

**DE TOP-100  
FOOD INFLUENCERS  
LIST 2016**





# TSIBO LIN, CHONG CHU, ZING-KYN CHEUNG & RAKISH GANGAPERSAD

Founders Foodhallen

*Deze vier vrienden met een achtergrond in de horeca en het bedrijfsleven lieten zich inspireren door de foodmarkets in Barcelona, Kopenhagen en Madrid. Dat moest ook kunnen in Nederland. De eerste indoor foodmarket van Nederland, in de voormalige tramremise in Amsterdam-West, is here to stay, zo blijkt twee jaar na de start. Met de recente lancering van nieuwe originele foodoutlets, houden de initiatiefnemers het food-aanbod fris en verrassend. Met de Foodhallen in Amsterdam zetten de vier jonge honden de trend voor food hall-concepten in de rest van Nederland. Amsterdam-West is mede door de komst van de Foodhallen uitgegroeid tot dé food destination in de hoofdstad.*



# JANNY VAN DER HEIJDEN

Tv-chef en meer

*De godmother van, tsja, waarvan niet eigenlijk? Nederland kent Van der Heijden vooral in haar rol als jurylid bij Heel Holland Bakt. In de finale van dit seizoen zagen 2,8 miljoen kijkers hoe Annemarie er met de winst vandoor ging. Is ook op de buis bij Pauls Puber Kookshow. Achter de schermen zwaait deze grande dame al sinds jaar en dag de scepter: of dat nu is als culinair publicist, als adviseur of als (eind-)redacteur voor programma's als MasterChef Holland en Koffietijd. Schreef de afgelopen jaren heel wat kookboeken, waaronder de bestseller Pasta di Janny.*



# JORIS BIJDENDIJK

Executive-chef RIJKS®

*Deze sterrenchef zette in navolging van New York, Londen en Parijs voor het eerst in Nederland een topmuseumrestaurant op de kaart. Het concept: het Rijksmuseum op je bord. Haalt regelmatig internationaal vermaarde gastchefs naar Nederland om in Rijks® te komen koken. Bijdendijk is actief promotor van het Nederlands product en lid van de Slow Food Alliantie. Bereikt in DWDD een miljoenenpubliek met zijn rubriek over kop-tot-staart-eten.*





# PAOLA HOLTHAUSEN

Cravings in Amsterdam

*Ontwikkelt recepten en post deze op haar razendpopulaire blog Cravings in Amsterdam. Heeft meer dan 150.000 volgers op Instagram, waaronder Nigella Lawson. Begrijpelijk, want damn wat zijn die foto's mooi. De kracht van haar recepten? Ze zijn echt voor de thuiswerker en hebben altijd wel een twist. Niet gek als je geboren bent in Peru, in de VS hebt gewoond en uiteindelijk in Amsterdam bent beland.*



# MICHEL ORDEMAN & LYDIAN ZOETMAN

Jopen Bier

*Lang voor de huidige hausse aan lokale craft beer-brouwerijen, pionierde het tien jaar oude Jopen Bier met een zelf gebrouwen speciaalbier. In het centrum van thuisstad Haarlem transformeerde de eigenzinnige brouwer een oude kerk in de Jopenkerk met eigen restaurant en brouwerij. Inmiddels wordt Jopen in meer dan 26 landen gedronken, waaronder de VS en recent kwam daar China bij. Daarmee heeft Ordeman, samen met zijn zaken- en levenspartner Lydian Zoetman, de eeuwenoude brouwtraditie van Haarlem in ere hersteld.*



# GUILLAUME DE BEER & FREEK VAN NOORTWIJK

Horecaondernemers

*Van sterrenbordjes tot kebab, het horeca imperium van Guillaume en Freek stilt elke vorm van honger. Het afgelopen jaar steeg Restaurant Breda qua populariteit naar nieuwe hoogte, terwijl Guts & Glory ook nog steady standhoudt. Alsof dat niet genoeg is, opende de mannen in de Foodhallen én in Club Claire het nieuwe concept Pita, waar je terecht kunt voor écht goede kebab. Daarmee bewijzen de heren maar weer eens dat goed eten ook laagdrempelig kan zijn, en dat is af en toe ook weleens fijn.*



# RENÉ EN INGRID DE WAGENAAR

Scheiwijk voor Fijnproevers

*Bij tankstation Scheiwijk, langs de A27 bij Hoogblokland en sinds 2013 ook bij Eemnes, hebben ze bijna alleen maar traiteurwaardig eten en drinken. Een verademing, want we zijn die kleffe bolletjes kaas en slechte koffie die je normaal langs de snelweg koopt meer dan zat. Deze culinaire pitstop hebben we te danken aan broer en zus René en Ingrid de Wagenaar. Een schitterend gestylde eetwinkel met geweldig aanbod van eten en drinken. Een omweg waard.*





# MAURICE DEKKERS

Journalist en televisie- en radioprogrammamaker

*Stond aan de wieg van het tot op de dag van vandaag uitgezonden Keuringsdienst van Waarde en wist en passant ook nog het succesvolle en lucratieve ‘slaafvrije’ chocolademerkt Tony’s Chocolonely uit de grond te stampen. Timmerde dit jaar aan de weg als documentairemaker met een goed ontvangen diepteportret over Noma’s René Redzepi.*



# JONNIE EN THÉRÈSE BOER

Chef-kok en sommelier De Librije

*Meest glamoureuze koppel uit de vaderlandse topgastronomie. Zette Zwolle op de internationale kaart. De voormalig stroper uit Zwolle wist als een van de eerste Nederlandse chefs aandacht te krijgen voor het fenomeen ‘streekproduct’. Thérèse groeide uit tot de meest invloedrijke sommelier met een eigen exclusieve wijnlijn: Kus van Thérèse, bestaande uit internationaal gewaardeerde wijnen van Nederlandse bodem. Nog dagelijks inspireert het duo chefs en sommeliers, onder meer met het tweejaarlijkse CHEFS(R)EVOLUTION: het prestigieuze, toonaangevende evenement waar Europese topchefs hun nieuwste creaties laten zien en proeven.*



# MICHIEL VAN DER EERDE

BAUT en C

*Pop-up koning onder de Amsterdamse restaurants. Onder het motto 'BAUTS Moving Circus' verkast hij elk half jaar zijn restaurant BAUT naar een nieuwe pop-up locatie. Na V&D volgt binnenkort een vijfde locatie. In restaurant C, afgeleid van Celsius, introduceerde hij een kaart ingedeeld naar temperatuurzones van de bereidingen.*



# HISKE VERSPRILLE

Restaurantrecensent Het Parool

*‘Het zijn grote schoenen om te vullen’, zei culinair recensent Hiske Versprille toen ze werd aangewezen om Proefwerk, de roemruchte rubriek van Johannes van Dam, over te nemen. Inmiddels kunnen vriend en vijand beamen dat zij daar met vlag en wimpel in is geslaagd. Versprille schrijft met kennis van zaken en geeft altijd een helder en fair oordeel. Daarmee is de impact van de rubriek in Het Parool onverminderd groot. Restaurants met hoge cijfers zitten gegarandeerd maanden vol.*





