

PERSBERICHT

‘Spicy chef’ Soenil Bahadoer uitgeroepen tot Paling Patron

Nuenen, 17 mei 2022

Soenil Bahadoer, Meesterkok en Patron-cuisinier van 2-sterren-Restaurant De Lindehof in Nuenen, is door Stichting DUPAN uitgeroepen tot Paling Patron van het jaar 2022. De Paling Patron wordt uitgereikt aan mensen die zich inzetten voor de verbetering van de palingstand en het behoud van de Nederlandse palingcultuur.

Soenil Bahadoer was zichtbaar ingenomen met de award: “Als kok streef ik naar het beste voor mijn klanten. Onderscheidende gerechten, met mooie, uitzonderlijke combinaties. Paling hoort bij Nederland, daar moeten we zuinig mee omgaan. Vandaar mijn keus voor paling met het ESF-label, waarmee ik bijdraag aan goed beheer van de palingstand in Nederland. Ik ben vereerd dat ik ben verkozen tot PalingPatron.”

Alex Koelewijn, voorzitter van DUPAN licht de keuze voor Soenil Bahadoer toe: “Eerbied voor de natuur zit in de Hindoestaanse roots van Soenil. Hij hecht belang aan een eerlijk en verantwoord product en gebruikt uitsluitend paling met het blauwe label van het Eel Stewardship Fund. Daarmee steunt hij projecten die de palingstand helpen verbeteren. Ook draagt hij in belangrijke mate bij aan onze palingcultuur. Soenil creëert culinaire hoogstandjes met invloeden uit de Franse, Nederlandse en Surinaams Hindoestaanse keuken. Zijn combinatie met paling is echt fenomenaal. Hiermee laat Soenil zien dat met paling zo veel meer mogelijk is dan alleen het traditionele.”

Soenil ontving de Paling Patron-award uit handen van sterrenchef Martin Kruithof van de Lindenhof uit Giethoorn. Hij is de vertrekkend PalingPatron. Martin Kruithof sprak zich lovend uit over zijn collega: “Soenil is een van Nederlands beste chefs en als mens een geweldig persoon. Hij laat ons genieten van exotische smaaksensaties. Daarom verwelkom ik Soenil graag in het Gilde der PalingPatrons.” Ook Michel van der Kroft van ‘t Nonnetje in Harderwijk, PalingPatron in 2018, was vol lof over Soenil “Zijn keuken wordt beïnvloedt door zijn Surinaamse afkomst, de mijne door het geboorteland van mijn vrouw, Portugal. Dat maakt een keuken uniek, het vertelt een verhaal en dat willen mensen graag horen. Ik ben dan ook trots op mijn collega Soenil, als mens en als kok die hij is.”

<Einde persbericht>

Over de PalingPatron

DUPAN rijkt sinds 2018 de Paling Patron-award uit. DUPAN is van mening dat de problematiek van de palingstand niet altijd evengoed wordt benaderd, en wil met deze award mensen in de schijnwerpers zetten die op een constructieve manier bijdragen aan de verbetering van de palingstand en een ambassadeur zijn voor de Nederlandse palingcultuur. De award wordt uitgereikt aan een voorvechter uit bijvoorbeeld de wetenschap, natuurbescherming of de sector, die bestaat uit aquacultuur, visserij, rokerij en de horeca. De drie tot nu toe verkozen 2-sterrenchefs vormen vanaf vandaag de leden van het Gilde der PalingPatrons. Een gilde dat zich de komende jaren verder zal uitbreiden.



Beschermingsmaatregelen voor paling

De mens heeft de leefmogelijkheden van paling in het verleden beperkt: vervuiling, overbevissing, maar vooral het afsluiten van leefgebied door dijken, dammen, sluizen, en de schadelijke effecten van gemalen en waterkrachtcentrales. Daarom wordt paling beschermd door de EU Aalregulering. Die heeft ervoor gezorgd dat komst van jonge paling sinds 2011 weer een duidelijk stijgende lijn laat zien. Met de invoering in 2010 van het Eel Stewardship Fund, in Nederland, maar ook in andere Europese landen, draagt de sector veel bij geld bij aan projecten die de palingstand nog verder helpen verbeteren.

Over Stichting DUPAN

DUPAN is het samenwerkingsverband van palingkwekers (NeVeVi), palingvissers (netVISwerk) en palinghandelaren (NeVePaling) om het herstel van de palingstand in Nederland te bevorderen. DUPAN beheert het Eel Stewardship Fund® voor Nederland. Naast het herbevolken van Nederlandse wateren met jonge paling, investeert de stichting met dit fonds in het over de dijk naar zee helpen van volwassen palingen en in gericht wetenschappelijk onderzoek.

Op de foto v.l.n.r.:

Alex Koelewijn, voorzitter DUPAN

Soenil Bahadoer, Patron-cuisinier De Lindehof in Nuenen

Martin Kruithof, Patron-cuisinier De Lindenhof, Giethoorn

Michel van der Kroft, Meesterkok restaurant 't Nonnetje, Harderwijk

Meer informatie

Stichting DUPAN: Norbert Jeronimus, 06 539 539

Foto: vrij te gebruiken

Van links naar rechts: Alex Koelewijn, voorzitter Stichting DUPAN, Soenil Bahadoer, Martin Kruithof, Michel van der Kroft