOORGERECHT - GESERVEERD BIJ BINNENKOMST

Tapwaters - lekker gemaakt met alles wat groeit en bloeit op 'de Buitenplaats'

Achterhoekse sap - Bereid van Achterhoekse appels, verwerkt door de Achterhoekse SapPers

Puur Achterhoekse koekje - gemaakt met Achterhoekse graan en Achterhoekse honing, van banketbakkerij Kasper Paul uit Aalten. Een voorbeeld van de gezamenlijke Graan campagne van Achterhoek Toerisme & platform Achterhoek Food

• HOOFDGERECHT - GESERVEERD TIJDENS DE 4 SESSIES

Sessie: Onderwijs & jeugd

Slow soep met geweldige bonen en granen. Recept is ontstaan op de expeditie naar de Slow Food beurs in Turijn, onderdeel van Smaakacademie Achterhoek. Bereid door Marie van Gaal (chef-kok van Stadsboerin Doetinchem)

Sessie: Sociale verbondenheid

Gegilde groentes met Baba ganoush - Uit eigen moestuin van 'de Buitenplaats'

Sessie: Toerisme & ondernemers

Risotto van gekiemde spelt, **met hertenstoof** van hertenhoeve de Lavei, gegaard in **Lindebock bier van de horecaondernemers Aalten**, met kaas van **Kaasmakerij Köning**

Sessie: Achterhoek Food Bedrijfsrestaurants

Achterhoekse Bol, ontwikkeld voor het Werkcafé Gemeente Doetinchem, samen met bakkerij Kaspers en Jansen Foodservice. Belegd met vrije uitloop eiersalade en Humus van Achterhoekse bonen

• NAGERECHT - GESERVEERD BIJ HET NETWERKEN

Kammeraad 0,3% van Wentersch. Alcoholarme variant, gemaakt met 100% Achterhoekse ingrediënten

Lindebock, gebrouwen door Wentersch. Het resultaat van samenwerkende Aaltense horeca

Wijnen van Wijngoed Montferland. Vermeld in het magazine van de campagne Wild eten in de Achterhoek

Pompoenpitten van Landwinkel Smits uit de Heurne. Pompoenpitten omgedoopt tot de lekkerste borrelsnack 'MET PIT' uit de Achterhoek.

Tapwaters



Achterhoekse sap



Achterhoekse koekje



Slow soep



Hertenstoof / Kaas



Achterhoekse Bol



Achterhoekse Bonen



Lindebock



Wijnen
Montferland



Pompoen
Pitten



Bekijk het programma op de andere zijde van
onze menukaart



Programma van vandaag:

- 15.15 uur | Start talkshow: Aan Tafel!
- 15.45 uur | Hans Steenbergen (trendwatcher)
- 16.45 uur | Inspiratie-, kennis-, netwerksessies
- 18.45 uur | Wrap up, tekenmoment en borrel

Wat zijn we trots op de gezette stappen én op jullie tomeloze inzet

Vandaag maak je kennis met enkele initiatieven van de vele. Via de QR Code hieronder vind je wat achtergrond over de initiatieven van de sessies vandaag. Laat je inspireren! Met de ondertekening vandaag van alle Achterhoek Food Manifesten door voorzitter Jan Markink presenteren we onze eerste gezamenlijke AanjaagAgenda. **Bekijk hier alle huidige partners en hun inbreng:**

SESSIE: ONDERWIJS & JEUGD (RIETVELDBAR)

Almende College

VO School met tuin in samenwerking met Landwinkel Luemes

Graafschap College en SVH

Duurzamer in koksopleiding. Eerste ROC met MSC certificaat voor vis. E-learning met SVH

Jorisschool Lichtenvoorde

Herinrichting schoolterrein Jorisschool met groen en moestuin samen met buurt

JOGG-Achterhoek

Met JOGG regisseurs inzetten op beweging én gezond & duurzame voeding (Achterhoek in Beweging & GGD NOG)



SESSIE: SOCIALE VERBONDENHEID (SPANTENT)

Paviljoen De Strang

Nieuw restaurant met zorg en lokale menukaart

Groente-Buur (voedsel-deel-tuin)

Elke gemeente een sociale Voedseltuin met abonnementshouders die zorgen voor gezond, lokaal en duurzaam eten

Stadsboerin Doetinchem

Groene sociale huiskamer. Food verbindt iedereen, jong, oud en alle culturen

SESSIE: ACHTERHOEK FOOD BEDRIJFSRESTAURANTS

Gemeente Doetinchem

Eerste bedrijfsrestaurant ism platform Achterhoek Food

Romeijnders Catering & Events

Bedrijfsrestaurant gemeente Lochem, in nauwe samenwerking met lokale producenten

Jansen Foodservice

Eerste groothandel ism Werk Café Doetinchem. Achterhoekse Bol & rapportages

SESSIE: TOERISME EN ONDERNEMERS (KOOKSTUDIO)

Achterhoek Toerisme

Food als versterker van het merk Achterhoek. Als onderdeel van diverse campagnes

Slow Food

Versterken regionale voedselcultuur, website smakelijkachterhoek.nl. Goed, puur en eerlijk voedsel als norm

Koning Kaas

Foodondernemer met hoogwaardige onderscheidende witschimmelkazen. Impuls voor vakmanschap en educatie

Hertenhoeve de Lavei

Foodondernemer met edelherten, inzet op onderscheidende beleving en educatie

ALLE INFORMATIE EN INSPIRATIE VIND JE HIER



SAMEN IN PLATFORM ACHTERHOEK FOOD: VOLLE KRACHT VOORUIT!

Met de nieuwe AanjaagAgenda in de hand, inspireren we elkaar, leren en laten we ook buiten de Achterhoek zien hoe we het hier samen fixen, in dé proeftuin van Nederland. Na vandaag zetten we alle inbreng om, naar een activiteitenplan voor heel 2026. Op naar nog meer partners en nog meer mooi activiteiten!

