

*Topkoks uit de Friese regio laten u genieten van hun vakmanschap en originele smakelijke visgerechten.*



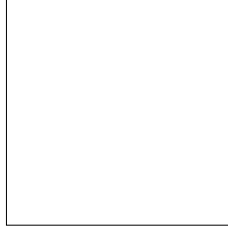
**Kees van der Meer**  
Chef-kok  
Eetcafé en Wijncafé  
De Vrouwenpoort

'Als kok moet je het natuurlijk leuk vinden om creatief met etenswaren bezig te zijn. In De Vrouwenpoort doen we dat. Met Hollandse producten van het seizoen. Daar hou ik van. Iedere week stap ik in de auto en ga ik zelf bij de boeren langs. Voor verse uien, kool en andere groenten van het land. En dan is het een uitdaging daar de heerlijkste gerechten van te maken. Onze gasten komen van over de Afsluitdijk hier naar ons toe. Dat zegt ons genoeg. Kom u ook?'



**Trevin Nettinga**  
Chef-kok  
Hotel Restaurant  
Oostergoo Grou

'Mijn filosofie: gebruik zoveel mogelijk verse groenten uit de streek zelf en maak gebruik van de producten die het seizoen te bieden heeft. Ik werk het liefst met leveranciers uit de regio. Mijn favoriete product van dit moment is de verse of gerookte paling van Ale de Jager. Zijn vis komt hier rechtstreeks uit het Pikmeer of de Wijde Ee. Beter kun je niet krijgen! En wat dacht je van die andere vissoorten. Snoekbaars. Of zeelt. Dat gebruik ik bijvoorbeeld als basisingrediënt voor Bouillabaisse. Heerlijk! Kom maar proeven.'



Wie de derde kok is? Dat blijft tot het eind een verrassing. We kunnen u wel verzekeren dat ook deze kok voor inspirerende gerechten zal zorgen. Hij weet wat zijn tongstrelende creaties bij u teweeg kunnen brengen. En hij deelt zijn recepten met u!



## Uitnodiging

Kom maandag 9 december 2013 uitgebreid proeven in Eetcafé en Wijncafé De Vrouwenpoort. Drie regionale koks presenteren naast de Wylde Fryske Iel diverse vissoorten uit de Friese binnenwateren: snoekbaars, wolhandkrab en zeelt. Wees welkom aan tafel bij de Fryske Fiskers.



# Stoere mannen in de Vrouwenpoort



De Vrouwenpoort  
Nieuwestad 1  
8911 CG Leeuwarden  
Telefoon 058 212 3518  
E-mail: [info@vrouwenpoort.nl](mailto:info@vrouwenpoort.nl)

provinsje fryslân  
provincie fryslân



EUROPEES  
VISSERIJFONDS:  
INVESTERING  
IN DUURZAME  
VISSERIJ



*Verantwoord en vernieuwend natuurlijk*





# Uitnodiging

*Wij nodigen u van harte uit!  
Maandag 9 december 2013  
laten de Fryske Fiskers en  
Eetcafé en Wijncafé  
De Vrouwenpoort u de lekkerste  
paling van Friesland proeven:  
de Wylde Fryske Iel.  
Drie uur proeven, inspiratie  
en gezelligheid!*

## De lekkerste recepten

*Paling. Gestoofd, gebakken of gerookt? Met zilte groente, Friese stroop of traditioneel met groenten. Topkoks delen hun geheimen. Elk uur krijgt één van hen het woord.*

## De beste wijnen

*Korenwijn of andere drank? Een traditionele keuze bij vette vis. Welke (betaalbare) combinaties zijn er nog meer mogelijk? Wijnhandel De Heeren van Heusden geeft tips.*

## Paling eten!

### Kan dat zomaar?

*Is de paling nog steeds een bedreigde diersoort? In een notendop doet Jon Visser van de Friese Bond van Binnenvissers uit de doeken waarom het eten van paling verantwoord is en wat de Fryske Fiskers daarvoor doen.*

## Proeven en gezelligheid

Nieuwsgierig geworden? Kom maandag 9 december 2013 uitgebreid proeven in Eetcafé en Wijncafé De Vrouwenpoort. Niet alleen van de Wilde Fryske Iel. Ook van die andere vissoorten uit de Friese binnenwateren: snoekbaars, wolhandkrab en zeelt. En ondertussen heeft u alle gelegenheid om bij te praten met uw vakgenoten, de Fryske Fiskers en andere genodigden.

## Proeven en gezelligheid in Eetcafé en Wijncafé De Vrouwenpoort te Leeuwarden.



## Drie uur lang proeven. Het programma.

**Vanaf 16.30 uur – Ontvangst**  
Eetcafé en Wijncafé De Vrouwenpoort.  
Dinerbijdrage € 24,75/p.p.  
Met korte intermezzo's om:

### 17.00 uur

Welkom.  
Door Kees van der Meer (De Vrouwenpoort) en Jon Visser (Friese Bond van Binnenvissers).

Kees van der Meer over zijn favoriete gerechten.

Fryske Fisker Ale de Jager uit Reduzum vertelt hoe de paling leeft en hoe hij hem vangt.

Trevin Nettinga vertelt.

Wilde Fryske Iel  
Jon Visser, voorzitter van de Friese Bond van Binnenvissers, over de beroepscode van de Fryske Fisker.

Wijn en spijs  
De Heeren van Heusden over lekkere en betaalbare wijnen bij paling, snoekbaars, wolhandkrab en zeelt.

De lekkerste recepten van... de derde kok blijft tot het laatst een verrassing.

Filosoof Eric Hoekstra met de Lof der Paling.

**20.00 uur**  
Afsluiting.

Programma onder voorbehoud

## De Vrouwenpoort

Bij Eetcafé & Wijncafé De Vrouwenpoort komen bijna alle ingrediënten rechtstreeks van het Friese land. Regelmatig organiseert chef-kok Kees van der Meer bijzondere evenementen om een product onder de aandacht te brengen.

## De Vrouwenpoort verrast u met originele combinaties van verse producten uit de regio.

### Fryske Fiskers

De veertien binnenvissers van Friesland hebben zich verenigd in de Friese Bond van Binnenvissers. Samen maken zij zich sterk voor herstel van de palingstand, een gezonde toekomst van de Friese binnenvisserij en goed natuurbeheer op het water. Onder het merk Fryske Fisker brengen zij verantwoorde verse vis op de markt.



Ale de Jager uit Reduzum vertelt u hoe de paling leeft en hoe hij hem vangt.

## De lekkerste recepten met Wylde Fryske Iel, snoekbaars, wolhandkrab en zeelt.

**Meer informatie?**  
[De Vrouwenpoort](#)  
058 212 3518

Andries Veldman  
058 213 3138

[fryskefisker.nl](http://fryskefisker.nl)  
Patricia Boiten  
06 30 567 344

### RESERVEREN

Eetcafé en Wijncafé  
De Vrouwenpoort  
Nieuwestad 1  
8911 CG Leeuwarden