Nature at the Table

An experimental gastronomy event where food, design, and nature come together.
Een experimenteel gastronomisch evenement waar eten, design en natuur samenkomen.

Hosted by: Studio Daniëlle Ooms

Project Information (EN)

Experimental Gastronomy

During this event, a three-course plant-based lunch, including drinks, is served. Due to the nature of the event, we cannot accommodate dietary wishes.

Together with a maximum of 20 guests all joining one long table, we will question the current food system and its impact on the ecosystem.

How does our current food system function?
What is the impact of our eating habits on the ecosystem?
Is it possible to make a positive impact with food if we move along with nature?

Nature at the Table showcases nature with produce offered by her during the season.

Get your tickets here: https://eventix.shop/xctye6r3

Programme

SATURDAY 18-10 SOLD OUT

walk-in 12.00
start 12.30

SUNDAY 19-10 SOLD OUT

walk-in 12.00
start 12.30

MONDAY 20-10

walk-in 12.00
start 12.30

WEDNESDAY 22-10

walk-in 12.00
start 12.30

THURSDAY 23-10

walk-in 12.00
start 12.30

FRIDAY 24-10 SOLD OUT

walk-in 12.00
start 12.30

SATURDAY 25-10

walk-in 12.00
start 12.30

Coming together at the table

This experimental gastronomy event is a collaboration of innovative companies, all in their own field.

The concept, design, and food are developed by Studio Daniëlle Ooms, with the support of Jip Ong.

The food will be served on tableware designed and produced by Fabrikaat.
As a design studio, Fabrikaat focuses on using local raw and residual materials. The waste streams from restaurants are used for new ceramic coatings. For example, you'll be eating dishes from ceramic coatings made with glass from empty wine bottles and vegetable waste.

All vegetables served throughout the week are locally grown by organic farm Antoniushoeve. The menu is based on seasonal produce, to taste what nature can provide us with.

Drinks are selected by Klosse Wines. A family selecting the finest drinks produced by people who understand that they must work with what nature gives them. That they can guide processes, sometimes direct them, but never force them. Where craftsmanship, love for the product, and care for nature converge.

Projectinformatie (NL)

Experimentele Gastronomie

Tijdens dit evenement wordt een plantaardige driegangenlunch geserveerd, inclusief drankjes. Vanwege de aard van het evenement kunnen we geen rekening houden met dieetwensen.

Samen met maximaal 20 gasten aan één lange tafel stellen we het huidige voedselsysteem en de impact hiervan op het ecosysteem ter discussie.

Hoe functioneert ons huidige voedselsysteem?
Wat is de impact van onze eetgewoonten op het ecosysteem?
Kunnen we met voeding een positieve impact maken als we met de natuur meegaan?

Nature at the Table laat de natuur zien met producten die zij in het seizoen aanbiedt.

Tickets: https://eventix.shop/xctye6r3

Programma

ZATERDAG 18-10

inloop 12.00
start 12.30

ZONDAG 19-10

inloop 12.00
start 12.30

MAANDAG 20-10

inloop 12.00
start 12.30

WOENSDAG 22-10

inloop 12.00
start 12.30

DONDERDAG 23-10

inloop 12.00
start 12.30

VRIJDAG 24-10

inloop 12.00
start 12.30

ZATERDAG 25-10

inloop 12.00
start 12.30

Samen komen aan tafel

Dit experimentele gastronomische evenement is een samenkomst van innovatieve bedrijven, ieder vanuit hun eigen vakgebied.

Het concept, design en de gerechten zijn ontwikkeld door Studio Daniëlle Ooms, met ondersteuning van Jip Ong.

De gerechten worden geserveerd op servies dat is ontworpen en geproduceerd door Fabrikaat. Als ontwerpstudio richt Fabrikaat zich op het gebruik van lokale grond- en restmaterialen. De reststromen van restaurants worden gebruikt voor nieuwe keramische coatings. Zo eet je bijvoorbeeld gerechten gemaakt van glas van lege wijnflessen en groenteafval.

Alle groenten die gedurende de week worden geserveerd, zijn lokaal geteeld door biologische tuinderij Antoniushoeve. Het menu is gebaseerd op seizoensproducten, om te proeven wat de natuur ons te bieden heeft.

De dranken worden geselecteerd door Klosse Wines. Familie Klosse selecteert de beste dranken, geproduceerd door mensen die begrijpen dat ze moeten werken met wat de natuur hen geeft. Dat ze processen kunnen begeleiden, soms sturen, maar nooit moeten afdwingen. Waar vakmanschap, liefde voor het product en zorg voor de natuur samenkomen.

Image List

Filename	Caption	Credit
ddw-website-image_1756729907.png	Nature at the Table by Studio Daniëlle Ooms	Daniëlle Ooms

Filename	Caption	Credit
ddw-images_1756729921.png	Brioche	Studio Daniëlle Ooms
ddw-pagina-bloemkool-ui_1758721276.png	Cauliflower and onion	Studio Daniëlle Ooms
untitled-1_1758721440.png	Sprouts	Studio Daniëlle Ooms
farm_1758721531.png	Tuinderij Antoniushoeve	Studio Daniëlle Ooms

The images above are included in the ZIP under `/images`.