KONIJNENVOER

The next chapter



Press Event

03 | 07 | 2026

OVER KONIJNENVOER

Echt eten begint bij een echt verhaal

Restaurant Konijnenvoer is een hoogwaardig dining restaurant in Arnhem waar koken wordt benaderd als creatieve expressie. Het restaurant staat bekend om zijn seizoensgebonden en duurzame keuken, sterke visuele identiteit en focus op beleving.

In de vernieuwde vorm ontwikkelt Konijnenvoer zich verder als een culinair huis waar storytelling, smaak en emotie samenkomen in elk gerecht. De keuken werkt met grotendeels plantaardige ingrediënten, aangevuld met bewust gekozen producten van dierlijke oorsprong.

De kern van Konijnenvoer blijft onveranderd: eten moet een emotie oproepen.





Konijnenvoer is ontstaan vanuit een duidelijke visie: laten zien dat duurzaam eten ook hoogwaardig, creatief en verrassend kan zijn. In de afgelopen jaren is die visie gegroeid. Niet door los te laten, maar door te verdiepen.

Konijnenvoer is geen vast concept, maar een ontwikkelende keuken waarin creativiteit, intuïtie en vakmanschap centraal staan.

Het vertrekpunt is altijd hetzelfde gebleven: koken vanuit gevoel, herinnering en herkomst. Gerechten ontstaan vanuit een mediterraanse en Italiaanse basis, verweven met seizoenen, technieken en de persoonlijke signatuur van de keuken.

In deze nieuwe fase wordt die manier van werken verder verdiept. Niet als koerswijziging, maar als natuurlijke ontwikkeling van een keuken die altijd in beweging is geweest.

Konijnenvoer beweegt daarmee richting een meer open culinaire ervaring: minder begrensd door categorieën, meer geleid door expressie.

Duurzaamheid blijft een kernprincipe binnen Konijnenvoer. Er wordt gewerkt met seizoensgebonden producten, korte ketens en leveranciers die dichtbij en transparant opereren. Dit bepaalt niet alleen de herkomst van ingrediënten, maar ook de structuur van het menu.

Door met de seizoenen mee te bewegen, blijft de keuken flexibel en in verbinding met wat er op dat moment beschikbaar en op zijn best is.

Duurzaamheid is daarmee geen stijlkeuze, maar een vanzelfsprekend uitgangspunt in hoe er wordt gewerkt.



"LA PASTA NON ASPETTA"

ERASMO PARASMO

MISSIE

Het creëren van een eetervaring waarin koken, smaak en verhaal samenkomen. We willen laten zien dat eten meer is dan voeding: het is een vorm van creativiteit, emotie en verbinding.

VISIE

Een wereld waarin mensen weer voelen wat eten kan zijn: iets dat raakt, inspireert en verbindt. Niet alleen functioneel, maar als onderdeel van creativiteit en dagelijks leven.

KERNWAARDEN

- Creativiteit
- Beleving
- Gastvrijheid
- Kwaliteit
- Avontuur

FACTSHEET

Naam	Restaurant Konijnenvoer
Locatie	Kerkstraat 19, 6811 DL Arnhem
Opening	2 juli 2026
Concept	Creatief hoogwaardig dining restaurant
Keuken	Seizoensgebonden, Italiaans en mediterraans geïnspireerd
Dieetfocus	Grotendeels plantaardig. Vegetarisch.
Eigenaren	Demian Parasmo & Imane Dafer
Reserveren	Via de website, info@konijnenvoer.com of telefonisch via +31 6 81026579 (bereikbaar wo t/m zo vanaf 15.00)

PERSBERICHT

KONIJNENVOER OPENT NIEUWE LOCATIE MET VERNIEUWD CULINAIR CONCEPT WAARIN BELEVING, CREATIVITEIT EN VERHALEN CENTRAAL STAAN

Arnhem, 3 juli 2026 – Restaurant Konijnenvoer opent haar deuren op een nieuwe locatie aan de Kerkstraat 19 in Arnhem. Met de verhuizing naar het monumentale Presickhaeff Huys slaat het restaurant een nieuw hoofdstuk open. De nieuwe locatie vormt het decor voor een vernieuwde culinaire koers waarin beleving, creativiteit, ambacht en storytelling centraal staan.

