



# Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,

Hierbij alweer de dertigste nieuwsbrief.

Hiermee willen wij je op de hoogte houden van de ontwikkelingen van onze vereniging.

Heb je zelf nieuws, zaken die voor andere leden ook interessant kunnen zijn laat het dan aan ons weten en we zullen het opnemen in de volgende nieuwsbrief.

## KOOKWEDSTRIJD MARKT ALMELO 2010

Donderdag 6 oktober jl. hebben we in samenwerking met de Almelo weekmarkt voor de vijfde keer (1<sup>e</sup> lustrum) de kookwedstrijd op de markt in **Almelo** georganiseerd.

**4 koppels van 2 personen** (leerling koks niveau 3) streden om de 1<sup>e</sup> prijs, die bestond uit onze wisselaward en een beker.

Tevens kunnen de winnaars extra workshops van onze leden krijgen en worden ze automatisch ingeschreven voor de voorronde van de Nationale Kampioenschappen.

Dit jaar hebben we medewerking gehad van de ATG (Twents Gastheerschap) en is er een extra tent geplaatst, gasten uitgenodigd en de gerechten werden aan de gasten geserveerd.



Het evenement op de markt zorgde, ondanks het hele natte weer, voor redelijk wat publiek.

Er kwamen veel leden van onze Alliantie een kijkje nemen "in de keuken".

De koppels moesten twee gerechten maken waarvan één gerecht met **kalfsvlees** en organen van het kalf, gesponsord door de **Stichting Kalfsvlees Promotie**.

Bij het tweede gerecht moest uitgegaan worden van een onbewerkte vis.

Het thema voor deze wedstrijd was "**BASIC**" wat ook terug moest komen in de gerechten.

Onze leden Lars van Galen en Wilco Antvelink zaten in de jury.



**De uitslag van de wedstrijd was als volgt:  
1<sup>e</sup> prijs; Joey Stinissen (L) en Martijn Kuipers**

Op onze site [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl), onder "berichten van leden" staat het artikel dat stond in de Twentse Courant Tubantia

Onze dank gaat uit naar de sponsors **Rational, van der Most** verhuur, **Stichting Promotie Kalfsvlees, markt Almelo, ROC van Twente, Twents Gastheerschap** en iedereen die hier aan heeft meegewerkt.

Foto's van de wedstrijd staan op onze site [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl) en op [www.marktalmelo.nl](http://www.marktalmelo.nl)

### **LARS VAN GALEN WINNAAR 45<sup>e</sup> PRIX CULINAIRE 'LE TAITTINGER'**

Op 10 oktober 2011 vond de 45<sup>e</sup> editie van de Prix Culinaire 'Le Taittinger' voor de Benelux plaats.

On lid Lars van Galen, chef de cuisine bij hotel De Bloemenbeek in De Lutte is hier de winnaar van geworden.



Op onze site [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl), staat (op de frontpage) een artikel over de prijs van Lars.

**Lars** zal Nederland vertegenwoordigen tijdens de internationale finale in Parijs op 29 november 2011.

De wedstrijd, op het allerhoogste niveau, is een jaarlijkse traditie en voor de Benelux wordt hij om het jaar in Nederland georganiseerd.

**Wij wensen Lars 29 november veel succes in Parijs!**

### **Volgende bijeenkomst; 8 november met het thema Italië.**

Vleesbedrijf **Bolscher** en restaurant **Intenzo** uit Hengelo organiseren in samenwerking met **Naturalia** en de **Oorsprong** de volgende bijeenkomst van de Twentse-AAK.

Het programma wordt gestart met een bezoek aan de (kaas)bunkers van de Oorsprong op **vliegbasis Twenthe**.

Een rondleiding en een proeverij staan daar op het programma.



Terug in Borne wordt het thema **Italië** door Intenzo bij en met medewerking van Naturalia voortgezet.

Een schriftelijke uitnodiging hebben jullie reeds ontvangen.

Via de link [info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl) kun je jezelf vast aanmelden.

