



Een foodlab en de kunst afkijken van topchefs

Het World Food Festival toont heden en toekomst van ons eten in het Future Food House

Het World Food Festival presenteert vanaf 18 september ruim 5 weken lang alles over eten in Rotterdam. De laatste trends en nieuwste ontwikkelingen op het gebied van 'food' krijgen onderdak in het Future Food House, een tijdelijk glazen foodlab in het Museumpark. Hier krijgen bezoekers, jong en oud, niet alleen een expositie, maar ook een bomvol programma van lezingen, workshops, presentaties en demonstraties voorgeschoteld. Het Future Food House opent op 19 september haar deuren. De expositie is gratis toegankelijk, voor een aantal events wordt een bijdrage gevraagd.

Interactieve tentoonstelling met randprogrammering

'Eet-ontwerper' Marije Vogelzang stelde speciaal voor het World Food Festival een interactieve tentoonstelling samen. Hierin geven 25 creatieve geesten; architecten, ontwerpers, wetenschappers, chefkoks en boeren, hun visie op de toekomst van ons eten. Zij reflecteren op de voedselrevolutie en geven antwoord op de vraag 'Hoe en wat eten we in de toekomst?' Dat levert onder meer een In Vitro Meat Bar, 3D printen met insectenmeel en een computerspel dat je samen met varkens speelt op. Veel van het getoonde werk in deze expositie is nieuw en controversieel en levert stof tot nadenken. Een randprogramma van lezingen, meet & greets en debatten biedt verdieping. Vogelzang: "De toekomst van ons eten komt voort uit de keuzes die we vandaag de dag maken. Ik wil in deze expositie verschillende toekomstscenario's laten zien en de bezoeker laten nadenken over zijn eigen keuzes." In de tentoonstelling kan volop geroken, gevoeld en geproefd worden. Wie durft?

De expositie toont o.a. werk van Koert van Mensvoort / Next Nature (NL), Marije Vogelzang (NL), DUS Architects (NL), Revital Cohen en Tuur van Balen (UK), Sita Baumhik (VS), Tinkebell (NL) Arabeschi Di Latte (IT) en Susana Soares (UK), Arne Hendriks (NL), Marti Guixé (SP) en Marc Bretillot (FR).

Koksprogramma

Wie zijn de grote vernieuwers in de gastronomie? Meer dan 20 Nederlandse topchefs geven in het Future Food House een kijkje in hun keuken aan de hand van demonstraties, proeverijen en workshops. Ook culinair Italië en Scandinavië zijn vertegenwoordigd. Leren van de chef dus.

Onder meer François Geurds (FG, Rotterdam), Jonnie Boer (De Librije, Zwolle), Moshik Roth (@Samhoud places, Amsterdam), Angelique Schmeinck (24kitchen), Erik van Loo (Parkheuvel, Rotterdam), Pepijn Schmeink (Eendracht, Rotterdam), Po Koh en Kevin Fan (Asian Glories, Rotterdam) en Albert Kooy (vaandeldrager van de Nieuwe Nederlandse keuken) geven acte de présence. Special guest is Cees Helder, Nederlands eerste driersterrenchef.

Kinderactiviteiten

Natuurlijk slaat het World Food Festival de jongste generatie culinair talent niet over. Zij komen volop aan hun trekken tijdens proefworkshops. In de herfstvakantie is er een World Food Kids Quiz met topkok en culinair journalist Alain Caron.

Future Food House

Museumpark, Rotterdam

19 september t/m 27 oktober 2013

Openingstijden expositie: di, wo, zo: 12:00 - 17:00 & do t/m za: 12:00 - 20:00

Toegang: gratis

Koksprogramma: in de weekenden tussen 12:00 en 20:00 en af en toe op weekdays

Toegang: kijk voor toegangsprijzen en de actuele line-up op onze website

Kidsprogramma: Wisselende dagen en in de herfstvakantie

Toegang: gratis

Over World Food festival

Rotterdam is vijf weken lang een internationale, culinaire hotspot. Het World Food Festival gaat over kokkerellen, (lekker) eten en de nieuwste ontwikkelingen in de voedselindustrie. Grote en kleine events, markten, proeverijen, workshops, interactieve tentoonstellingen, stadroutes en excursies bieden een kijkje in de gehele voedselketen. Van moestuin tot levensmiddelen-industrie en van gezond-eten-programma's voor kinderen tot sterrenrestaurants.

www.worldfoodfestival.nl | Facebook: WFFRotterdam | Twitter: WFFRotterdam

Dit festival is onderdeel van de agenda van Rotterdam Festivals. Kijk voor het complete overzicht op www.rotterdamfestivals.nl

Noot voor de redactie: Voor meer informatie en het opvragen van beeldmateriaal kunt u contact opnemen met Brand! communicatie via pers@brandcommunicatie.nl of telefonisch met Rinske Brand via 010 43 33 500 of 06 21 27 46 61.

