

Nieuwsbrief week 44



Veel verschuivingen in de nationale Top-10

Lekker 2009 rolt over twee weken pas van de pers, maar de spanning in de restaurantwereld begint nu al op te lopen. De 31ste editie van dé restaurantgids van Nederland belooft dan ook een gedenkwaardig nummer te worden. Want aan de top vinden heftige verschuivingen plaats. De details houden we voorlopig nog even voor ons. Wél kunnen we alvast melden dat er drie (!) nieuwe namen in de Top-10 staan. Wie dat zijn? Dat onthullen we dinsdagochtend.

Wie zijn de drie nieuwe namen in de Top-10? Raad het en maak kans op één van de vijf flessen champagne die Veuve Clicquot – sponsor van onze perspresentatie!- beschikbaar stelt. Mail uw antwoord vóór maandag 3 november naar webmaster@lekker.nl ovv 'nieuwe namen'.

Onlangs op Lekker.nl Chef-kok Het Oude Dykhuis naar Parijs | Restaurant Fred hoogste stijger in de Top-100 | Koninklijke Horeca Nederland 125 jaar

KOOKBOEK van het Jaar 2009

Kookboek van het jaar

Er verschijnen zoveel kookboeken, dat we soms écht even niet meer weten welke te kiezen. Gelukkig wordt op zaterdag 1 november voor de tweede keer de verkiezing Kookboek van het Jaar georganiseerd bij Studio Bazar in de Kauwgomballenfabriek te Amsterdam. Een vakjury zal uit een lijst van 5 genomineerde kookboeken één prijs uitreiken voor een Nederlandstalige productie en één prijs voor een



Nederlandse keuken niet op hoogtepunt

Kom maar door met de stamppotjes, de kroketten en de haring. Want volgens meer dan de helft van de lezers van Lekker heeft de Nederlandse keuken zijn hoogtepunt nog lang niet bereikt. Toch is niet iedereen even enthousiast. Niet iedereen is enthousiast: slechts 15% zegt dat de Nederlandse keuken een rijke geschiedenis en maar liefst 29% vindt de Nederlandse keuken overschat.



Supertip sommelier

Duitse wijnen zijn nog steeds onderschat, vindt Cindy Berger van Restaurant de Lindenhof in Giethoorn. Daarom adviseert zij een Duitser:

"Ik werk in het restaurant veel met Duitse witte wijnen. Ze zijn vaak toegankelijk, zeer gastronomisch, breed inzetbaar en licht verteerbaar. Deze wijn geeft een mooie frisse mineralige witte wijn weer met een mooie zoet-zuur balans, licht verteerbaar wat er dus