Doe dit in ieder geval vóór 4 november!

### **Ramon Nijmeijer meest in het oog springende leerling 2011**

Op de diploma-uitreiking in september voor de leerlingen van het **ROC van Twente** heeft Ramon Nijmeijer, kok niveau 3, de prijs voor de "meest in het oog springende leerling 2011" gekregen.

Ramon viel op door zijn betrokkenheid, zijn inzet, zijn liefde voor het koksvak



Ramon kreeg de prijs uit de handen van onze voorzitter Gerard Kooiker.

**Afspraak is afspraak is het motto van Ramon.**

Op onze site [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl), onder "berichten van leden" staat een artikel dat stond in de Twentse Courant Tubantia

Een stage bij onze ambassadeur **Martin Kruihof** van restaurant de **Lindenhof** in Giethoorn was één van de prijzen.

Daarnaast is Ramon voor een jaar aspirant lid van de alliantie en kreeg hij ook nog een sloof en een pet van de T-AAK.

### **Het PROGRAMMA voor het seizoen 2011 (onder voorbehoud van wijzigingen):**

**8 November**

Thema **Italië** door **Bolscher** en **Restaurant Intenzo**  
**Zie mededeling in deze nieuwsbrief**

**23 of 24 Januari 2012**

**Nieuwjaarsbijeenkomst** in samenwerking met het ATG

**19 of 20 Maart 2012**

Met de bus **op pad** naar.....?

Dit blijft een verrassing maar zal net zo geweldig zijn

als de trip naar Yerseke.  
**11 of 12 juni 2012**      **Ledenvergadering** met de jaarlijkse BBQ bij...  
**Van alle bijeenkomsten ontvang je een persoonlijke (schriftelijke) uitnodiging.**

### **Barry Willemse ontvangt prijs voor meest duurzame menu**

Tijdens de officiële vernissage van het boekwerk "De Nederlandse Kookkunst – een kostelijk verhaal" op donderdag 22 september heeft **chef-kok Barry Willemse** van Hotel 't Lansink, **Kouwenberg's restaurant**, met een duurzaam drie gangen menu een prijs gewonnen van de Stichting Ontwikkeling Nederlandse Kookkunst.



Door oud **minister president Dries van Agt** werd de prijs aan hem uitgereikt in het Restaurant van de Toekomst in Wageningen.

Op onze site [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl), onder "berichten van leden" staat een persbericht

De opdracht van de **Stichting Ontwikkeling Nederlandse Kookkunst** was om een duurzaam drie gangen menu te bedenken met gerechten uit de provincie. Barry Willemse is met zijn recept de winnaar van de provincie Overijssel.

### **EEN PAAR HERHALINGEN (maar óóóó zo belangrijk)**

Op dit moment staan er een aantal NIEUWE **vacatures** op de site.

Binnenkort op onze site ook de **vacature** voor sous-chef bij **de Wiemsel / Wanne**.

Heb je zelf een vacature meld deze dan bij het secretariaat, [info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl)  
Graag de advertentie opmaken zoals je hem geplaatst wilt zien, eventueel een logo in .jpg als bijlage.

Wij zullen de advertentie plaatsen maar..... is hij vervuld, dan ook melden zodat we hem kunnen verwijderen.

Deze **niewsbrief** (en voorgaande nieuwsbrieven) kun je terug lezen op de site onder nieuwsbrieven.

Op de site staat bij de knop "contact" een **wijzigingsformulier**.

Dit formulier is te downloaden en digitaal in te vullen.

Indien je een nieuwe baan hebt, een nieuw adres of dat er een andere wijziging moet worden doorgevoerd,

gebruik dan a.u.b. dit formulier en mail of zend het naar het secretariaat

[info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl)

**Niets is vervelender dan dat gegevens niet kloppen.**

**Tot zover deze nieuwsbrief.**

**Kopij voor de volgende nieuwsbrief graag aanleveren via [inf@twentse-aak.nl](mailto:inf@twentse-aak.nl)**