

Uitnodiging persdiner restaurant Dwars Amsterdam 13 maart 2013

Graag wil ik u namens Jo Vaessen uitnodigen voor een persdiner in zijn nieuwe restaurant Dwars in Amsterdam op woensdag 13 maart 2013.

Nederlandse producten, biologisch, duurzaam en dwars

Nederlandse producten, biologisch, duurzaam en dwars. Dat zijn de kernwaarden van restaurant Dwars. Chef-eigenaar Jo Vaessen is afkomstig uit Limburg, waar hij al jaren kookt met streekproducten. Ook nu hij in hartje Jordaan is neergestreken gebruikt hij zoveel mogelijk eerlijke Nederlandse producten, liefst uit de omgeving van Amsterdam. Jo kookt met veel liefde, verse ingrediënten, weinig zout en zonder kunstmatige toevoegingen. Hij is (d)wars van moderniteiten op het bord zoals zalfjes, crèmes en mousselines. Dwars is ook muziekloos, omdat geroezemoes van gesprekken, gekletter van bestek, klinkende glazen en tevreden eetgeluiden voldoende zijn om een fijne sfeer te creëren.

Respect voor dier en aarde

In Dwars kookt Jo Vaessen met respect voor dier en aarde. 's Morgens rijdt hij op zijn fiets naar zijn leveranciers, waar hij de lekkerste producten uitzoekt om mee te koken. Kaas uit de Beemster, vlees van Blaarkopkoeien, Texels lam, wilde oesters uit de Waddenzee, vis met het verantwoorde MSC certificaat, groenten en fruit van eigen bodem. Nadat hij zijn dagverse ingrediënten heeft uitgezocht worden de meeste ervan per elektrische auto bij restaurant Dwars bezorgd. Het vervoer per fiets, de keuze van zijn leveranciers en van de ingrediënten heeft alles te maken met respect voor het product en de duurzame manier waarop Jo Vaessen wil ondernemen. Daarom ook reizen alle medewerkers van Dwars per fiets en openbaar vervoer, waardoor een bijdrage geleverd wordt aan vermindering van de CO2 uitstoot.

Bier en gastronomie

Bier en gastronomie vormen bij Dwars een twee-eenheid. Bij elk gerecht op de menukaart is een bijpassend Nederlands bier geselecteerd. Dwars schenkt Nederlandse speciaalbieren van brouwerijen als De Prael en 't IJ in Amsterdam, Jopen Bier uit Haarlem en De Fontein uit het Limburgse Stein. En Dwars is het eerste Amsterdamse restaurant dat Gulpener Ur-Pilsner op de tap heeft, een biologisch bier van het Urtype. Bierkenner Jo Vaessen heeft de ambitie om met Dwars de Bier en Gastronomie Award binnen te halen, een Award voor restaurants waar bier-spijscombinaties hoog in het vaandel staan.

Persdiner 13 maart 18.30 uur

Nieuwsgierig geworden naar dit nieuwe dwarse restaurant in het hartje van de Jordaan? Jo kookt op 13 maart voor de pers een mooi menu met bijpassende bieren waarmee hij zijn visitekaartje in Amsterdam wil afgeven en stelt uw aanwezigheid daarbij zeer op prijs. De ontvangst is om 18.30 uur.

Aanmelden kan bij Astrid Schreuders, onder vermelding van het aantal personen en de namen. Mail: astrid@astridstaste.com (of beantwoord de ontvangen mail), telefoon: 06 14 230 560.

Met vriendelijke groet,

Namens Jo Vaessen,

Astrid Schreuders
AstridsTaste Communicatieadvies

Noot voor de pers, niet voor publicatie:

Beeldmateriaal is vanaf 9 maart beschikbaar en op te vragen bij Jo Vaessen, telefoon 06 455 853 84.

Op de volgende pagina vindt u de contactinformatie van restaurant Dwars.

Informatie restaurant Dwars

Restaurant Dwars opent voor het eerst de deuren op 7 maart 2013.

Restaurant Dwars
Egelantiersstraat 24-26
1015 PM Amsterdam

Telefoon 020 625 53 06
Email: info@dwars.nl
Website: www.restaurantdwars.nl (binnenkort live)

Openingstijden:
Maandag, donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag
Lunch 11.30 - 15.00 uur
Diner vanaf 18.00 uur