Sinds de opening groeide Konijnenvoer uit tot een begrip binnen Arnhem en ver daarbuiten. Wat begon als een vooruitstrevend plantaardig restaurant ontwikkelde zich in de afgelopen jaren tot een plek waar gasten niet alleen kwamen voor het eten, maar vooral voor de sfeer, de persoonlijke benadering en de bijzondere totaalervaring. Met de verhuizing naar de Kerkstraat krijgt deze ontwikkeling een nieuw vervolg.

Het vernieuwde Konijnenvoer kiest bewust voor een bredere positionering waarin duurzaamheid niet langer als label op de voorgrond staat, maar als vanzelfsprekend onderdeel van de totale ervaring. De focus verschuift naar wat gasten daadwerkelijk beleven: een avond vol verrassingen, verhalen, creativiteit en gastvrijheid.

Binnen het nieuwe concept wordt koken benaderd als een vorm van expressie. Gerechten zijn niet alleen opgebouwd rondom smaak, maar vertellen een verhaal. Inspiratie wordt gehaald uit kunst, herinneringen, seizoenen, reizen en een groot stuk nostalgie. Hierdoor ontstaat een diner waarin gasten niet alleen verschillende gerechten proeven, maar worden meegenomen in een complete culinaire reis.

De nieuwe locatie speelt hierin een belangrijke rol. Het historische Presickhaeff Huys biedt een unieke omgeving waarin geschiedenis, karakter en sfeer samenkomen. De verschillende ruimtes, authentieke details en monumentale uitstraling versterken het gevoel dat een bezoek aan Konijnenvoer meer is dan alleen uit eten gaan. Het restaurant wil een plek zijn waar gasten kunnen ontdekken, verwonderen en even loskomen van de dagelijkse routine.

“We willen dat eten meer is dan alleen smaak. Het moet iets losmaken. Een gevoel, een herinnering of een moment dat blijft hangen. Koken is voor ons een creatieve vorm van expressie.” – Demian Parasmo, Chef kok

Hoewel de culinaire richting verder wordt verbreed, blijven de kernwaarden van Konijnenvoer behouden. Respect voor product, seizoen en omgeving vormen nog altijd het fundament van de keuken. Er wordt gewerkt met hoogwaardige ingrediënten, lokale samenwerkingen en een sterke focus op vakmanschap en kwaliteit.

Ook gastvrijheid blijft een belangrijk onderdeel van het concept. Uit gesprekken met vaste gasten bleek dat los van de overheerlijke gerechten, ook juist de warme, persoonlijke sfeer een van de belangrijkste redenen is waarom mensen terugkeren naar Konijnenvoer. Deze laagdrempelige en menselijke benadering blijft daarom een essentieel onderdeel van het vernieuwde restaurant.

Met de heropening speelt Konijnenvoer in op een bredere ontwikkeling binnen de gastronomie. Gasten zijn steeds vaker op zoek naar betekenisvolle ervaringen waarin eten, sfeer, cultuur en verhaal samenkomen. Het restaurant wil hierop inspelen door niet alleen een diner aan te bieden, maar een avond die mensen bijblijft.

Op donderdag 2 juli 2026 vindt de officiële opening plaats van het vernieuwde Konijnenvoer aan de Kerkstraat 19 in Arnhem.

Voor meer informatie, interviewverzoeken of beeldmateriaal kan contact worden opgenomen via:
Restaurant Konijnenvoer
Kerkstraat 19
6811 DL Arnhem
info@konijnenvoer.com
www.konijnenvoer.com



PRESICKHAEFFS HUYS

Konijnenvoer opent een nieuw hoofdstuk in het Presickhaeffs Huys in Arnhem.

In de lente van 2026, heeft Konijnenvoer de deuren aan de Weverstraat gesloten, om in het historische Presickhaeffs Huys iets volledig nieuws te beginnen.

Het is niet zomaar een verhuizing, het is een transformatie: een verfijnder niveau, een rauwer randje, maar met de ziel van Konijnenvoer die altijd hetzelfde blijft.