# SERGIO HERMAN

Chef-kok The Jane en frietbakker

*Met The Jane in Antwerpen zette deze Nederbelg een restaurantconcept van wereldformaat neer. Breekt met zijn eerder dit jaar gelanceerde Frites Atelier – met vestigingen in Amsterdam, Den Haag, Utrecht, Arnhem en plannen om buiten Nederland te expanderen – een lans voor écht lekkere friet. Is samen met foodfotograaf Tony Le Duc eigenaar van uitgeverij Minestrone, waar hij onder meer zijn eigen boeken uitbrengt. Met het dit jaar verschenen boek Simple Food, maakt de sterrenchef eenvoudige recepten (van spiegeleitje speciaal tot Zeeuwse oester-champagnesaus) toegankelijk voor de thuishok.*



# YVETTE VAN BOVEN

Culinaire duizendpoot

*Kookboekenmaker. Receptenschrijfster. Illustrator. Kok. Foodstylist. Van VPRO en Volkskrant Magazine tot aan de Libelle; mevrouw Van Boven is alom aanwezig. De in Ierland geboren Van Boven debuteerde vorig jaar met de hooggewaardeerde tv-serie Koken met Van Boven, waarin zij bij tuinder, imker en boer ingrediënten ophaalt om te bereiden in haar knusse keuken. Innemende en informatieve kook-tv, zoals die nog niet eerder op de Nederlandse buis te zien was.*



# ROBERT KRANENBORG

Tv-chef

*De chef-kok die op zijn conto mag schrijven dat hij koploper is in het opleiden van jonge chefs, die later zelf een sterrenchef werden. Kreeg in 2016 een lintje voor zijn bijdragen aan de Nederlandse gastronomie. Is veelvuldig in beeld als maker van kookprogramma's. Werkt achter de schermen als adviseur voor restaurants met sterrenambities, maar haalt met The Thrill Grill, Le Big Fish en Le Clair (café-pâtisserie in Parijse stijl) ook zijn neus niet op voor het betere streetfood. Oprichter van de Robert Kranenborg Academie voor jongeren met leerproblemen.*



# GERARD EKDOM

Dj

*Dj'ende Radio 2-presentator met een zwak voor lekker eten. Geeft in zijn ochtendshow Ekdome In De Ochtend regelmatig de microfoon aan gasten om over eten te praten. Lekker snel, goed gemutst en nooit saai. Maakt barbecueën nog leuker met de jaarlijkse release van Gerard Ekdome's BBQ Box: een cd met zestig door hem geselecteerde zomerse barbecuehits. Dit jaar op nummer 1? Caro Emerald met Back it Up.*





# JACOB JAN BOERMA

De Leest en The White Room

*Eigenaar en chef-kok van De Leest in Vaassen: een van de twee Nederlandse restaurants met drie Michelinsterren. Daarnaast verbond Boersma begin dit jaar zijn naam aan een tweede zaak: The White Room in Hotel Krasnapolsky. Sterrenchef of signature chef? Wat zou het, deze man heeft het. In de Gault&Millau van 2017 werd The White Room met 16 punten gekroond tot hoogste binnenkomer. En De Leest? Die blijft met maar liefst 19,5 punten een van de aanvoerders van de lijst.*



# DE SCHOOL AMSTERDAM

*Open sinds januari 2016, inclusief 24-uursvergunning. Hier kun je 24 uur je food cravings stillen. In Restaurant DS eet je zeven gangen, in het café warm je op boven een kom ramen en in de club snack om 05:00 uur 's nachts al dansend een plak home made bananenbrood weg of warm je in de binnentuin op met beker bone broth. Waar je ook voor komt, mensen weten deze afgelegen plek in Amsterdam-West massaal te vinden.*



# GIEL KAAGMAN & BRAM KORTEKAAS

Kaagman & Kortekaas

*Giel Kaagman combineert de meest verrassende ingrediënten tot een altijd kloppend en vooral heel lekker geheel. In combinatie met de wijnen van Bram Kortekaas resulteert dit in een toprestaurant. De gezelligheid van een Franse bistro met de kwaliteit van een high end topzaak. Kaagman & Kortekaas – het duo was voorheen werkzaam bij onder meer Bordewijk en Toscanini – maakten hun jongensdroom van een eigen restaurant waar en werden daarmee binnen no-time een vaste waarde in de Amsterdamse restaurantscene.*



# HAROLD HAMERSMA

Wijnjournalist en schrijver

*Voormalig reclameman en opvallend productief schrijver. Weet met zijn aanstekelijke schrijfstijl – ‘een chardonnay met de volheid van Karin Bloemen’ – wijn op een laagdrempelige manier aan de man te brengen. Maker van de jaarlijks terugkerende wijngids De Grote Hamersma, waarvoor hij ieder jaar ruim 7.000 wijnen proeft. Doe dat maar eens na. Volgens de Volkskrant dan ook de Johan Cruijff van de wijn, maar dan aardiger.*





# HERMAN DEN BLIJKER

Tv-chef

*Rotterdams fenomeen en RTL's kijkcijferkanon als het om eten en koken gaat. Bracht Nederland in contact met incurante delen als bavette en diamanthaas. Bereikt via zijn wekelijks rubriek in het AD een miljoenpubliek met zijn eetverhalen; of het nu gaat over een chic twaalfgangendiner of over een Hollandse hap met stamppot en gehaktbal.*



# RON BLAAUW

Gastrobar-imperium

*Dat deze sterrenchef een paar jaar geleden het roer rigoureuus omgooide en het tafellinnen in de ban deed, heeft hem geen windeieren gelegd. Sindsdien bouwt Blaauw gestaag aan zijn Gastrobar-imperium, waaraan dit jaar twee nieuwe zaken werden toegevoegd: Indonesia en Paris. Er wordt zelfs alweer gefluisterd over een vijfde vestiging. Van werken met een digitale sommelier tot aan een eigen productenlijn bij de Appie; deze dj'ende chef-ondernemer beperkt zich allang niet meer alleen tot het aanrecht.*



# ONNO KLEYN

Culinair journalist

*Allround culinair journalist die zowel over eten als over wijn schrijft. Kritisch, scherp en onafhankelijk. Maakte dit jaar De Grote Kleyn: een kook-en eetbijbel in de traditie van wijlen Johan van Dam, waarmee Kleyn zijn liefde voor weetjes en feiten in ruim duizend pagina's heeft vastgelegd. Initiatiefnemer van de Academie Culinair en Wijnschrijven, waar hij een nieuwe generatie culi-schrijvers klaarstoomt.*



# MILJUSCHKA WITZENHAUSEN

Presentatrice en kookboekauteur

*Haar programma op 24Kitchen en het aansluitende boek over foodtrucks in Amerika opende de ogen van de zenderbazen in Hilversum. Dit seizoen presenteerde zij samen met John Williams het RTL-programma Ja ik wil een Taart. Ook maakte zij haar tweede boek Lekker Miljuschka. Leuk aan haar: ze deinst niet terug voor een hele gans of kalfstong en inspireert hiermee thuishoks door het hele land.*





# DENNIS DE BORST

Eigenaar FEBO

*Er is maar weinig zo bevredigend als een (nachtelijk) bezoekje aan FEBO, de oer-Amsterdamse onderneming die dit jaar zijn 75e verjaardag vierde. De afgelopen jaren wist FEBO telkens weer opnieuw viral te gaan: een vestiging in de PC Hoofdstraat, de drijvende automatiek aan de Prinsengracht en de publieke uitnodiging jegens Hema voor de rookworstkroket. Het warenhuis zag geen helaas brood in dit fantastische plan, maar Unox wilde gelukkig wel. Drijvende kracht achter al deze feestelijkheden is FEBO-directeur Dennis de Borst.*



