

PERSBERICHT 2 augustus 2011

REcentre laat je kennismaken met producten en producenten uit eigen regio tijdens Local Food, Local Homes een Pop-Up restaurant van 17 augustus tot en met 4 september 2011 in een tijdelijk paviljoen op de binnenplaats van de Timmerfabriek in Maastricht, NL

Wat je van dichtbij haalt is lekker! In samenwerking met Euregionale boeren, producenten, chef-koks en designbureau Institute of Relevant Studies serveert REcentre van 17 augustus tot en met 4 september 2011 een dagvers, duurzaam driegangenmenu, bereid met uitsluitend lokale ingrediënten.

Local Food, Local Homes maakt deel uit van het REcentre programma rond het thema voedsel. REcentre tracht een duurzame voedselproductie, -distributie en -consumptie te stimuleren in de Euregio. Het doel is om zowel consument als producent bewust te maken van enerzijds het huidige industriële voedselsysteem en anderzijds de mogelijke alternatieven. Voedselzekerheid en voedselveiligheid zijn in toenemende mate urgent. Ons huidig consumptiepatroon en voedselvoorzieningsysteem zijn niet duurzaam. Overbemesting, verlies van biodiversiteit, uitputting van natuurlijke hulpbronnen en overmatige uitstoot van broeikasgassen zijn maar een paar van de problemen die momenteel spelen in de voedselindustrie. Het is van levensbelang dat we als consument meer binding krijgen met ons voedsel. Een meer lokaal voedselsysteem is een mogelijk antwoord op de huidige, geïndustrialiseerde vorm.

Met Local Food, Local Homes streeft REcentre ernaar duurzaamheid in relatie tot voedseldistributie en -consumptie op de agenda te zetten bij de consument uit Maastricht en omgeving. De Euregio, met haar groene imago, vruchtbare grond en een keur aan (kleinschalige) streek producenten, leent zich bij uitstek voor een dergelijk systeem. In het Pop-Up restaurant worden lokale, meer duurzame, alternatieven geboden voor de dagelijkse boodschappen en geeft REcentre de gasten een kijkje in de wereld van de lokale producent.

Dagverse streekproducten

In het Pop-Up restaurant van REcentre bereidt chef-kok Nora Rödner gedurende drie weken een dagvers driegangenmenu. Ze werkt hiervoor samen met Euregionale boeren, producenten en chefs. Rödners passie voor producten gaat hand in hand met een interesse voor de persoon achter het product. Voor Local Food, Local Homes vormen chef-kok Nora Rödners ontmoetingen met de verschillende producenten uit de regio de aanleiding voor steeds een ander, bijzonder lokaal menu.

Het verhaal van de producent

De bezoekers van Local Food, Local Homes maken niet alleen kennis met de lokale producten, maar krijgen ook meer informatie over de producenten voorgeschoteld. Design bureau Institute of Relevant Studies (Giovanni Innella en Agata Jaworska) nam de inrichting van het restaurant voor hun rekening. Uit alle leveranciers van het restaurant selecteerden Innella en Jaworska zes producenten wiens product niet alleen wordt gebruikt voor het menu maar wiens verhaal ze letterlijk verwerken in de inrichting van het restaurant. Met objecten die ze uit de werkplaats van de producenten leenden visualiseren ze in het restaurant de huidige realiteit van voedselproducenten in de Euregio. Een installatie met dagelijkse objecten uit de werkomgeving van de producent geeft het gevoel dat je bij de oorsprong van de producten aan tafel zit. De inrichting verandert wekelijks; elke week brengt Institute of Relevant Studies twee nieuwe producenten voor het voetlicht.

Local Food, Local Homes is gehuisvest in 'Guesthouse Belvédère 2.0', een houten paviljoen dat plaats biedt aan twintig personen, ontworpen door Maurer United Architects. Voor Local Food, Local Homes lanceerde Maurer United Architects 'Loorberger', een Euregionaal, polycultureel bier.

Tussen 17 augustus en 4 september 2011, van woensdag tot en met zondag, kunnen om 19u00 twintig personen aan tafel plaatsnemen. In het restaurant wordt een dagvers driegangenmenu geserveerd. Een menu kost 30 euro per persoon inclusief drank. Vanwege de beperkte plaats is de toegang uitsluitend op reservering. Dit kan via info@recentre.org of rechtstreeks via www.recentre.org.

