

Thoolse Horeca neemt deel aan ludieke actie

Vanwege de voortdurende coronamaatregelen zijn het bittere tijden voor de gehele horeca op het eiland Tholen. Versoepelingen lijken voorlopig nog ver weg. Allerm minst reden tot vrolijkheid, maar de horeca-ondernemers op Tholen en Sint Philipsland gaan daarom de komende weken deelnemen aan de Surströmming challenge.

De Surströmming challenge is overgewaaid naar Nederland. Ondernemer en bekende Nederlander Bas Smit (echtgenoot van Nicolette van Dam) heeft de challenge in Nederland nieuw leven ingeblazen. Surströmming is een Zweedse delicatess e. Het staat echter bekend als het meest smerig ruikende product ter wereld. Het is gefermenteerde zure haring in een blik. Op social media zijn er filmpjes te zien, waarbij deelnemers de grootst mogelijke moeite hebben om een hapje vis te eten.

Naast dat het ongetwijfeld hilarische beelden gaat opleveren, worden de deelnemers ook beloond voor hun moed. Aan deze challenge is namelijk een goed doel gekoppeld. Stichting Stavoord6 is reeds een huis voor mensen met een slechte levensprognose aan het bouwen op chaletpark de Krabbenkreek in Sint-Annaland.

“Via Bert Coelers (restaurant Buutengaets) werden wij geattendeerd op deze challenge. Na wat telefoontjes over en weer, kwamen we er al snel achter dat deze vis wordt geleverd door vishandel Schot Tholen”, aldus Ivo Slokkers van Stichting Stavoord6.

Sander Deurloo van Vishandel Schot Tholen heeft ervoor gezorgd dat de horeca op Tholen nog een aantal blikken tot hun beschikking kregen. “Op het moment dat ik hoorde van deze ludieke actie, ben ik gelijk aan de slag gegaan en heb ik nog wat blikken kunnen bemachtigen. Momenteel is er geen blik meer te krijgen maar wij krijgen eind april weer een nieuwe levering”.

Er is in allerijl een nieuwe website gebouwd en op de website <https://challengesurstromming.com/> staan de deelnemende restaurants vermeld. Via de site kunnen mensen een donatie doen t.b.v. hun favoriete restaurant. Op woensdag 31 maart is de eerste restauranthouder aan de beurt. Vervolgens zal er iedere zaterdag en woensdag iemand de klos zijn. De volgorde wordt bepaald aan de hand van het gedoneerde bedrag.

Op dinsdag 27 april zal de winnaar van de challenge bekend worden gemaakt. De winnaar zal worden beloond met een ‘vrijbrief’ en hoeft dit smerigste gerecht ter wereld niet te eten.

De deelnemende restaurants zijn:

Restaurant Hof van Holland – Tholen

Restaurant Juna – Tholen

Eet- drinklokaal Hart van Tholen – Tholen

Hotel Restaurant Sam - Tholen

Brasserie de Zeester – Scherpenisse

'T Packhuys – Stavenisse

Brasserie de Deu-Braek – Sint-Annaland

Restaurant Buutengaets – Sint-Annaland

Met Shmaak – Sint-Philipsland

Restaurant 't Veerhuis – Sint-Philipsland

Huys van Roosevelt – Oud-Vossemeer

Slokkers: “Dankbaar en enthousiast dat deze ondernemers zich willen inzetten voor het goede doel. Laten we het mes aan meer kanten laten snijden. Enerzijds zorgt deze aandacht voor de horeca, dat mensen gebruik blijven maken van de afhaalmogelijkheden die de restaurants bieden en anderzijds is iedere euro voor onze stichting zeer welkom.” En Deurloo vult aan: “Ik ben ervan overtuigd dat wanneer de mensen de filmpjes zien er ook weer eens goed wordt gelachen.”

www.challengesurstromming.com

www.stavoord6.nl

Niet voor publicatie:

Voor meer informatie:

Vishandel Schot – Sander Deurloo 06-22510403

Stichting Stavoord6 – Ivo Slokkers 06-53382742