# PHILIP PADBERG

CEO Deliveroo NL

*Wie bij take away denkt aan een muffe Chinese hap of aan smakeloze pizza's, heeft duidelijk nog nooit iets besteld via Deliveroo. Met deze high end bezorgservice zit je binnen om en nabij een half uur met een bordje sterreneten op de bank; of je nu in Amsterdam, Haarlem, Den Haag, Rotterdam, Utrecht óf Eindhoven woont. Dat is fijn voor ons, maar ook voor de deelnemende restaurants, die tussen de 15 en 30 procent van hun omzet uit de bezorging halen. De man achter dit grote goed? Algemeen directeur Philip Padberg.*



# CEES & JOLANDA HOLTKAMP

Banketbakkers Patisserie Holtkamp

*Pater familias Cees heeft met het edele ambacht van koekjes bakken al ruimschoots de pensioengerechtigde leeftijd overschreden, maar gelukkig heeft zijn dochter samen met haar man de legendarische winkel op de Vijzelgracht voortgezet. Vanaf eind jaren zestig wijdde Cees – telg uit een banketbakkersfamilie - zich aan de ultieme kalfs- en garnalenkroket. Eerst in de kelder, later in een eigen fabriek off-centrum. Ook de blijvende invloed van zijn Amandelkrullen, Brusselse kers en Jan Hagel op generaties Amsterdammers mag niet onvermeld blijven. Schrijver van besteller De Banketbakker.*



# PASCAL JALHAIJ

Flying chef MARFO

*Van KLM tot Korea Airlines. Van Garuda tot Corendon. Weinig passagiers zullen weten dat de maaltijd aan boord is ontwikkeld door voormalig tweesterrenchef Pascal Jalhaij. Hij vliegt voor zijn R&D-werk de hele wereld over, om kooktechnieken van Oost tot West te doorgronden. Promotor van de traditionele Indonesische keuken die hij sexy en hip wil maken.*





# BART VAN OLPHEN

Oprichter Fish Tales

*Onvermoeibare ambassadeur van duurzame vis. Maakt met zijn eigen merk Fish Tales een vuist tegen de grootmachten in de visconservenindustrie. Reist de hele wereld over en doet verslag van zijn visavonturen op Instagram, YouTube en in zijn eigen kookboeken. De enige Nederlandse chef met een eigen kanaal op Jamie Oliver's Food Tube.*



# JORD ALTHUIZEN

BBQ-goeroe

*Lang voordat de supermarkt en McDonalds het fenomeen pulled pork ontdekte, liet Althuisen liefhebbers van muziekfestivals al kennismaken met het broodje ‘getrokken varkensvlees’. Zijn voorliefde voor American style-barbecueën legde hij vast in het boek Smokey Goodness, dat dit jaar werd verkozen tot Kookboek van het Jaar 2016. Verder draagt Althuisen zijn carnivore missie uit bij RTL’s Grillmasters en door middel van nieuwe horecaconcepten, zoals The Rough Kitchen en het dit jaar geopende barbecuerestaurant Black Smoke in Antwerpen.*



# RUTGER ANEMA

Senior marketingmanager Allerhande

*De man die met zijn Allerhande-team op missie is om heel Nederland te leren koken. Onder meer met Allerhande magazine – met 4 miljoen lezers per maand het meest gelezen foodmagazine van Nederland. Maar ook met een uitdijend online-platform (o.a. Allerhande Instagram, kookvideo's en recepten) en het Allerhande Kerstfestival, dat dit jaar voor de tweede keer wordt georganiseerd. Nieuw dit jaar? De lancering van Allerhande Helpt: de WhatsApp-service waar je dagelijks terecht kan met al je kookvragen.*



# JONATHAN KARPATIOS

Vork & Mes

*Veelzijdige groentepropagandist met een immense voorliefde voor natuurlijke producten. Neemt de uitspraak 'je bent wat je eet' uiterst serieus en gebruikt dientengevolge alleen biologische, onbespoten producten. Pleit voor Echt Eten, zonder tussenkomst of inmenging van een fabriek. Weet in Vork & Mes, zijn restaurant op het Hoofddorpse platteland, als geen ander de vegetarische keuken op de kaart te zetten. Ottolenghi eat your heart out, wij hebben Karpathios.*





# JULIUS JASPERS

Chef-kok

*Lanceerde dit jaar met succes het Aziatische streetfoodconcept HappyHappyJoyJoy, dat inmiddels twee immer drukbezochte vestigingen heeft. Belijdt zijn liefde voor het ware vlees middels het schrijven van barbecueboeken en de organisatie van Butcher's Heaven: een event voor vleesminnend Nederland dat hij dit jaar voor het eerst organiseerde. Lid van barbecue team De Zwarte Hand en mede-eigenaar van Julius Bar & Grill.*



# NEL SCHELLEKENS

Kop-tot-kont propagandist

*De stoerste vrouwelijke chef van de Achterhoek.  
De godmother van de huidige Nouveau Ruig-golf.  
Inspireerde een hele nieuwe generatie topchefs  
met haar kop-tot-kont-kookfilosofie, waarbij alle  
incourante delen van het dier worden benut. Stopt  
eind dit jaar met haar restaurant De Gulle Waard  
(Winterswijk), maar gaat onverdroten door met  
het verspreiden van haar eigenwijze visie op koken.*



# DAAN FABER, MAARTEN HOEKSTRA & IGOR SORKO

Mister Kitchen

*Culinaire merkenbouwers. Stonden met hun Weekend van de Rollende Keukens (sinds 2006) aan de basis van het foodtruckfenomeen in Nederland, dat in 2016 een voorlopig hoogtepunt bereikte met een ongeëvenaard aantal foodfestivals. En passant ontwikkelt het driemanschap ook nieuwe foodconcepten en merken voor onder meer NS-stations (ENOKI) en Butch & Dutch: de betere worsten, ballen en burgers die in de supermarkt (o.a. Albert Heijn) worden verkocht onder hun eigen label.*



# RONALD GIPHART

Schrijver

*Binnen de Nederlandse Letteren een van de schrijvers met een grote liefde voor eten. Draagt met zijn verhalen over eten onmiskenbaar bij aan eten als bron voor literaire inspiratie. Auteur van het vorig jaar verschenen De Nederlandstalige culinaire literatuur in 90 en enige verhalen, waarin culinaire hoogstandjes, minder geslaagde creaties en onze eetcultuur centraal staan. Ook maakte hij een boek samen met Jonnie en Sergio. En niet te vergeten zijn onvolprezen roman Troost, waarin hoofdfiguur Aart Troost in de nadagen van zijn carrière alles kwijtraakt; inclusief zijn sterren. Dit boek is geïnspireerd op het waargebeurde verhaal van de Franse chef-kok Bernard Loiseau, die zelfmoord pleegde nadat hij zijn derde Michelinster verloor.*





# MARA GRIMM

Culinair journalist

*Van noodles tot haveremout en van pan con tomate tot driesterrenontbijt. Culinair journalist Mara Grimm maakte Ontbijt, een van de meest vrolijk stemmende kookboeken van het jaar. Het boek staat vol ontbijtklassiekers en achtergronden over deze tot voor kort onderschatte dagelijkse maaltijd. Grimm onderstreept hiermee haar fijne neus voor de laatste foodtrends, zoals zij die ook etaleert in haar regelmatige bijdragen voor vooraanstaande magazines en de boeken van Sergio Herman.*



