

Geslaagd Taste-the-wastediner in de Nieuwe Hommel

Het Taste-the-wastediner van De Groene Vos was donderdag 20 april met 35 gasten helemaal uitverkocht. De sfeer was goed, de locatie was gezellig en er werd gelachen tijdens de weet-wat-je-eetquiz waarbij het boek Koken met restjes te winnen was. Na een spannende eindstrijd was Anna Thunnissen de gelukkige winnaar.

Onze conclusie: het Taste-the-wastediner is zeker voor herhaling vatbaar! Daarom organiseert De Groene Vos dit jaar nog een Taste-the-wastediner, en wel op **donderdag 2 november**.

We hebben vooral heel veel groenten en fruit gered. Odin (voorheen Estafette), Ekoplaza en bakkerij Tom van Otterloo waren de leveranciers van de "waste": producten die over de THT-datum waren of groenten en fruit waarop een plekje zat en die anders in de afvalbak zouden belanden. Dank aan de leveranciers.

Slechts 20% van de ingrediënten moest worden bijgekocht. Grote complimenten aan chef-kok Wilma Klabbers en haar hulpkoks die daarvan ter plaatse een heerlijk driegangendiner hebben bedacht en bereid.



Het diner was vegetarisch en biologisch. De producten die over waren zijn beland in de Taste-the-waste goodiebags, een concept bedacht door Marcia de Groot. De gasten waren aangenaam verrast door de inhoud van de goodiebag met o.a. de Biobudget keukenhulpjes gedoneerd door uitgeverij Loopvis, koffiebonen van restaurant Instock, krant De Pers van Milieudefensie en het Eetmaatje (een maatbeker voor pasta, rijst en couscous) van het voedingscentrum. Ook de producten die niet voor het diner konden worden gebruikt, maakten tot genoegen van de ontvangers deel uit van de goodiebags. Het Eetmaatje is voor € 1,- te koop in De Groene Vos.