



-Persbericht-

THEMAWERELD MARKT: VAN FOOD PAIRING TOT 'DOOFPROEVEN'

Voor de vijfde keer op rij kunnen vakbezoekers zich naar hartenlust laten inspireren op **MARKT**. Op het sfeervolle marktplein, geïnspireerd door markten als de Boqueria in Barcelona en Borough Market in London, treffen bezoekers een vijftigtal leveranciers aan van bijzondere, verse, ambachtelijke, traditionele en innovatieve delicatessen uit binnen- en buitenland. Horecava organiseert **MARKT** i.s.m. De Kweker, een groothandel in levensmiddelen, gericht op professionele ondernemers.

Op het centrale plein wordt de hele dag druk gekookt en gedemonstreerd in de live-keuken. Met **MARKT** krijgen ook de kleinere leveranciers een kans om hun assortiment bij de bezoeker onder de aandacht te brengen. Vanwege het vijfjarig jubileum van **MARKT** op de Horecava wordt er groot uitgepakt: proeverijen, boekpresentaties, culinaire workshops en een kookwedstrijd zorgen voor een complete invulling van een bezoek aan **MARKT**. Uiteraard komen er ook een aantal bekende chef-koks het team van De Kweker versterken in de live-keuken op het centrale plein. **MARKT** is na vier succesvolle edities uit haar voegen gegroeid en verhuist daarom naar Hal 4 in het Europacomplex.

Boeksigneersessies door sterrenchefs

Tijdens boeksigneersessies ontmoeten bezoekers sterrenchefs zoals Robert Kranenburg en Ricardo van Ede. Jonah Freud van 'de Kookboekhandel' en Will Jansen/Bouillon (culinair/cultureel kwartaal magazine) zetten een interessante boekenwinkel neer en nodigen de verschillende chefs uit voor een combinatie van interview en signeersessie.

Zin en onzin van verspilling

No waste debat o.l.v. Bianca Roemaat van Misset Horeca over de vraag of de horeca echt zoveel weggooit of dat de producenten schuldig zijn?

Speciale 'doofproeverij'

Panels van drie mannelijke en drie vrouwelijke wijnexperts proeven steeds negen huiswijnen, zonder dat ze elkaar horen; ze dragen een koptelefoon. Bedoeling is om verschillen te ontdekken tussen de manier van proeven van mannen en vrouwen.

Geeta's: brengt de Indiase keuken naar Nederland

Geeta Samtani staat in 2012 op **MARKT** met haar eigen gemaakte, Indiase producten. Samtani brengt een innovatieve productrange bestaande uit chutneys, regionale sauzen en marinades. Daarnaast zal Geeta op dinsdag live koken op het kookplein.

Food pairing

Het culinaire geheugen wordt tijdens food pairing op de proef gesteld. De 'cheesemasters' van Reypenaer zoeken op **MARKT** naar de essentie van smaak. Door het ontleden van smaken tijdens het proefproces worden productcombinaties opeens heel vanzelfsprekend. Het is bijvoorbeeld bekend dat wijn goed samengaat met kaas, maar wat te denken van saké?

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de afdeling Press & PR van Amsterdam RAI, Carla Granaada, T 020-549 2218, M 06-12 97 83 67 of per e-mail c.granaada@rai.nl.