# PIETER SMITS & IWAN DRIESSEN

Rotisserie Rijsel

*Vierden dit jaar hun vijfjarig bestaan en ontvingen in diezelfde week een zeer verdiende Bib Gourmand. In deze vijf jaar hebben eigenaren Pieter Smits en Iwan Driessen van Rijsel een iconisch restaurant gemaakt. Ze stonden aan het begin van het Nouveau Ruig-koken, waarbij eten zonder poespas én voor een schappelijke prijs wordt geserveerd; zoals een legendarisch piepkuiken van het spit en hun wereldberoemde huzarensalade. En dat werkt, getuige een wekelijks volgeschreven reserveringsboek.*



# BERT VAN DER LEDEN

founder IQ Creative

*Bouwde met zijn horecagroep IQ Creative in de hoofdstad een indrukwekkend imperium op van hippe restaurants; waaronder Mazzo, Supperclub Amsterdam en Envy. Wisselt net zo snel van horecaconcept als van maatwerkjasje en weet elk jaar weer nieuwe spraakmakende concepten te lanceren. Zijn meest recente creatie is HappyHappyJoyJoy: het Aziatische streetfoodconcept van kok Julius Jaspers, dat inmiddels twee vestigingen heeft.*



# MARNIX BENSCHOP

Creative chef

*Rotterdamse chef met vele potjes op het vuur in de Rotterdamse horecascene. Werkte eerder onder meer bij Ivy (tegenwoordig FG) en liep stage bij Noma en Heston Blumenthal.*

*Als creative chef was de bebaarde Benschop betrokken bij spraakmakende Rotterdamse zaken als Biergarten, de grote openluchtbar in het centrum van Rotterdam; The Suicide Club, nachtclub annex restaurant op de bovenste etage van het Groothandelsgebouw; en het recent geopende Ayla, een op de Arabische keuken geïnspireerde brasserie.*





# HARRIET BOEKHOLT & ROBERT VERHOEVEN

Pitch PR

*Founders van Pitch PR: specialisten in hospitality, food, travel en lifestyle. Geen culi-feestje, opening of productintroductie in food- en wijnland waar 'de Verhoeventjes' (tevens levenspartners) en hun pr-team niet bij zijn betrokken. Spinnen in het web van de vaderlandse gastronomie.*



# RUBEN JAN ADRIAAN

Pâtisserieboutique Macaron

*Nederlandse pastry chef met wereldfaam. Werkte onder meer als pâtissier bij Oud Sluis en de wereldberoemde Pierre Hermé in Parijs, voor hij zijn vleugels uit sloeg naar Azië (o.a. Mandarin Oriental in Singapore). Startte in Korea meerdere razend populaire pâtisserieswinkels, voor hij dit jaar in Amsterdam terugkeerde met twee nieuwe pâtisserieboutiques. Gespecialiseerd in macarons, eclairs en Franse pâtisserie.*



# JONAH FREUD

Kookboekhandelaar

*Uitbater van De Kookboekhandel: de oudste gespecialiseerde kookboekwinkel van Nederland. Draagt haar liefde voor kookboeken uit bij radioprogramma Mangiare! en de in foodiekringen goed gelezen kookboekenrubriek van Het Parool. Geeft zelf ook spraakmakende boeken uit, waaronder het eerder dit jaar verschenen Rijksmuseum Kookboek.*



# PAULINE WEURING

Uit Pauline's Keuken

*Startte al in 2010 met haar foodblog Uit Pauline's Keuken. Brak definitief door met de bestseller Het voedselzandloper kookboek, dat ze schreef in samenwerking met arts Kris Verburgh. Inmiddels is Weuring uitgeroeid tot een van de grootste (zo niet de grootste) foodbloggers van Nederland. Met haar no-nonsense recepten en 'koken hoeft niet moeilijk te zijn'-aanpak bereikt de nuchtere Groningse maandelijks bijna één miljoen kookliefhebbers. Ondanks de ongekende groei houdt ze het klein, fijn en in de familie. Zus Annika doet sinds kort de styling en fotografie.*





# JOËL BROEKAERT

Restaurantrecensent NRC en alleseter

*Culinair avonturier en veelschrijver.  
Van zestiengangendiner bij Noma in Sydney  
tot op zalm vissen met Eskimo's in de Alaskaanse  
wildernis. Maar ook Groningen en Deventer staan  
op de reisplanning, zodra Broekaert op pad gaat  
voor zijn wekelijkse restaurantrecensie in het  
NRC of een reportage in Vrij Nederland. Schuift  
regelmatig aan bij DWDD om samen met chef Joris  
Bijdendijk uit te leggen waarom we beter het hele  
dier van kop tot kont kunnen eten.*



# ROB BAAN

CEO Koppert Cress

*Microgroenten: niet alleen hét perfecte garnituur, maar ook nog eens gezond. De kiemgroenten van Koppert Cress worden in iedere respectabele restaurantkeuken gebruikt en het bedrijf brengt ieder jaar een nieuwe cress op de markt. Eigenaar Rob Baan zet zich op verschillende fronten in om topproducten te leveren én om vers voedsel als beste en meest natuurlijke gezondheidsbron aan de man te brengen. Zijn queeste bleef ook dit jaar niet onopgemerkt. Baan sleepte er de ene na de andere prijs voor in de wacht: van het meest coöperatieve en snelst groeiende tot aan het meest duurzame bedrijf van 2016.*



# SAMUEL LEVIE, JIRI BRANDT & GEERT VAN WERSCH

Worstmakers

*Samuel Levie stond samen met zijn kompanen Jiri Brandt en Geert van Wersch aan de wieg van een generatie carnivore chefs die het betere vlees omarmen. Het trio startte een kleinschalige fabriek en een worst-atelier. De gedroogde en verse worsten van Brandt & Levie zijn niet meer weg te denken in horeca en foodspeciaalzaken. Levie schreef een boek over deze jongensdroom die werkelijkheid werd.*



# MONIQUE VAN LOON

Oprichter Culy.nl

*De leukste en best ingevoerde foodinista van Nederland. Startte al op haar veertiende met de onder jonge meiden immens populaire website [GirlsScene.nl](http://GirlsScene.nl), die zij in 2010 wist te verkopen. Sindsdien schrijft Van Loon op [Culy.nl](http://Culy.nl), waar zij mede-eigenaar van is, over eten en drinken. Vrouw met goede smaak en fijne neus voor lekker eten, waar ze ook nog eens onvermoeibaar en op aanstekelijke wijze over weet te berichten.*





# WILLEM VELTHOVEN

Mediamatic

*Waar gaat het in de toekomst heen met ons eten? Met een netwerk bestaande uit wetenschappers, kunstenaars en foodpioniers zoekt het team van Mediamatic onverdroten naar antwoorden. Met lezingen en bijeenkomsten, zoals de Zuursalon en EAT FUTURE-serie, liepen ze ook in 2016 weer ver op de troepen vooruit. In het glazen pand aan het IJ, nabij Amsterdam CS, zetelt Mediamatic ETEN: het restaurant waar wordt gekookt met groenten en kruiden uit eigen kas.*



# FELIX WILBRINK

Culinair journalist De Telegraaf

*De eetschrijver van De Telegraaf bereikt dagelijks meer dan 1 miljoen lezers, zowel via de papieren krant als de digitale platformen. In zijn Recept van de Dag – mét foto van een olijk over zijn leesbril kijkende auteur – legt hij de Telegraaflezer uit dat kippendij lekkerder is dan filet. Ook breekt hij een lans voor gerechten als varkenslever met krenten en andere prijzenswaardige aanbevelingen.*



# JEROEN ZEGWAART

CEO Directlyfrom.nl

*Een onlinefoodmarkt vol favorieten van topchefs. Van Tomahawk steaks tot aan Japanse Yuzu, je kunt het zo gek niet bedenken of je kunt het er krijgen. Het doel: producenten en specialisten in de foodsector verbinden met de consument, zonder tussenkomst van allerlei malle organisaties. Nergens voor nodig, vinden ze, en bovendien houden ze zo de prijs lekker scherp. Zegwaart is verantwoordelijk voor de dagelijkse leiding over het bedrijf. Dat deed hij het afgelopen jaar dusdanig goed, dat het bedrijf een onderscheiding kreeg voor het beste jonge en innovatieve concept. Rock on!*



# WOUTER BIJL

Co-founder Fenix Food Factory

*Medeoprichter van Firma Bijten en slagerij Bijten, een paté-atelier en ambachtelijke slagerij met vlees uit de regio. Zijn credo: eet vlees met mate en alleen van goede komaf. De slagerij vind je in de Fenix Food Factory in Rotterdam: een oude havenloods die Bijl samen met een club andere foodondernemers omtoverende tot culinaire broedplaats. Daarnaast is Bijl eigenaar van de tegenover de slagerij gelegen winkel CiderCider: de eerste ciderwinkel, mét ciderbar, van Nederland. Beef en cider dus, je kunt het slechter treffen.*





# MOSHIK ROTH

&Samhoud Food

*Autodidact en sterrenchef Moshik Roth is het creatieve brein achter de versmaaltijden en groenteproducten van &Samfood Food, het bedrijf dat is ontstaan vanuit zijn bijna gelijknamige sterrenzaak &Samhoud Places. Het idee: mensen inspireren om meer groente te eten. Dit doet het bedrijf door onwijs lekkere vegaproducten op de markt te brengen. Roth lanceerde dit jaar onder meer de kaassouffle van bloemkool, &snaaiballetjes en flatbreads met kebab van aubergine en erwten. Makkelijk, lekker en met het oog op een betere toekomst ook nog eens helemaal future proof. Onder meer verkrijgbaar bij Albert Heijn, Shell en AH to go.*



# RONALD HOEBEN

Co-founder FoodTube

*Hoe gril je de perfecte Côte de Boeuf? En hoe maak je slagroomtruffels zoals Cees Holtkamp ze maakt? Culinair journalist Ronald Hoeben trekt culinair specialisten van naam en faam aan de mouw en legt dat vast op video. Het resultaat is een serie masterclasses, waarin niets aan het toeval wordt overgelaten. De wijntips komen van co-founder Harold Hamersma. Onze all-time favoriet: de gehaktbal-masterclass van cuisinier Pieter Damen.*



# RACHEL PERSOON

Typhoon Hospitality

*Van Pullitzer's Bar tot Hotel Arena en van The Butcher tot aan Izakaya. Rachel Persoon en haar team weten altijd precies de juiste PR-snaar te raken. Met de felbegeerde Typhoon-gastenlijst in de hand, dirigeert Rachel de hip & happening crowd telkens weer naar the next big thing in de hoofdstedelijke restaurantscene.*



# KIM KORSTEN

Manager IKEA Food

*De Zweden brachten Nederland niet alleen de BILLY-boekenkast en de KLIPPAN-bank, maar ook de KÖTTBULLAR-gehaktballetjes, het euro-ontbijtje en de Swedish Food Market met de gerookte zalm, de mosterd-dillesaus en het authentieke knäckebröd. De meubelgigant zit niet stil en maakt een heuse slag naar duurzaam en gezond. Onder meer met vegetarische gehaktballetjes (GRÖNSAKSBULLAR, onthoud die naam), biologische koffie en ice-tea én een duurzame upgrade van het geliefde worstenbroodje achter de kassa, dat tegenwoordig wordt gemaakt van 2-sterren Beter Leven-vlees.*





# EDWIN KLAASEN

Desemenzo

*#Bakkertjefzelf. Zo pleegt deze hartstochtelijke bakker-met-baard zichzelf op Twitter te hashtaggen. Bij hem geen plofkippenbrood. Hij heeft zijn #handjesinhetdeeg omdat hij gelooft in goed, ambachtelijk brood van eerlijk meel dat de tijd krijgt om te rijzen én te kneden. Van het Woeste Knoest-brood tot aan het in eigen beheer uitgegeven broodboek *Ik bak geweldig, jij trouwens ook: je komt #bakkertjefzelf en zijn liefdesbaby's overal tegen.**



# BART ROETERT

Co-founder Instock

*Zet voedselverspilling op de kaart. Werkte bij Albert Heijn, maar begon samen met drie vrienden Instock: het restaurant waar gekookt wordt met ingrediënten die anders niet op het bord, maar linea recta in de container zouden belanden. Dit succesvolle no waste-restaurant heeft inmiddels drie vestigingen in Amsterdam, Den Haag en Utrecht. Bracht dit jaar het vernieuwende kookboek Instock cooking uit en bewees daarmee dat je zelfs van een pikzwart banaantje nog een culinair hoogstandje kunt maken. Haalde dan ook niet voor niks de Forbes 30 Under 30 Europe List.*



# KEVIN KROON

Dutch Bartender of the Year 2016

*Internationaal vermaard cocktailexpert. Zocht eerst zijn geluk in de koffie en daarna in de thee, maar uiteindelijk vond deze Dutch Bartender of the Year 2016 zijn ware bestemming in de high spirits. Nu shaket hij zijn signature cocktails bij Door 74, 's lands eerste speakeasy cocktailbar, en behaalde hij afgelopen september in Miami de twaalfde plek bij de wereldwijde finale. Met zijn 'mindful cocktail' bezorgt Kroon zijn gasten de avond van hun leven. Deze cocktail wordt geserveerd op een klein doosje waar de telefoon in moet. Zo kan de drinker zich volledig focussen op zijn gezelschap en op het drankje.*



# RUBEN KWAKMAN

We are SOMMOS

*Een club jonge honden met een passie voor wijn. Zes sommeliers, met een indrukwekkend gezamenlijk cv bij Nederlandse sterrenrestaurants, speuren als team naar de pareltjes op de Nederlandse wijnmarkt. Wij leunen achterover en kopen online hun box, want deze wine weirdos geloof je gewoon meteen! Pas in 2015 als onafhankelijke start-up begonnen, maar deze mannen staan nu al als een huis. SOMMOS bestaat uit: Wout Jans (Ciel Bleu\*\*, Amsterdam), Milton Verseput (De Vrienden van Jacob\*, Santpoort), Ruben Kwakman (Le Vin 'x, 's-Hertogenbosch), Job Seuren (De Klepel, Amsterdam), Stefan Wierda (Merlet\*, Schoorl) en Bjorn van Aalst (Vermeer\*, Amsterdam).*





# JOHAN VAN UDEN & ADELE TEEKENS

Topslagerij Chateaubriand

*Slagers te Heemstede. Van Uden was met zijn tapenade van Scotch beef de jongste winnaar van de prestigieuze Gouden Slagersring. Wist deze hoogste slagersonderscheiding, in de jaren vijftig ooit gewonnen door de uitvinder van de slavink, zelfs een tweede keer te winnen - een unicum. Samen met vrouwelijke topslager Adele Teekens fanatiek promotor van het betere vlees en inspiratiebron voor een jonge generatie slagers.*



