

Smaakvolle opening Holland paviljoen Hannover Messe

Op maandag 7 april 2014 vertegenwoordigen de Nederlandse floral designer Pim van den Akker en chef-kok Yuri Verbeek op een creatieve, wervelende en smaakvolle manier Nederlands toonaangevende branches. Tijdens de openingsceremonie van het Holland paviljoen op de Hannover Messe, 's werelds grootste technologiebeurs, laten zij de gasten ervaren waar Holland, partnerland van de Hannover Messe, voor staat en hoe door een goede en innovatieve crossover, branches in elkaar kunnen overvloeien en elkaar versterken met een indrukwekkend resultaat als uitkomst.

In aanwezigheid van de Duitse Bondskanselier Dr. Angela Merkel en de minister-president van Nederland Mark Rutte trakteren Pim van den Akker en Yuri Verbeek de aanwezigen tijdens de officiële opening op een spraakmakend en innovatief showelement met een serieuze ondertoon. Terwijl modellen in florale creaties van Van den Akker over de catwalk van het Holland Paviljoen schrijden, genieten de gasten tegelijkertijd van de culinaire creaties van Verbeek. Een symbiose van het hoogste niveau waarin vele elementen van belangrijke Nederlandse sectoren zijn verwerkt.

Achter de creaties en combinaties zit een speciale gedachte die tot in detail is uitgewerkt. De creatie van lila pitriet, rendiermos en ridderspoor wordt ondersteund door een gastronomische beleving van witte chocolade, rode biet en mos aroma. Een verrassende combinatie van harde en zachte contrasten. Het harde uiterlijk van het pitriet en de zachte lila kleur komen eveneens terug in de vorm, kleur en zachte smaak van het chocoladepitriet. Door het gebruik van mos aroma proeft u wat u visueel waarneemt.

De creatie van cobrablad, oesterschelpen en Phalaenopsis, qua ontwerp gebaseerd op de traditionele oliejas, vertegenwoordigt de zee en staat tegelijkertijd voor bescherming. De elementen van water en zee komen in de gastronomische beleving terug door het gebruik van Oosterscheldekreeft, wereldwijd geroemd om de bijzondere smaak, en gerookte zalm. Mooie, innovatieve tuinbouwproducten als Yka Leaves, Honny Cress, Bean Blossom en BlinQ Blossom maken het gerechtje af en geven het de ultieme smaaksensatie van zoet, zuur en zout.

De creatie van judaspenning, Scabiosa en calla's staat voor transparantie en dynamiek, wat puur tot uiting komt in het gebruikte materiaal en design. Elementen die in alle sectoren van groot belang zijn. In de gastronomische beleving komt de dynamiek terug door het gebruik van ganzenvlees, een gans is tenslotte een sierlijk dier wat snelheden tot 46 kilometer per uur kan bereiken. De lemon curd zorgt ervoor dat het gerechtje perfect in balans is.

Als waardige afsluiting een typisch Hollands hapje, een blokje Beemsterkaas met stroop van Westlandse paprika's en een eetbaar viooltje. Hierin zijn een drietal Nederlandse sectoren, waar Nederland wereldwijd bekend om staat, sterk zijn vertegenwoordigd: kaas, groenten, fruit en bloemen.

Het idee voor deze opening werd geboren naar aanleiding van de International Food Floral Fashion show die in november jongstleden in Delft plaatsvond. Met dit initiatief hadden Van den Akker en Verbeek een prestatie van formaat neergezet. Ook hier kwamen de diverse Nederlandse sectoren op een positieve manier samen en werd aangetoond dat technische innovaties, natuurlijke elementen en beleving uitstekend samengaan.

Noot voor redactie, niet voor publicatie:

*Voor meer informatie kunt u terecht bij de Henny van der Heiden, persvoorlichter van de International Food Floral Fashion show [aanvullen met telefoonnummer + e-mail]
www.yuripim.nl / www.flowerfactor.com*