

Euro-Toques Nederland



Zaltbommel, 24 september 2014

Geachte fractievoorzitters,

Geachte leden van de vaste commissie voor Economische Zaken,

Jonnie Boer, Joop Braakhekke, Paul Fagel, Robert Kranenburg en 200 andere chef-koks en restaurateurs van restaurantvereniging Euro-Toques Nederland sturen u deze brandbrief. Wij maken ons ernstig zorgen over de verregerende bureaucrativering in het wetsvoorstel dat er nu ligt en roepen u op ons niet te dwingen straks haas, houtduif, konijn, fazant en wilde eend uit het buitenland te importeren.

Morgen heeft de vaste commissie voor Economische Zaken een rondetafelgesprek over het voorstel voor de nieuwe Wet Natuurbescherming. Eén van de onderwerpen die wordt besproken is het oogsten uit de natuur van wildsoorten, zoals jagers dit al sinds jaar en dag doen. Omdat de ruim 100 restaurants, die aangesloten zijn bij onze restaurantvereniging direct geraakt worden door uw besluit, vraagt restaurantvereniging Euro-Toques Nederland u dringend om het duurzaam oogsten uit de natuur niet verder aan banden te leggen, maar te koesteren. Te koesteren, omdat het past binnen alle trends richting duurzaamheid en voedselbewustzijn die wij in onze restaurants waarnemen.

Wij geven al geruime tijd invulling aan de groeiende vraag van gasten naar duurzaam, lokaal en puur voedsel, naar voedsel met een regionaal verhaal, naar voedsel waarvan de gast 100% zeker weet dat het dier een goed leven heeft gehad. Deze werkwijze is opgenomen in de Code van Eer, die Euro-Toques Nederland hanteert en waar alle leden aan moeten voldoen. Dit betekent dat onze leden werken met streek- en seizoensgebonden producten en zoveel mogelijk producten betrekken van lokale leveranciers. Vanuit dit principe werken onze leden al jaren graag samen met lokale jagers.



VanDrie Group
CONTROLLED QUALITY VEAL

ECOLAB®



Verstegen. with pleasure.



Verstegen
Verstegen

HANOS ISPC
INTERNATIONALE HORECA GROOTHANDEL

Holland America Line
A Signature of Excellence



gastvrij
rotterdam
horecavakbeurs voor zuidwest nederland

Euro-Toques Nederland



Jonnie Boer, chef-kok van Restaurant De Librije zegt hierover: 'Het kan niet zo zijn, dat wij straks gedwongen zijn om uitsluitend haas of wilde eend uit het buitenland aan onze gasten aan te bieden. Wild van Nederlandse bodem is geschoten door deskundige jagers in onze eigen woon- en werkomgeving en vormt daarmee een prachtig product dat prima past in een duurzame voedselketen. Dat moet je dus niet aan banden willen leggen, laat staan verbieden. Dat moet je koesteren.'

Het huidige wetsvoorstel betekent een einde aan deze vorm van duurzaam oogsten uit ons landschap. Dit staat niet alleen haaks op maatschappelijke trends en de publieke opinie over jagen, maar ook op de beleidslijn van ministerie en kabinet waarin u zegt zich hard te maken voor een duurzame voedselketen.

Daarom ons dringende advies: houd de wildlijst in ere en schrap de bureaucratie die aan het huidig wetsvoorstel ten grondslag ligt. Met als resultaat dat wij wilde eend, fazant, houtduif, haas en konijn van Nederlandse bodem kunnen blijven bereiden en onze ruim 6 miljoen gasten per jaar daarvan kunnen blijven genieten. Samen blijven wij graag het duurzame verhaal van ons voedsel vertellen.

Met vriendelijke groet,

T.L.P. Janssen M.A., MSc., CMC
Voorzitter Euro-Toques Nederland



VanDrie Group
CONTROLLED QUALITY VEAL

ECOLAB®



Verstegen. with pleasure.



Verstegen
Jan van As

HANOS ISPC
INTERNATIONALE HORECA GROOTHANDEL

Holland America Line
A Signature of Excellence



gastvrij
rotterdam
horecavakbeurs voor zuidwest nederland