# MENEER WATEETONS

Culinair personage

*Fermenteren, worst maken, alcohol stoken...  
Doe-het-zelver Meneer Wateetons schuwt  
het experiment niet. Met onbegrensde  
nieuwsgierigheid en een voorliefde wat alles wat  
groeit en bloeit (bij voorkeur pathogenen) zoekt  
Meneer de grenzen op. Organisator van populaire  
workshops voor doe-het-zelf koks en avonturiers.  
Schreef onder meer de handboeken Over Worst,  
Over Rook, Over Rot en Over Drank.*



# MAARTJE FREDERIKS

CEO HelloFresh Benelux

*Ook dit jaar zette de groei van maaltijdbezorgboxen onverminderd door. De winnaar in deze strijd is onmiskenbaar het in rap tempo expanderende HelloFresh. Met financiële injecties van het Duitse internetbedrijf Rocket Internet (o.a. Zalando) wist HelloFresh de Nederlandse markt open te breken. In een rake satire maakte Arjen Lubach zich vrolijk over de assertief-verkopende Hellofresh verkoopjongens en -meisjes, die overal in het straatbeeld opduiken. Al zal dat de gemakconsument, die dagelijks een verse en makkelijk te maken maaltijd wil eten, een zorg zijn.*



# TESSA MONFROOY

Dorstlust en Drankerij

*Het idee voor groothandel Dorstlust ontstaat als de drie vrienden Stephan van Duuren, Boyd Zandwijken en Tessa Monfrooy in Berlijn verslaafd raken aan Club Mate. De smaak van dit drankje laat zich lastig omschrijven, al komt een mix van frisdrank, energiedrank en ijsthee redelijk dicht in de buurt. Twee jaar geleden besluiten ze een bedrijf te starten en deze limonade, samen met allerlei andere alternatieve frisdrankmerken, te importeren. De vraag vanuit de horeca blijkt groot en naast groothandeltje spelen ze sinds dit jaar ook winkeltje in de Pretoriusstraat in Amsterdam.*





# MAC VAN DINTHER

Restaurantrecensent de Volkskrant

*De culinair recensent van de Volkskrant spaart geit noch kool in zijn wekelijkse rubriek in Volkskrant Magazine. Voordat hij eerder dit jaar stopte als fulltime voedselmissionaris, schreef Van Dinther De tien geboden van goed eten: een diepgravend onderzoek naar de zin en onzin van onze voeding, waarvan na publicatie in de Volkskrant een uitgebreidere versie werd gebundeld. Ook verzorgde Van Dinther voor de Volkskrant ruim twee jaar lang de informatieve interviewserie Lessen in Lekkers: wekelijkse verhalen van Nederlandse leermeesters, mét recept. Hiervan verscheen eveneens een gebundelde selectie, met daarin de beste kooklessen en leukste interviews.*



# PIM EVERS

Horecaondernemer

*Deze ondernemer is verantwoordelijk voor heel wat van onze lievelingsplekken in Amsterdam. We eten regelmatig een late night steak bij zijn Cannibale Royale, vertoeven in de zomer bij Meneer Nieges en dansen sinds kort tot 's ochtends vroeg bij club Claire, waar je dus ook gewoon een kwaliteitskebab haalt. In de club ja.*



# NADIA ZEROUALI & MERIJN TOL

Arabische keuken

*Voorvechters van de Midderraan Arabische keuken. Het onafscheidelijke duo schrijft kookboeken, geeft workshops en publiceert iedere maand de nieuwste recepten in Foodies magazine. Zij lanceerden in samenwerking met topimporteur Vanilla Venture een eigen productlijn: SOUQ. Daarnaast verschijnt het duo begin 2017 weer op de buis met een culinair reisprogramma over het Midden-Oosten. Yalla!*



# HINKE DE JONG

Champagne Ambassadeur Nederland 2016

*Weet met haar kunde en enthousiasme iedereen aan de bubbels te krijgen. Levert champagne van kleinere champagneproducten aan sterrenzaken door heel het land. Zij deed als eerste en enige Nederlander de opleiding Mastering Champagne aan de Universiteit van Reims én ging er dit jaar vandoor met de titel Champagne Ambassadeur van Nederland 2016. Kortom: she knows what's poppin'.*





# SACHA DE BOER

Foodfotograaf

*Verliet drie jaar geleden het NOS-achtuurjournaal, om zich volledig te richten op fotografie.*

*Werd daarmee in één klap de beroemdste foodfotograaf van Nederland. Dat ze dat óók al kan, bewees ze met de fraai gefotografeerde boeken die zij maakte samen met Jacob Jan Boerma. Is inmiddels weer op de buis bij Brandpunt, maar belooft te blijven fotograferen.*



# JOSSELIN BIJL & JOLIEN DORGELO

Illustratie en vormgeving

*Voorzien kookboeken van de allermooiste illustraties en vormgeving. Echt, wie heeft er nou zo'n mooi handschrift? Deze twee dus. Dit jaar was daar het boek *Bart's Fish Tales* van Bart van Olphen. Blader erdoorheen en je vindt de allermooiste illustraties van landen die Van Olphen heeft bezocht. Ook het boek *Lekker Miljuschka*, van Miljuschka Witzhausen, komt van dit hele fijne duo.*



# BEREND TE VOORTWIS

KoopeenKoe.nl

*Online gezamenlijk een heel beest kopen.  
Oftewel crowdbutching. Na KoopeenKoe.nl  
en KoopeenVarken.nl startte Berend te Voortwis,  
bekend van Marché de Lindenhoff in Baambrugge,  
dit jaar KoopeenKip.nl. Kwaliteitsvlees met  
traceerbare herkomst: online besteld en  
thuisbezorgd. Een geweldig initiatief dat we  
van harte toejuichen.*



# TESS POSTHUMUS

's Werelds beste vrouwelijke bartender

*Deze jonge, no-nonsense mixologist sleept voor haar uitzonderlijke skills de ene na de andere award en vlijende titel binnen. Shaket over de hele wereld cocktails, maar doet dat het liefst in thuishonk Door47 in Amsterdam. Zorgt er met haar dit jaar goed ontvangen boek Cocktails met Tess voor dat je precies weet hoe je thuis de allerlekkerste cocktails maakt.*





# JORRIT KIEWIK

Directeur Youth Food Movement

*Deze 26-jarige boerenzoon trad het afgelopen jaar aan als directeur van Youth Food Movement. Trok samen met zijn team alle toeters en bellen uit de kast om Neerlands politiek met een petitie te wijzen op het belang van voedselonderwijs voor ieder kind én lanceerde onlangs de YFM Academy: een interactief lesprogramma waarmee jonge professionals en studenten uit de horeca, landbouw en voedingssector hun kennis over het voedselsysteem vergroten. Waarom? Om zo het voedselsysteem te verbeteren. Kortom: goed bezig en ga zo door.*



# WESSEL BUDDINGH'

CEO Big Green Egg Europe

*De groene eieren zijn niet meer weg te denken bij barbecueminnend Nederland. Het Amerikaanse merk maakte de afgelopen decennia een ongekeende opmars in Nederland en de rest van Europa: zowel bij thuishokks als bij professionele chefs. De man achter deze ongekeend expansie? Wessel Buddingh'. Tevens organisator van de Flavour Fair op Landgoed Mariënwaerdt in Beesd: een drukbezocht culinair festijn, waar Big Green Egg-lovers uit het hele land zich, ieder jaar op Vaderdag, vergapen aan de ultieme toys for boys.*