Vanaf zomer 2026 verwelkomen we hier circa zestig gasten per avond. Intiem genoeg om persoonlijk te blijven, ruim genoeg om het concept volledig tot zijn recht te laten komen.

INFORMATIE OVER HET PRESICKHAEFFS HUYS

Het Presickhaeffs Huys is een middeleeuws pand in het centrum van Arnhem, aan de Kerkstraat bij de Eusebiuskerk. Het gebouw is een rijksmonument en behoort tot de weinige overgebleven middeleeuwse woonhuizen in de stad.

Het oudste deel van het pand dateert uit circa 1354–1358. In de 14e eeuw is het huis uitgebreid met een extra vleugel. In de 16e eeuw werd het verder vergroot en ontstond een zogenaamd dubbel huis, met ingangen aan zowel de Kerkstraat als de Koningstraat. Het pand heeft aan meerdere zijden trapgevels die grotendeels nog origineel zijn. Naast het huis staat een poort uit ongeveer 1650 en in de binnentuin bevindt zich de oudste stadspomp van Arnhem.

Het huis is in de 16e eeuw lang bewoond geweest door burgemeesters van Arnhem, waaronder leden van het geslacht Van Presickhave (of Van Prisickhave). Aan deze familie dankt het pand zijn huidige naam. Daarna is het gebouw onder andere gebruikt als horecagelegenheid, waaronder café Odeon, en later als bankgebouw.

In de 20e eeuw raakte het pand in verval, mede door wisselend gebruik en schade in de oorlogsjaren. In de jaren daarna is het meerdere keren gerestaureerd en heeft het verschillende functies gehad. Sinds 2006 is het pand opnieuw in gebruik als commerciële ruimte. Vanaf zomer 2026 bevindt hier zich restaurant Konijnenvoer.

Bron: Arneym: Presickhaeffs Huys
Bron: Spannende geschiedenis

DE ERKENNING VAN

KONIJNENVOER

Gault&Millau

14,5|20

GREEN GUIDE

we're smart.

MICHELIN GUIDE

FAQ'S

ALGEMEEN/ PRAKTISCH

Wat is het nieuwe adres van Konijnenvoer?
Kerkstraat 19
6811 DL, GLD, Arnhem

Wanneer opent het nieuwe restaurant?
2 juli 2026

Is de oude locatie nog open?
Nee. Het oude restaurant is gesloten vanwege de verhuizing naar een nieuwe locatie met een vernieuwd concept. We hebben 2 deuren gesloten om te kunnen ontwikkelen naar een nieuw horeca concept.

Kan ik nu al reserveren?
Ja, dat kan via de website, of telefonisch, woensdag t/m zondag vanaf 15.00, via 06 81026579

Wat is jullie openingstijden?
Vanaf 2 juli zijn we donderdag t/m zondag geopend 18.00 – 00.00.

Is er parkeergelegenheid bij de nieuwe locatie?

- Op 1 minuut lopen is parkeergarage Q-Park Broerenstraat - Broerenstraat 51, Arnhem.
- Daarnaast ligt Parkeerplaats Gemeentehuis.
- Parkeergarage Rozet, Langstraat 10, is op 5 minuten loopafstand
- Wat verder lopen is de Parkeergarage van het Musis theater op 6 minuten loopaftand,
- of Parkeerplaats Centraal station op 16 min loopafstand.

Is het restaurant goed bereikbaar met OV?
Ja, op 3 minuten afstand bevindt zich bushalte Arnhem, Eusebiuskerk.
Arnhem centraal is op 16 minuten loopafstand.

FAQ'S

ALGEMEEN/ PRAKTISCH

Hoeveel gangen heeft het menu?
Het menu bestaat uit 8 gangen, aangevuld met verschillende amuses en brood, die samen een opgebouwd verhaal vormen. Het aantal gangen kan variëren per seizoen en creatief concept, omdat het menu dynamisch wordt samengesteld vanuit de keuken.

Wat is de prijsindicatie van een diner?
De prijs is opgebouwd op basis van het volledige menu-ervaring concept. De prijs voor het volledige diner bedraagt €111 per persoon.

Gasten kunnen hun diner aanvullen met een bijpassende drank pairing.
Er is keuze uit een klassieke wijnpairing of een alcoholvrije botanische pairing.

