



A Walk in the Dutch Lowlands

A CELEBRATION OF JONNIE BOER

A WALK IN THE DUTCH LOWLANDS: HET NATALENSCHAP VAN JONNIE BOER WERELDWIJD GEVIERD

A Walk in the Dutch Lowlands is een bijzondere culinaire tour door meerdere wereldsteden, opgezet door topchefs **Joris Bijdendijk** (RUKS®, Amsterdam) en **Richard Ekkebus** (Amber, Hongkong). Samen brengen ze Nederlandse topchefs bij elkaar om te laten zien hoe rijk, divers en vernieuwend onze keuken is. De tour is een eerbetoon aan **Jonnie Boer**, de iconische “Vader van de Nederlandse gastronomie” die eerder dit jaar overleed.

MEEST GEVIERDE CHEFS VAN NEDERLAND

Naast Bijdendijk en Ekkebus doen vijf van de meest gevierde chefs van Nederland mee: **Ron Blaauw** (Ron Gastrobar, Amsterdam), **Sergio Herman** (PrivéPrivée, Antwerpen), **Sidney Schutte** (Spectrum, Amsterdam), **Nelson Tanate** (De Librije, Zwolle), en **Hans van Wolde** (Brut172, Reijmerstok).

A Walk in the Dutch Lowlands reist van Hongkong naar Amsterdam, met Antwerpen als laatste stop. De tour start op maandag 17 november in Hongkong bij Amber, waar Jonnie Boer 20 jaar geleden de eerste gastchef was. Hongkong, één van de meest dynamische culinaire kruispunten ter wereld, biedt het perfecte podium om de Nederlandse keuken internationaal te laten zien. Amsterdam, als kloppend hart van de culinaire heruitvinding in Nederland, vormt het decor voor een lokale viering, terwijl Antwerpen, met zijn eeuwenlange culturele en gastronomische banden met de Lage Landen, een brug slaat tussen traditie en vernieuwing.

“Jonnie Boer heeft de Nederlandse gastronomie op manieren gevormd die ons allemaal inspireren,” zegt Richard Ekkebus. *“Het starten van de tour in Hongkong is onze manier om zijn inzet voor de Nederlandse keuken te eren. Met deze tour laten we de Nederlandse keuken aan de wereld horen: geworteld in traditie, maar vooruitstrevend en vol mogelijkheden.”*

Bijdendijk voegt toe: *“Voor mij gaat het ook om samenkomen. We eren Jonnie door samen te werken, de volgende generatie te inspireren en te laten zien dat Nederlands eten zowel lokaal als internationaal een stem heeft. Dat deed Jonnie ook. We willen dat hij nooit vergeten wordt.”*

Het initiatief is gebaseerd op drie ambities:

- Het vieren van Jonnie's nalatenschap door de diepte, diversiteit en kwaliteit van Nederlandse producten in de schijnwerpers te zetten.
- Het inspireren van nieuwe interpretaties van Nederlandse identiteit: traditie eren terwijl innovatie, duurzaamheid en creativiteit centraal staan.
- Het bevorderen van gemeenschap onder chefs: culinaire leiders samenbrengen die lokaal en cultureel verbonden zijn en een visie voor de toekomst delen.

In elke stad kunnen gasten rekenen op een bijzondere lunch en diner, waarin Nederlandse ingrediënten samensmelten met internationale invloeden. Denk aan Noordzeevis met onverwachte specerijen, klassieke gerechten in een nieuw jasje en speelse creaties die zowel het geheugen als de verbeelding prikkelen. Daarnaast wordt het een viering van sfeer: intiem, warm en bedoeld om mensen samen aan tafel te brengen.

A Walk in the Dutch Lowlands is meer dan een tour. Het is een uitnodiging om Nederland te proeven zoals het is, en een ode aan de chef die dit alles inspireerde.

DE AMSTERDAM-EDITIE

Op **maandag 8 december** komen de chefs samen in de keuken van RUKS®, het restaurant van het Rijksmuseum in Amsterdam. Tijdens lunch en diner presenteren de zeven topchefs samen een exclusief 7-gangenmenu, waarin het allerbeste van de Nederlandse bodem wordt gevierd.

OVER DE CHEFS

Om vrienden van Jonnie samen te brengen en zijn nalatenschap te eren, opent **Joris Bijdendijk**, chef van RUKS®, op 8 december zijn keuken voor een bijzonder culinair eerbetoon. Die dag kookt hij samen met zes bevriende Nederlandse topchefs, onder wie mede-organisator **Richard Ekkebus**. Ekkebus, al twintig jaar chef van Amber in Hongkong, ontving destijds Jonnie Boer als eerste gastchef in zijn restaurant, een ontmoeting die de basis legde voor een langdurige vriendschap en wederzijdse inspiratie.

De andere deelnemende vrienden en vakgenoten van Jonnie zijn **Ron Blaauw** van Ron Gastrobar*, een pionier in de Nederlandse gastronomie; **Sergio Herman**, één van Nederlands bekendste chefs en horeca-ondernemers en een trendsetter in modern fine dining; **Sidney Schutte** van Spectrum**, die jarenlang nauw samenwerkte met Jonnie; **Nelson Tanate**, leerling en opvolger van Jonnie en executive chef van De Librije*** en **Hans van Wolde** van Brut172** in Zuid-Limburg, een dierbare vriend van Jonnie. Ter nagedachtenis aan Jonnie zullen ook zijn vrouw Thérèse en hun kinderen Jimmie en Isabelle Boer aanwezig zijn.

OVER RUKS®

RUKS® is het restaurant van het Rijksmuseum in Amsterdam en wordt geleid door Executive Chef Joris Bijdendijk. RUKS® staat voor de Keuken van de Lage Landen, die gekenmerkt wordt door het Nederlandse product in al zijn eenvoud. Sinds de opening in 2014 haalde Bijdendijk al een groot aantal internationaal gerenommeerde chefs naar Nederland. Inmiddels passeerden al meer dan 40 gastchefs de revue, onder wie Tim Raue (Tim Raue, Berlijn), Virgilio Martínez (Central, Lima), Jorge Vallejo (Quintonil, Mexico City), Mauro Colagreco (Mirazur, Frankrijk) en Manoella Buffara (Manu, Brazilië). Sinds 2016 heeft RUKS® een Michelinster.