

Nieuwsbrief maart



**Deze nieuwsbrief is een stukje terugkijken en vooruitkijken.
En deze maanden hebben wij weer enkele activiteiten.**

- 1 en 2 april paasbrunch
- 19 mei pinksterfair

Nieuwsbrief maart

Op 13 januari 2018 zijn wij toegetreden tot Euro Toques Nederland, een zeer mooie bekroning op onze werkwijze.

Hieronder een compilatie van deze bijzondere dag.

[compilatie Euro toques](#)

Ook het dagblad van het Noorden heeft een mooi artikel erover geplaatst:



Terwijl de champagnekurk van gastvrouw Simone Kollumer al is weg geknald, denkt burgemeester Albert Rodenboog nog even na over de juiste methode om de fles te sabreren. Foto Geert Job Sevink

Restaurant Veldzicht in Oosterwijtwerd is zaterdag, na een strenge selectie, toegetreden tot club van ambachtelijke restaurants.

Burgemeester Albert Rodenboog riep bij die gelegenheid Oosterwijtwerd – met drie restaurants – uit tot de culinaire hoofdstad van Loppersum.

Champagne

Rodenboog en gastvrouw Simone Kollumer sabreerden als symbolische handeling om de toetreding te onderstrepen twee flessen champagne. Daarbij wordt met een sabel de kurk van de fles geslagen. Soldaten van Napoleon bedachten het. Ongelukken bleven zaterdag uit.

Restaurant Veldzicht is toegetreden tot Euro-Toques, een internationaal keurmerk dat garandeert dat het eten voldoet aan hoge eisen. Euro-Toques-voorzitter en culinair fijnproever Ted Janssen liet aan de genodigden weten dat 'iedereen mag toetreden, maar dat het niet iedereen is gegeven'. „Je moet als kok wel wat kunnen.”

Kroon op het werk

Chef Stefan Kollumer (34): „Het is een kroon op ons werk.” In 2014 nam hij het restaurant over, na eerder als kok te hebben gewerkt in Verhilderum in Leens en bij Ambrosijn op Schiermonnikoog. Hij kookt sinds zijn 16de. „Met passie. Waar dat vandaan komt, weet ik niet. Maar op de lagere school tekende ik al restaurants.”

Wie het keurmerk van Euro-Toques draagt, moet zich houden aan de code van eer. Ambachtelijk koken, met verse, bij voorkeur biologische en seizoensgebonden producten, uit de regio en – belangrijk – zonder kunstmatige toevoegingen. Eerlijk en met respect voor de natuur.

Snelweg

Voor Stefan Kollumer is het keurmerk niet alleen een kroon op zijn kookkunsten, maar ook belangrijk: „Wij zitten met ons restaurant niet aan de snelweg. Je moet het even weten te vinden. Naamsbekendheid is dan belangrijk. Zo'n keurmerk helpt daarbij.

Kun je het keurmerk – zoals een Michelinster – ook weer kwijtraken? De chef-kok: „Jazeker. Ze houden je in de gaten. Voldoe je niet meer aan de eisen, dan is het over en uit. Maar dat gaat ons niet gebeuren.”



Op 1 en 2 april organiseren wij een paasbrunch

De paasbrunch zal bestaan uit biologische en zelfgemaakte producten en worden door onze koks met liefde bereid.

O.a. verschillende soorten soep, brood, beleg zoet en hartig,

2 soorten quiche, gebak en patisserie.

Deze ochtenden beginnen om 11:00

De kosten zijn 15,- per persoon

Reserveren!!!

info@restaurantveldzicht.nl

0596855955

Op 19 mei houden wij een fair dit jaar de Pinksterfair.
Voor deze fair zijn wij ook nog op zoek naar mensen die
iets maken om dat te verkopen op onze fair.

Team Veldzicht