Wijnpairing
- 8 glazen: €72 per persoon
- 8 halve glazen: €48 per persoon

Botanische 0.0 pairing
- 8 glazen: €56 per persoon
- 8 halve glazen: €32 per persoon

Alle pairings zijn afgestemd op de verschillende gerechten en versterken de totale smaakbeleving van het menu.

Hoeveel gasten kunnen er per avond terecht?
Gemiddeld gaat het om ongeveer 55 gasten per avond, afhankelijk van de indeling en beschikbare tafels. Dit is exclusief de bar seats.

Gaat de sfeer van het restaurant veranderen?
De sfeer blijft herkenbaar Konijnenvoer: warm, persoonlijk en toegankelijk. Wel wordt de ervaring iets gelaagder en meer gericht op beleving, passend bij de nieuwe locatie en het vernieuwde concept.

FAQ'S

ALGEMEEN/ PRAKTISCH

Is er een à la carte optie?
Nee. Het diner zal alleen bestaan uit een gangenmenu en á la carte is hierbij dus niet mogelijk.

Kunnen jullie rekening houden met allergieën?
Ja, absoluut. We houden rekening met allergieën en dieetwensen. Graag vooraf doorgeven bij reservering, en dan kijken wij wat we hierbij voor de gast kunnen betekenen.

FAQ'S

CONCEPT & HERPOSITIONERING

Waarom verandert Konijnenvoer van concept?
De herpositionering komt voort uit de wens om het concept te verbreden naar een breder duurzaam restaurant. Niet alleen plantaardig, maar een bredere kijk op duurzaamheid, kwaliteit en beleving.

Hoe ziet het nieuwe menu eruit?
Konijnenvoer werkt in het vernieuwde concept met een vast menu dat meebeweegt met de seizoenen. Dit menu is opgebouwd als een volledig diner waarin de keuken de gast meeneemt in een culinaire ervaring.

Kun je nog kiezen tussen vegan of niet-vegan?
Ja. Gasten kunnen kiezen voor een volledig plantaardige variant van het menu. Er zullen 2 menu's zijn. Het *plant, ei & honing menu* en het *vegan menu*. Beide opties zijn onderdeel van hetzelfde menuconcept en krijgen dezelfde aandacht en kwaliteit.

Is Konijnenvoer nog steeds een vegan restaurant?
Nee, het concept is niet meer volledig vegan. De basis blijft grotendeels plantaardig, maar er worden in sommige gevallen ook bewust gekozen voor de dierlijke producten eieren en honing. Vegan dineren blijft daarentegen altijd mogelijk.

Waarom voegen jullie dierlijke producten toe?
Dit geeft Konijnenvoer meer creatieve vrijheid en maakt het mogelijk om nog rijkere en gelaagdere gerechten te creëren, binnen dezelfde duurzame en ethische uitgangspunten. Voor ons gaat duurzaamheid over herkomst, over werkwijze en over de manier waarop je met ingrediënten omgaat. We willen laten zien dat duurzaamheid niet zo zwart/wit is en dat je niet per definitie plantaardig hoeft te koken om duurzaam te zijn.

Is dit niet tegen jullie oude visie in?
Nee, de kern blijft hetzelfde: duurzaamheid, respect voor ingrediënten en een bewuste manier van koken. Alleen de interpretatie van duurzaamheid is in onze ogen breder dan het zwart/wit beeld dat vegan de enige mogelijke verwerking is. Onze manier van werken is breder geworden, maar de kern is hetzelfde.

FAQ'S

DUURZAAMHEID & HERKOMST

Zijn veganisten nog welkom?
Ja, absoluut. Vegan gasten blijven welkom en er blijven grotendeels plantaardige gerechten op het menu aanwezig. Pasta's en alle andere gerechten blijven altijd veganistisch mogelijk.

Kunnen veganisten nog steeds volledig vegan eten bij jullie?
Ja. Hier houden we uiteraard rekening mee. Er is keuze uit een volledig vegan menu, of een niet-vegen menu.