# MARJOLEIN TOUQUET

Brand manager Damrak Gin

*Waar Kas Knikkink verantwoordelijk is voor de beste tonic, is Marjolein Touquet dat voor de juiste gin. De uitzonderlijk zachte Damrak Gin om precies te zien. Deze wonderschone spirit van Amsterdamse makelij wist zij de afgelopen jaren met verve aan de man te brengen. Damrak Gin en Thomas Henry: schijfje sinaasappel erin en niks meer aan doen.*



# GIJSBRECHT BROUWER & ROBERT DE BOER

Oprichters De Buik van Rotterdam

*De Buik van Rotterdam is dé blog die je checkt als je op zoek bent naar een leuke spot in de Havenstad om te gaan eten of drinken. Oprichters en contributors Gijsbrecht Brouwer en Robert de Boer onderscheiden zich met hun onafhankelijke en journalistieke werkwijze. Ze doen nét dat beetje extra research, hebben een vernieuwende schrijfstijl en gaan voor invalshoeken die je niet snel ergens anders zult tegenkomen.*





# BIBENDUM

Michelin

*Het oordeel van de inspecteurs van de Franse bandenfabrikant is al langer niet meer zaligmakend onder chefs. Al neemt dat niet weg dat gastronomisch Nederland elk jaar weer vrolijk meedoet met het nationale gezelschapspel: krijgen 'we' een derde ster. En zo ja, bij wie valt die?*



# TESSEL & DO DE HEIJ

Gebrouwen door Vrouwen

*Over de naam moesten zussen Tessel en Do de Heij lang nadenken, maar waarom zou je het bier niet gewoon noemen naar wat het is: gebrouwen door vrouwen. Vrouwen die bier maken, het is best uniek in Nederland. De bierbrouwmarkt wordt nog altijd gedomineerd door mannelijke brouwers. En als twee leuke vrouwen – die ook nog eens familie zijn van elkaar – goede bieren maken, dan valt dat op. In amper drie jaar tijd groeide de zussen uit van hobbybrouwers tot professionele biermakers.*



# INGMAR VOERMAN

Cocktailjournalist

*Je kon in 2016 geen magazine openslaan of journalist Ingmar Voerman stond erin met een artikel. Overkill alarm? Welnee! Voerman weet als geen ander verhalend, informatief én uiterst onderhoudend te schrijven over barcultuur, drankentrends, spirits en natuurlijk ook gewoon over bier. Deze man weet er echt alles over en we zijn blij dat hij zijn kennis zo frequent met ons deelt. Niet alleen in de bladen, maar ook via [Ingmardrinkt.nl](http://Ingmardrinkt.nl).*



# MEREL WILDSCHUT

De Groene Meisjes

*Merel leeft groen en laat dit al jaren zien op de succesvolle blog De Groene Meisjes. Sinds dit jaar blogt ze solo en fulltime over groen leven en vegan eten. En nee, als alleseters voelen we ons er nooit door aangevallen. Merel inspireert, publiceert de mooiste foto's en van haar recepten krijgen we altijd gewoon ontzettend veel trek.*





# KEVIN FAN

Asian Glories

*Chinees, maar dan anders. Dat is waar Kevin Fan voor staat. In zijn Rotterdamse zaak Asian Glories eet je Chinees zoals bedoeld is. Tenminste, als je het hebt over de kwaliteit, want als geen ander weet Fan traditionele receptuur te combineren met topingrediënten, eigen creatieve ideeën en zijn verfijnde smaak. Een van de weinige adresjes in Nederland waar je een écht lekkere Pekingeend en handgevouwen Dim Sums kunt eten.*



# MICHEL TRIETSCH

Director Magimix NL

*Welke professionele chef of thuishok heeft 'm niet staan: de keukenmachine van Magimix. Het Franse merk, dat ruim veertig jaar geleden de foodprocessor heeft uitgevonden, lanceerde dit jaar een nieuwe generatie keukenmachines. Le Cook Expert is een apparaat met alle functies van de vertrouwde Magimix, maar dan ook nog eens gecombineerd met een kookfunctie. Hiermee maakt zelfs de beginnende thuishok een perfecte sauce béarnaise of bœuf bourguignon.*



# FRANK DE RUWE & REINIER STEURES

Natwerk

*Makers van spraakmakende guerrillafilmpjes voor foodmerken; zoals het Wereldrecord Matras Trapglijden voor Lipton Ice en The World's Shortest Cooking Show voor Bart's Fish Tales op Instagram. Meer recent de actie voor de 75-jarige FEBO, die de 90-jarige Hema online uitnodigde om samen een rookworstkroket te ontwikkelen. Brengen ook eigen ludieke merken op de markt, zoals Bello Limoncello, Broesko Lambrusco en Baconhagelslag.*



# JET VAN NIEUWKERK

Schrijver

*Schrijft stukjes en boeken, houdt van sporten én van eten. Wordt dan misschien wel bestempeld als fitgirl, maar drinkt ook gezellig een fles champagne met ons leeg. Die balans, dat bewonderen we zo in haar. Haar debuut Het Boek van Jet was in 2016 een groot succes. Het tweede boek, Tips van Jet, met op de cover de tagline ‘Niet te streng en al helemaal niet saai’, is in de maak. Kijk, daar kunnen wij ons helemaal in vinden.*





# EMMA VEERHUIS & BART-JAN VELDHIJZEN

Kitchen Republic

*Midden tussen de industriële gebouwen in Amsterdam-West vind je de enorme keuken van Kitchen Republic: een magneet voor lokale foodproducenten, food-startups en kwaliteitscateraars. Reden? Het bedrijf maakt laagdrempelig ondernemen binnen de foodwereld mogelijk. In de gedeelde professionele keuken huurt een bonte mix van ondernemers een deel van de ruimte, om daar te koken en hun bedrijf tot een succes te maken.*



# DENNIS SIMONIS

Visimperium Simonis

*Je kunt Simonis met een gerust hart een visimperium noemen en dat is vooral te danken aan het harde werk van Dennis Simonis. Deze vierde generatie Simonis verkoopt volgens het AD de beste haring van het land. Zijn wij even blij, dat ze dit jaar in Scheveningen nog eens twee nieuwe vestigingen openden. Want eerlijk is eerlijk: er gaat niets boven een goede hap haring met uitjes en zuur.*



# SIMON HOFSTRA

Sake samoerai

*Hofstra is eigenaar van Taste of Sake: een gespecialiseerd bedrijf dat in Nederland en België cursussen geeft over sake. Daarnaast draagt hij de Japanse eretitel Sake Samoerai. Als sommelier in Okura's Yamazato kwam Hofstra in aanraking met de échte Japanse sake. Sinds 1998 doet hij er alles aan om dit prachtige product wereldwijd onder de aandacht te brengen, onder meer als Sake Chairman bij The International Wine Challenge.*



# FAMILIE SLIPPENS

Sligro

*Met meer dan vijftig zelfbedieningsgroothandels, verspreid over het hele land, fungeert Sligro als de Buik van Nederland. Geen restaurant of horecazaak die niet een lijntje heeft lopen met dit beursgenoteerde familiebedrijf. Sinds dit jaar worden de winkels een voor een verbouwd en verrijzen in elke vestiging likkebaardend lekkere foodplaza's met versproducten als vis, wild, vlees en groenten.*