EINDE PERSBERICHT

Praktische informatie Local Food, Local Homes: Pop-Up Restaurant

17 augustus – 4 september 2011 (geopend van woensdag t/m zondag)

aanvang 19u00 / €30,- per persoon, inclusief drank (table d'hôte)

Binnenplaats Timmerfabriek, Boschstraat 5-9, Maastricht (NL), ingang via het hek aan de Fransensingel.

Iedere avond is er plaats voor 20 personen.

RSVP via www.recentre.org of info@recentre.org.

Gelijktijdig met Local Food, Local Homes vindt in de Timmerfabriek de tentoonstelling 'Out of Storage' van Marres Projects en FRAC plaats. Honderden kunstwerken uit de collectie FRAC Nord-Pas de Calais zijn van 26 juni t/m 18 december 2011 te bezichtigen.

Elke donderdag is de tentoonstelling geopend tot 21:00 uur en is het mogelijk de expositie te bezoeken in combinatie met het restaurant. (Entree €10,-)

www.outofstorage.nl

REcentre

REcentre is een kennis- en promotiecentrum voor duurzaam design in de Euregio Maas-Rijn. Daarvoor stelt REcentre zijn netwerk en know-how ter beschikking aan bedrijven, ontwerpers en scholen. Anderzijds zet de organisatie ook zelf projecten op met een maatschappelijke agenda om duurzaam design onder de aandacht te brengen. REcentre wil de Euregio Maas-Rijn laten uitgroeien tot een voorbeeldregio op het raakvlak tussen ecologie en economie.

REcentre is een Interreg IVa project, gesteund door Wallonie Design (Luik, BE), Z33/Design Platform Limburg (Hasselt, BE) en NAIM/Bureau Europa (Maastricht, NL).

www.recentre.org

Nora Rödner

Onder de naam Nora Bell werkt zij als zelfstandig chef en cateraar. Na een opleiding als banketbakker leerde ze het koksvak tijdens haar werk voor diverse restaurants en traiteurs. Naast kok is Rödner freelance werkzaam als foodstyliste voor o.a. Elle Eten en ZTRDG.

Institute of Relevant Studies (IoRS)

Giovanni Innella (IT) en Agata Jaworska (USA) vormen samen design bureau Institute of Relevant Studies. IoRS is een designpraktijk die, in plaats van nieuwe objecten te ontwerpen, focust op de toepassing van datgene dat al bestaat. Door bestaande bronnen en uitwisselingssystemen aan te passen en anders te gebruiken ontwerpen ze installaties, diensten, ervaringen en zelfs compleet nieuwe bedrijfsmodellen. Giovanni Innella en Agata Jaworska studeerden beiden cum laude af als IM Master aan de Design Academie van Eindhoven. Hun werk werd getoond in o.a. Het Stedelijk Museum Amsterdam, MOMA New York en op de Architectuur Biënnale in Venetië.

Maurer United Architects

Maurer United Architects (NL) onderzoekt en herdefinieert de grenzen van architectuur. Sinds 1998 resulteert dit in projecten van verschillende schaal op het gebied van urbanisme, architectuur, design en media. Marc Maurer en Nicole Maurer wonnen met hun werk verschillende prijzen. Hun ontwerpen voor interieurs, gebouwen, tentoonstellingen en installaties werden zowel nationaal als internationaal (Duitsland, China, USA) gerealiseerd.

www.maurerunited.com

Bijlagen:

- foto paviljoen Maurer United Architects © Maurer United Architects
- banner Local Food, Local Homes © Postcard of a Painting
- beeld Local Food, Local Homes © Postcard of a Painting

Meer info en beeldmateriaal:

www.recentre.org/press
www.recentre.org/activities/local-food-local-homes-pop-restaurant
www.facebook.com/recentre
www.twitter.com/recentre
www.linkedin.com/in/recentre

Pers contact:

Verantwoordelijken Pers & Communicatie

Liesje Dessers: liesje.dessers@recentre.org

Veerle Verbakel: veerle.verbakel@recentre.org

