

PERSBERICHT

Den Haag, juli 2018



Nieuwe trend: Hollandse Nieuwe Stijl

Onlangs is het haringseizoen van start gegaan. Traditioneel wordt de Hollandse Nieuwe flink gehapt aan de kar. Dit jaar lijkt een nieuwe trend te ontstaan: Hollandse Nieuwe als ingrediënt verwerkt in gerechten, ook wel de Hollandse Nieuwe Stijl genoemd.

Hollandse Nieuwe wordt steeds populairder onder millennials (mensen geboren tussen 1980 en 2000). Met zijn goede voedingsstoffen sluit haring immers aan op hun streven naar een gezonde levensstijl en heeft de haring een duidelijke oorsprong. Bovendien staan millennials meer open voor nieuwe ervaringen dan eerdere generaties en experimenteren zij er graag op los.

Hollandse Nieuwe Stijl ontstaat door jonge haring met diverse ingrediënten te combineren, waardoor nieuwe gerechten ontstaan. Van een simpele taco of salade tot een spannende poké bowl. De Hollandse Nieuwe Stijl toont aan dat haring veelzijdiger is dan vaak wordt gedacht en voor verrassende smaakcombinaties zorgt.

Marco Somer, een chef-kok die al langer experimenteert met Hollandse Nieuwe vertelt: *“De haring is verrassend goed te combineren met ingrediënten uit de Aziatische keuken. Sowieso is het een ontzettend bruikbare vis die perfect van kop tot staart te gebruiken is.”*

Noot voor de redactie:

Meer informatie over de Hollandse Nieuwe Stijl: Nederlands Visbureau, Nicole Hellwig: 088-3369654/n.hellwig@visbureau.nl. Of Agnes Leewis: 06-47057466

Informatieve video Hollandse Nieuwe Stijl: <https://youtu.be/L1pPfd7EsGo>