

Persbericht
Amsterdam, 2 februari 2020



Vereniging
**Hendrick
de Keyser**

Première: Wereldberoemde Zuid-Koreaanse chef brengt Temple Food naar Amsterdam

Op 26, 27 en 28 juni halen Steinbeisser en Vereniging Hendrick de Keyser de zenboeddhistische non Jeong Kwan, bekend van Netflix's *Chef's Table*, naar Amsterdam voor een nieuwe editie van *Experimental Gastronomy*. Jeong Kwan creëert voor dit weekend een speciaal biologisch en plantaardig *temple food*-menu. Ze werkt hierbij samen met kunstenaars die voor deze gelegenheid een onconventioneel servies en bestek gaan ontwikkelen. Zo wordt de gasten een zeer bijzondere eetervaring voorgeschoteld waarin respect voor de natuur centraal staat en de schoonheid van de gerechten maar ook van de gedekte tafel en de locatie een feest voor het oog is.

Jeong Kwan

Voor Jeong Kwan is koken als mediteren. Met haar tempelkeuken werd ze beroemd dankzij de Netflix-serie *Chef's Table*. Kwan gelooft dat bij het ultieme koken - het koken dat het beste is voor ons lichaam en het lekkerst voor onze smaakpapillen - een intieme verbinding wordt gemaakt tussen fruit en groenten, kruiden en bonen, paddenstoelen en granen. Ze is gespecialiseerd in de combinatie van vers geplukt en geduldig fermenteren. Haar geheime wapens: specerijen zoals sojasaus, doenjang (bonenpasta) en gochujang (chilipasta) die in slow motion gisten en evolueren. Sommige van deze rijpen niet voor weken, maar voor jaren. Voor *Experimental Gastronomy* serveert Jeong Kwan een plantaardig (vegan) *temple food*-menu gemaakt van biologische en biodynamische ingrediënten afkomstig uit Nederland en Zuid-Korea.

De locatie

Het Gemeenlandshuis is een van de bijzonderste locaties van [Vereniging Hendrick de Keyser](#). Omringd door water, met de oprukkende stad op de achtergrond: het statige Gemeenlandshuis Amsterdam lijkt gemaakt voor het culinaire experiment van Steinbeisser. Waar eens de dijkgraven vergaderden, worden bezoekers nu uitgenodigd zich thuis te voelen in een decor wat we vooral nog uit films kennen.

Experimental Gastronomy

Waarom eten wij zoals wij eten en kan dat ook anders? Vanuit deze vraag verkent [Steinbeisser](#) nieuwe manieren om bewust te eten. Zoekende naar antwoorden creëren kunstenaars in samenwerking met Steinbeisser nieuwe vormen van bestek en servies die de conventies van dineren doorbreken. Met unieke ontwerpen, gemaakt van uiteenlopende materialen zoals klei, glas, metaal, hout en papier, wordt de gast aan tafel verrast en uitgenodigd om eten vanuit een ander perspectief te benaderen. De stukken zijn exclusief te koop tijdens de diners en op [jouwstore.com](#). Kijk deze [korte film](#) om een indruk te krijgen. [Van der Kroft Rental](#) werkt met Steinbeisser in dit project samen vanuit de aspiratie onconventionele food concepten en creatieve presentaties te willen stimuleren. Geïnteresseerd in en geïnspireerd door 'out of the box' denkende kunstenaars draagt Van der Kroft Rental het Steinbeisser evenement een warm hart toe.

European Tea Growers Association

Thee is een product dat al veel duizenden jaren bestaat in Azië maar in Europa pas 150 jaar op kleine schaal geproduceerd wordt. In 2016 is een groep van 25 theeboeren, verspreid over heel Europa, verenigd om Europese thee het podium te geven dat het verdient. Met de veranderende samenleving groeit de waardering voor dit prachtige product. Lokaal verbouwd en geproduceerd, biologisch, kleinschalig en met aandacht, kennis en liefde. Voor *Experimental Gastronomy* serveert theesommelier Linda Rampen een speciale tea pairing in samenwerking met Jeong Kwan.

Data en reserveren:

Er zijn drie diners: op 26, 27 28 juni 2020 om 18:30 uur
Kosten menu inclusief thee-arrangement: € 200

Adres: Gemeenlandshuis, Diemerzeedijk 27, 1095 KK Amsterdam
Reserveren via info@steinbeisser.org

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Foto's

Bij dit persbericht ontvangt u enkele foto's in lage resolutie. Hoge resolutie foto's kunt u downloaden via de volgende link: <https://we.tl/t-mdPzM68dB5>

Meer informatie

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Martin Kullik van Steinbeisser of Klaartje Laan van Hendrick de Keyser, afdeling Voorlichting:

- Martin Kullik

info@steinbeisser.org

www.steinbeisser.org

- Klaartje Laan

020-5210630 / 06 – 23490453

laan@hendrickdekeyser.nl

Vereniging Hendrick de Keyser zet zich in voor het behoud van architectonisch of historisch waardevolle gebouwen en hun interieur in Nederland. De Vereniging doet dit door panden te verwerven en ze vervolgens te restaureren en te verhuren. De zo opgebouwde collectie geeft een representatief beeld van de Nederlandse architectuur- en interieurgeschiedenis. De collectie omvat inmiddels 425 panden, waaronder huizen, boerderijen, buitenplaatsen, villa's en raadhuisen, verspreid over 111 plaatsen in heel Nederland. Vereniging Hendrick de Keyser is partner van de BankGiro Loterij. Voor meer informatie zie: www.hendrickdekeyser.nl.