Waarom zijn jullie niet meer 100% vegan?
Omdat we duurzaamheid breder zijn gaan benaderen dan alleen plantaardig eten. Voor ons draait het om ethische keuzes, kwaliteit en herkomst, niet alleen om het label vegan. Plantaardig eten staat niet 1 op 1 gelijk met duurzaamheid.

Is het niet minder duurzaam geworden nu jullie dierlijke producten gebruiken?
Duurzaamheid gaat bij ons verder dan alleen plantaardig. We kiezen bewust voor lokale, ethisch geproduceerde ingrediënten en werken met leveranciers die passen binnen onze visie. De eieren en honing die we gebruiken blijven ethisch verantwoordt en lokaal van herkomst. Eieren zijn van oorsprong seizoensgebonden producten, dus dat betekend dat we hier ook in mee bewegen.

Hoe gaan jullie om met kritiek vanuit de vegan community?
We begrijpen dat dit gevoelig ligt. Daarom blijven we transparant over onze keuzes en waarom we deze stappen hebben gezet. Wel staan we hier volledig achter en willen we dit niet de kern houden van Konijnenvoer. Konijnenvoer draait om duurzaam, met gevoel en van kwalitatief hoog niveau dineren.

Is dit een commerciële keuze in plaats van een ethische keuze?
Nee, de keuze komt vanuit de wens om creatiever te kunnen koken en een breder publiek te bereiken zonder onze kernwaarden los te laten. We willen laten zien dat je duurzaam kan dineren zonder een 100% plantaardig menu aan te houden.

Beschikbaar voor persgebruik:









*Voor beelden, mailen kan naar **info@konijnenvoer.com** of **rosalie@konijnenvoer.com***
Alle beelden zijn beschikbaar voor redactioneel gebruik met bronvermelding.

Beschikbaar voor persgebruik:









*Voor beelden, mailen kan naar **info@konijnenvoer.com** of **rosalie@konijnenvoer.com***
Alle beelden zijn beschikbaar voor redactioneel gebruik met bronvermelding.

Beschikbaar voor persgebruik:









*Voor beelden, mailen kan naar **info@konijnenvoer.com** of **rosalie@konijnenvoer.com***
Alle beelden zijn beschikbaar voor redactioneel gebruik met bronvermelding.

Beschikbaar voor persgebruik:









Voor beelden, mailen kan naar ***info@konijnenvoer.com*** *of* ***rosalie@konijnenvoer.com***
Alle beelden zijn beschikbaar voor redactioneel gebruik met bronvermelding.

Beschikbaar voor persgebruik:







Voor beelden, mailen kan naar ***info@konijnenvoer.com*** *of* ***rosalie@konijnenvoer.com***
Alle beelden zijn beschikbaar voor redactioneel gebruik met bronvermelding.

Beschikbaar voor persgebruik:









Voor beelden, mailen kan naar ***info@konijnenvoer.com*** *of* ***rosalie@konijnenvoer.com***
Alle beelden zijn beschikbaar voor redactioneel gebruik met bronvermelding.

Beschikbaar voor persgebruik:











*Voor beelden, mailen kan naar **info@konijnenvoer.com** of **rosalie@konijnenvoer.com***
Alle beelden zijn beschikbaar voor redactioneel gebruik met bronvermelding.

Beschikbaar voor persgebruik:









Voor beelden, mailen kan naar ***info@konijnenvoer.com*** *of* ***rosalie@konijnenvoer.com***
Alle beelden zijn beschikbaar voor redactioneel gebruik met bronvermelding.

CONTACTGEGEVENS

RESTAURANT KONIJNENVOER

Kerkstraat 19

6811 DL Arnhem

MEDIA & CONTACT

📞 Telefonisch: 06 81026579 (bereikbaar woensdag t/m zondag vanaf 15.00)

🌐 Website: www.konijnenvoer.com

- ***Algemene pers- en mediacontacten:***

✉️ info@konijnenvoer.com

✉️ rosalie@konijnenvoer.com

- ***Voor verdere vragen, persaanvragen, interviews en samenwerkingen:***

✉️ info@konijnenvoer.com

✉️ rosalie@konijnenvoer.com

SOCIAL MEDIA

- Instagram: @restaurant.konijnenvoer
- Facebook: @restaurant.konijnenvoer