# MARCEL LANGEDIJK

Whisky- en lifestyleschrijver

*Friend of the Chefs en maker van mooie interviews met topchefs, voor onder meer Linda en JFK Magazine. De stijlvolle Langedijk, altijd gekleed met een tien jaar oude Stetson-pet op het hoofd, is ook auteur van het boek Mijn Whisky, waarin hij BN'ers ondervraagt over hun favoriete whisky's.*



# KAS KNIKKINK

Brand manager Thomas Henry

*Dankzij de inspanningen van Kas Knikkink hoef je niet langer naast een speciaalzaak om een fatsoenlijke tonic voor je gin-tonics te halen. De tonics en andere premium mixers van het Berlijnse merk Thomas Henry worden tegenwoordig in iedere hippe tent geschonken en daarnaast koop je ze dus ook gewoon in de supermarkt. Bedankt Kas, wat wordt het volgende merk waar je ons blij mee gaat maken?*



# MENNO EN TEWIS SIMONS

Bocca Coffee

*De koffiebrandende broers uit Dronten startte recent een pilotstore in Amsterdam. Deze winkel werd in no-time een pelgrimsbestemming voor koffiadepten van over de hele wereld. Dat bereikten ze overigens geheel zonder baarden, beanies en tattoos. Hun fair trade koffie beperkt zich dan ook niet tot een kleine exclusieve hipsterscene, maar vind je door het hele land; van Amsterdamse koffieshops met een hennepblad op de voorgevel tot aan salons in de meest afgelegen buitengebieden.*



# EDWIN DE KOEYER & TIJN VERSTAPPEN

Van 't Spit

*Kippioniers en succesvol one trick pony-ondernemers pur sang. De mannen achter ijswinkel IJscuypje en achter Van 't Spit: Neerlands eerste rotisserieketen. Openden het afgelopen jaar door het ganse land vestigingen: van Amsterdam-West en De Pijp tot aan Rotterdam, Eindhoven en Breda. Kip is hip!*





# KEES VAN DER WESTEN

Koffiemachine-engineer

*Spreek zijn naam uit op z'n Amerikaans (Keys van der Weston) en ware koffie-aficionados van over de hele wereld kijken je verrukt aan. Al sinds 1984 zijn de handgemaakte espressomachines van deze Nederlander – met namen als Mirage, Speedster en Spirit – leidend in de mondiale koffiescene: van New York, Parijs en Londen tot aan het Australische Sydney. De espressomachines zijn niet alleen bloedmooi, maar vormen ook de ultieme ondersteuning in de belangrijkste queeste van elke barista: het maken van de perfecte God Shot.*



# WILLEM DANKERS

Restaurant Dorset en Foodplaza  
AVIA Lonnekermeer

*Topchef én eigenaar van een wegrestaurant. Dorset, het high-end restaurant dat werd beloond met een bib gourmand, was niet genoeg voor deze ondernemer uit het oosten. Toen een vrachtwagen net iets te laat remde bij het plaatselijke benzinstation, zag Dankers daarin een kans om kilometervreeters iets beters te gaan serveren dan kleffe broodjes uit plastic cellofaan. Al veel automobilisten vinden het AVIA-pompstation Lonnekermeer langs de A1, tussen Oldenzaal en Hengelo, een omweg waard. Wanneer zou de beroemde bandenfabrikant er een slipspoor achterlaten?*



# EKE BOSMAN

Snackspert

*Op het Instagram-account Snackspert plaatst journalist Eke Bosman foto's van snacks die hij eet. Van kantinefrikandel tot de nieuwste diepvriespizza, niks gaat aan 'm voorbij. Het fijnste zijn de begeleidende recensies en sterrenratings. Soms hoopvol, soms bikkelhard, maar áltijd grappig.*



# LOTTE WOUTERS

The Food Line-up

*Zorgde de afgelopen jaren eigenhandig voor een revolutie in de evenementencatering: van vette, kleffe hap naar vers, ambachtelijk en heel erg smaakvol. Maakt van catering een groot culinair spektakel en weet zo ieder evenement naar een hoger niveau te tillen. Haalde dit jaar onder meer de Cereal Killers vanuit Londen naar Nederland en verzorgde de te gekke food line-up op Best Kept Secret: van biologische kapsalon en scheermessen van de barbecue tot aan de favoriete hotdogs van de geprogrammeerde bands.*





# WORLD OF FOOD AMSTERDAM

*Wil je echt internationaal gaan of heb je gewoon even genoeg van de haute-couturekebab en high end foodtrucks binnen de ring? Dan kun je sinds anderhalf jaar je foodiehartje ophalen aan de andere kant van de A10. In de Bijlmer op precies te zijn, bij World of Food. Van Surinaamse roti en Creoolse stews tot aan Lemper ayam en Ghanese rijstgerechten; hier kun je echt alles krijgen. Voor een prikkie ook nog, dus helemaal 'On a budget'-proof.*



# CLAUDETTE HALKES

Uitgeverij Snor

*Boeken uitgeven was een uiterst serieuze zaak, tot het in vrolijkheid grossierende Uitgeverij Snor tien jaar geleden de boekenmarkt bestormde. Halkes en haar compagnon bouwen sindsdien overal feestjes met uitgaven als Het grote BBQ-boek voor vrouwen en het dit jaar uitgekomen hilarische Extreem beleggen. Met succesvolle nevenactiviteiten als het Snorfestival wordt nieuwe inhoud gegeven aan een ietwat ingedutte business. In de zojuist geopende Snorfabriek kunnen lezers terecht voor kookboeken, workshops, lunch, borrels en natuurlijk de eigen Snor-chocolade.*



# JOHAN VAN DER VELDE

Wijnhoeve De Kleine Schorre

*Wereldreizigers. Dat zijn de Nederlandse wijnen van de 10 hectare tellende Wijnhoeve De Kleine Schorre in Zeeland. Dit jaar vierden de wijnproducent en KLM hun 10-jarige samenwerking, want ieder jaar weer opnieuw wordt de wijn door een panel van 150 man sterk geselecteerd om te worden geschonken in de World Business Class. Proeven op hoog niveau, zeg maar.*



# MARIEKE VAN EYNDHOVEN

De Hippe Boon

*Er is meer dan alleen de bruine boon, de kikkererwt en de sperzieboon. Om die reden startte zelfverklaard bonengek Marieke van Eyndhoven [hippeboon.nl](http://hippeboon.nl): een informatief online bonenparadijs inclusief goed gevulde webshop. Anasazi bonen uit Amerika? Spaanse Domingo Rojo's? Lilakleurige Ayocote Morado pronkbonen? Deze en tientallen andere exotische bonen van over de hele wereld verkoopt Van Eyndhoven onder de merknaam De Hippe Boon. U roept en Van Eyndhoven importeert het.*





# LAURENS SAMSON

BrouwBrood

*Brood gemaakt van het restproduct van bier. In samenwerking met de bekende Amsterdamse bakkerij Hartog's Volkoren en de Amsterdamse microbrouwer Oedipus, ontwikkelden vier UvA-studenten een nieuw soort brood.*

*Voor dit brood wordt bierbostel, een reststroom van bierbrouwproces, hergebruikt. Dit levert een besparing op van om en nabij 30 procent graan per brood. En het smaakt dus prima, zeker in combinatie met een van de craft biertjes van Oedipus.*

