

## Bewust en lekker eten bij Potagie

We leven in een weggooi maatschappij en de hoeveelheid eten die wordt verspild is gigantisch. Daar willen Maannah (27) en Irene (33) met hun traiteurzaak Potagie verandering in brengen.

Potagie, in de middeleeuwen de dagelijkse kost. In bijna elk huis hing er een grote pot stouf boven het vuur te pruttelen. Elke dag aangevuld met de oogst van de dag, restjes vlees of bonen, waardoor er nooit eten verloren ging. En dat is precies waar Maannah en Irene voor staan: weer bewuster met eten omgaan. Minder verspillen maar vooral ook meer genieten.



*“100% duurzaam is niet realistisch, maar we kunnen samen wel meer ons best doen”*

### Liefde voor koken

Maannah, die sinds haar 15<sup>e</sup> in de horeca werkt, ontdekte tijdens haar opleiding Hotelmanagement dat haar plek in de keuken lag. Een logische stap was dan ook om de koksopleiding te gaan doen. Na omzwervingen via Groningen en Schiermonnikoog rondde ze haar opleiding af in Amsterdam en ging aan de slag als kok bij o.a. Kaagman en Kortekaas en Waldorf Astoria .

Irene kookte altijd al met veel plezier voor haar vrienden en familie en nadat ze een keer was gevraagd in te vallen in een professionele keuken, was ze meteen om. Na het afronden van haar studie besloot ze zich volledig op het koken te richten, werkte bij o.a. Le Garage en Ottolenghi en specialiseerde zich vervolgens als patissier en vinoloog.

De wegen van Maannah en Irene kruisten elkaar in de keuken van Restaurant Fa. Speijkervet. Ze hadden al snel een klik en ontdekten dat ze een gezamenlijke droom hadden; een moderne traiteur waar duurzaamheid centraal staat.

Eind 2019 werd die droom werkelijkheid en opende Potagie haar deuren.

## Lekker en exclusief

Bij Potagie (de eerste match via [dapperdurvendoen.nl](http://dapperdurvendoen.nl)) staat lekker eten en drinken voorop, maar wel zo duurzaam mogelijk. Er wordt gekookt volgens de seizoenen en er wordt zoveel mogelijk met lokale producenten en winkeliers samengewerkt. Ook werkt Potagie met een statiegeldsysteem op o.a. flesjes, tasjes en bakjes, om zo onnodige verspilling tegen te gaan.

Bij Potagie kun je terecht voor mooie lokale producten - zoals heerlijke Amsterdamse kaasjes, speciaal bier en koffie -, de dagelijkse Potagie-maaltijd en verse gerechten uit de Mediterrane tot aan de Aziatische keuken.

Ook kun je er terecht voor lekkere borrelhapjes en wijnen, delicatessen en bijzondere patisserie en catering.

Potagie is gevestigd op de Mauritskade 111, om de hoek van de Dappermarkt.

Website: [www.potagie.nl](http://www.potagie.nl)  
Instagram: @potagieamsterdam



**Dapperbuurt**  
Dapper, durven, doen