

Boeren brengen Rock Werchter op smaak

nieuws

Voor het vierde jaar op rij serveert Rock Werchter meer dan muziek. Dankzij een samenwerking met Boerenbond, lokale landbouwers en tv-kok Loïc Van Impe krijgt het festivalpubliek ook een flinke portie lekkers van eigen bodem voorgeschoteld. “Geweldig dat zoveel mensen ontdekken wat we hier dagelijks produceren”, zegt rundveehouder Wouter Saelens, die op amper vijf kilometer van het terrein woont. Hij leverde maar liefst 200 kilogram vers vlees.

3 JULI 2025

Jozefien Verstraete

Lees meer over:

korte keten



De eerste noten galmen al over de weide wanneer de festivalgangers hun weg vinden naar de talloze drank- en eetstanden. Ook naar De Smaakfabriek, waar tv-kok Loïc Van Impe het net wat anders aanpakt dan de andere klassiek eetstanden. Alle gerechten die hij uit zijn koksmuts tovert, zijn gemaakt met uitsluitend producten van boeren uit de buurt.

Van farm to festival

Hiervoor klopte Rock Werchter voor de tweede keer aan bij landbouworganisatie Boerenbond. “De festivalgangers komen voor de volledige beleving en daar hoort lekker eten bij”, duidt Boerenbondvoorzitter Lode Ceyskens. “Daar zorgen onze boeren én Loïc vandaag voor. Onder de slogan ‘van farm to festival’ worden ze er nog eens aan herinnerd dat de land- en tuinbouw niet enkel zorgt voor de festivalweide, maar ook voor al het lekkers op hun bord.”

“**Daarnet stond ik nog op mijn aardappelveld, nu even op de festivalweide en straks moet ik mijn koeien verzorgen**”

Wouter Saelens - Rundveehouder



200 kg gehakt en 25 kg cherrytomaten

Alle cherrytomaatjes die op de eetstand geserveerd worden komen van tomatenteler Kevin Pittoors. Pittoors is de vierde generatie op het familiebedrijf Primato dat op 15 kilometer gelegen is van de festivalweide. "Ik ben best trots dat onze tomaten hier op het menu staan. Het is fijn om onze producten lokaal te kunnen aanbieden en de mensen te ontmoeten die ze proeven", zegt de teler. Veel ervaring met de korte keten heeft hij niet. "Normaal gaan al onze tomaten gewoon naar de veiling."

Saelens van hoeve Ten Halve heeft wel al meer ervaring met de korte keten. "We verkopen de producten in onze eigen winkel, maar ook aan restaurants en supermarkten in de buurt. Zo kunnen we inspelen op de wensen van onze klanten én een eerlijke prijs vragen", klinkt het. Vorig jaar leverde hij quinoa aan de Smaakfabriek, dit jaar rundvlees. "Ik vind het super dat we aan zo'n breed publiek kunnen tonen hoe kwaliteitsvol, lekker en gezond onze producten zijn. Dit zet onze sector echt positief in beeld."

“
De gerechten met lokale producten zijn goedkoper dan stoofvlees met een pak friet

Loïc Van Impe - Tv-kok



Smaakvol en betaalbaar

Om uit te blinken tussen alle andere eetstandjes op de weide, stelde Loïc een verfijnd en veelzijdig menu op. “Het menu is zeer doordacht. Ik wil het steeds zo vers mogelijk en budgetvriendelijk houden”, vertelt de chef. “Dat is dankzij de lokale producten met rechtstreekse prijzen mogelijk. Mijn duurste gerecht is met rundsvlees en kost 17 euro. Dat is goedkoper dan een pak friet met stoofvlees.”

Over heel het weekend verwacht hij zo’n 5.000 à 6.000 gerechtjes te serveren. Tv-kok Loïc Van Impe is er niet enkel voor de show: elke festivaldag staat hij met zijn team achter het fornuis. Met zichtbare trots toont hij de werking van de keuken aan de voorzitter van Boerenbond. Bij elk ingrediënt weet hij exact waar het vandaan komt, of het nu gaat om de zuivel in de ijsjes, de eitjes in zijn hoofdgerecht of de kaaskroketten voor zijn bekende kaaskroketbroodje. “Ik werk vaak en met veel plezier samen met Belgische landbouwers en producenten”, legt hij uit. “Nergens anders vind ik zulke hoeveelheden van hoge kwaliteit aan een mooie prijs. Ik leer ook telkens nieuwe boeren kennen, zoals nu met Primato en Hoeve Ten Halve.”

Enthousiaste bezoekers

De gerechten vallen duidelijk in de smaak bij de festivalgangers. “Ik zag De Smaakfabriek op de app van Werchter en wou het wel eens proberen. Ik kan je meedelen dat het geen teleurstelling is. De grilled vol-au-vent bun is heerlijk!”, klinkt het. Aan het tafeltje ernaast zitten twee fans van het eerste uur. “Vorig jaar kwamen we hier iets eten en waren we onmiddellijk verkocht”, vertellen ze al glunderend. “Onze eerste hap moest dan ook terug van hier komen, en ook de volgende dagen zullen we hier nog vaak passeren.”



Terug naar de serre en de stal

Na hun bezoek aan de keuken van Loïc trekken beide boeren weer naar huis. Lang blijven is geen optie. “Werchter valt voor mij altijd midden in een drukke periode op het bedrijf”, zegt Pittoors. “Ik ben één keer kunnen komen toen ik 18 jaar was. Dit is de tweede keer. Ik maak nog snel een rondje over het terrein en keer dan terug. Binnen in de serre is het straks trouwens aangenamer dan hier in de zon. Doordat de planten voortdurend vocht verdampen, is het tegen de avond binnen frisser dan buiten.”

Ook Saelens keert terug. “Mijn koeien moeten straks verzorgd worden”, zegt hij. “En voor de muziek hoef ik het niet te doen, die hoor ik thuis op mijn eigen weide ook.”



Uitgelicht

Boerenbond ruilt akkers voor festivalweide met ‘De Smaakfabriek’

nieuws

Boerenbond trekt dit jaar voor het eerst naar de festivalweide van Rock Werchter. De laarzen mogen aanblijven, maar de boerenklak wordt geruild voor een koksmuts in pop-upkeuk...

🕒 3 JULI 2024

[Lees meer](#)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltmieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra