In 2012 organiseert Grand Café Groeneveld samen met wetenschapsjournalist Lizet Kruyff een serie culinaire lezingen met bijpassende lunch.
De relatie tussen Dier & Mens is de aanleiding voor signalering van hedendaagse voedselstromingen uit de underground. De buffetten worden samengesteld én geïntroduceerd door een culinair journalist.

Deelname € 25,- voor volwassenen en € 12,50 voor kinderen tot 12 jaar.
Voor dit bedrag woont u de lezing bij, ontvangt u bijbehorende lunch én 2 consumpties naar keuze.
Aanmelden graag via email: info@grandcafegroeneveld.nl.
Wees er snel bij: wie het eerst komt, wie het eerst maalt!

Zondag 15 januari **TALKIN FOOD - trends in 2012**
Marjan Ippel is foodtrendanalyst , eetschrijver, eetcolumnist, organisator van de underground Boerenmarkt en auteur van het jaarlijkse stijlboek voor actuele en aanstormende foodtrends 'What (not) to eat'. Hiermee is zij een traditie in eten gestart die in de mode al jaren gangbaar is. Namelijk een hapklaar overzicht bieden van what's hot & what not in de komende eetseizoenen.

Zondag 12 februari **VERWONDERING**
Jeroen Thijssen schrijft over eten voor Trouw, Kassa en Foodies. Thijssen is van oorsprong historicus. Zijn band met alle eten, niet alleen vlees, is er een van verwondering. Waarom eten wij wel garnalen en geen sprinkhanen? Waarom wel konijn en geen bisamrat? Waarom wantrouwen drommen mensen de suiker en omarmt men de stevia? Zijn bijdrage zal staan in het teken van die verwondering.

Zondag 11 maart **ZONDER PAKJES & ZAKJES**
Culinair journalist **Karin Luiten** (bekend onder de naam *Koken met Karin*) ijvert op allerlei manieren om Nederland met plezier aan het koken te krijgen. Met verse ingrediënten, zonder pakjes en zakjes en ook nog door slim hergebruik van ingrediënten, want weggooien is zonde. Als overtuigd omnivoor propageert ze net zo lief vlees, vis als vegetarisch. Dieren wel graag van blije herkomst, zowel voor hun welzijn als de eigen gemoedsrust. Liefst geserveerd met lekker veel groente erbij.

Zondag 15 april **WAT EET ONS? WORST!**
Een geweldige kok is hij niet, de opmaak van zijn borden is verschrikkelijk en hij weet schandalig weinig over wijn. Experimenteren, dat kan **Meneer Wateetons** dan weer wel, zij het met wisselende uitkomsten. Eigenlijk gaat schrijven hem het beste af, zoals op humoristische wijze op zijn blog Wateetons.com en in het onlangs verschenen handboek voor de amateurworstmaker 'Over Worst', dat hij samen met Sjoerd Mulder schreef.
Worst, in al zijn verrassende vormen, is dan ook het thema van het door Meneer Wateetons samengestelde menu.

Zondag 13 mei **ETEN UIT DE NATUUR**
Een van de trends die zich zal doorzetten is - naast het *Grow your Own* - het zelf plukken in het wild. Kruiden, groenten, vruchten, paddenstoelen en noten. Met de mand op pad en deze vullen met je eigen vlierbloesem voor de limonade, tamme kastanjes, eekhoorntjesbrood of andere 'gratis' voorradige schatten van Moeder Natuur. Als geen ander weet **Edwin Florès** mensen te inspireren zelf in de natuur rond te kijken naar eetbaarheden.

Zondag 10 juni **OERDIEET OF RAW-FOOD?**
Voedingskundige **Yneke Vocking** weegt de voor- en nadelen af van verschillende voedingstrends. Gaan we met zijn allen aan het Oerdieet of is RAW-food een veel beter keuze? Om uw keuze enigzins te beïnvloeden gaan we in ieder proeven waar we het over hebben.

Zondag 14 oktober **HISTORISCHE LUNCH ONDER DE LOEP**
Waarom lunchen wij eigenlijk? En waaruit bestond een lunch vroeger? Wie gingen waar lunchen? En was lunchen nou eigenlijk chic of juist een noodoplossing voor de werkende mens? Bammetjes uit een broodtrommeltje? Een uitsmijter of een kippasteitje? Culinair historische aspecten van de lunch komen aan de orde. Vergezeld van bijpassende gerechten. Als geen ander kan **Lizet Kruyff** over ons culinair erfgoed vertellen. Sappige anekdotes uit onverwachte hoek larderen het geheel. Dat belooft wat!

Zondag 11 november **PAARD**
Nederlandse weiden verpaarden. Slechts een fractie van de paarden sterft een natuurlijke dood. In de VS mag 't niet meer zomaar gegeten worden, onze dierbare vierbener wordt zelfs weggegooid! Laten we het dier eren door het te eten, zegt **Dick Veerman** van Foodlog, zelf getrouwd met een 'paardenmeisje'. Hij vertelt over de geschiedenis van het eten van paarden en laat paard proeven. Toehoorders wordt een spiegel voorgehouden. Veerman confronteert aan de hand van zijn ervaringen in een verzorgingshuis de even luchthartige als onbeschaamde gedachten over de relatie die mensen met hun eigen zachte dood zouden kunnen ervaren.

Zondag 16 december **DIERENSMAAK**
Dieren spelen in het bestaan van de mens een cruciale rol. Vandaag een neurogastronomische zoektocht met **Anneke Ammerlaan** naar wat de smaak van het dier betekent voor ons totale welbevinden. Waarom we (bijna) niet zonder kunnen. Een terugblik en een vooruitblik. Hoe het (weer) wordt. Nieuwe trends, nieuwe inzichten en nieuwe oplossingen voor uit en thuis.

GRNVLD Culilunches 2012

Marjan Ippel - Jeroen Thijssen - Anneke Ammerlaan - Karin Luiten - Meneer Wateetons Edwin Florès - Yneke Vocking - Lizet Kruyff - Dick Veerman

Deelname € 25,- voor volwassenen en
€ 12,50 voor kinderen tot 12 jaar.
Voor dit bedrag woont u de lezing bij, ontvangt u bijbehorende lunch én 2 consumpties naar keuze.
Aanmelden graag via email:
info@grandcafegroeneveld.nl.