

nieuws

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-upkeuken De Smaakfabriek. In samenwerking met tv-kok Loïc Van Impe worden festivalgangers er met smaakvolle festivalhapjes geïntroduceerd tot het beste wat onze Belgische boeren te bieden hebben.

3 JULI 2024

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

Boerenbond

korte keten

zomer



'Farm to festival', zo omschrijft Boerenbond het korteketenconcept van De Smaakfabriek op festival Rock Werchter. De Smaakfabriek werd vorige editie geïntroduceerd in samenwerking met VLAM, maar dit jaar neemt Boerenbond de teugels over. Het opzet blijft hetzelfde: de korte keten en lokale boeren promoten bij een breed publiek.

Vlaams-Toscaanse specialiteiten

Op het menu staan Werchterse mezze, lizendahl met zoete aardappel en Vlaamse quinoa en peposo op Toscaanse wijze. Het klinkt exotisch, maar de basisingrediënten zijn van eigen bodem. Het gerecht van de dag valt telkens te ontdekken via de Instagram Stories van Rock Werchter, of beter, in de Smaakfabriek zelf. "Ik beloof dat het lekker zal worden", vertelt Loïc. Loïc nam de proef zelf op de som, want voor de quinoa en het rundsvlees ging hij een kijkje nemen bij hoeveslagerij Ten Halve van de familie Saelens in Herent. Het resultaat daarvan kan je bekijken op [Instagram](#).



Het rundvlees van landbouwer Wouter Saelens (37) wordt donderdag op de openingsavond in de kijker gezet. Op zondag veggiedag speelt zijn quinoa de hoofdrol. “We hebben een gemengd bedrijf met 100 hectare akkerbouw en 200 witblauw runderen”, zegt Saelens. “Het bedrijf is bovenal gericht op korte keten, met onze hoeveslagerij en focus op restaurantverkoop. Ik hou ervan om direct in contact te staan met de consument. Quinoa telen we nu vier jaar. Een relatief nieuwe teelt in België die we begonnen zijn na de positieve resultaten op de proefvelden.”

Saelens zelf zal het kraam niet bemannen, maar zal wel aanwezig zijn als festivalganger. Hij hoopt dat de gerechten bij zijn medemuziek liefhebbers in de smaak zullen vallen. “Loïc heeft me al laten proeven van zijn gerecht op basis van mijn rundvlees, en het was heerlijk. Wat er allemaal precies in zat? Dat verklap ik nog niet, dat mag men donderdag komen ontdekken.”

De boer is enthousiast over het concept. “Waar elders kan je de korte keten beter promoten, dan op zo’n groot event met veel media-aandacht. Loïc kiest alle producten zo lokaal mogelijk. Zelfs de kruiden zijn van Belgische bodem, al was dat geen evidente zoektocht.”

Ecologisch en voordelig

De boer gelooft zelf sterk in de kracht van de korte keten. Niet enkel om de eerlijkere marges, maar ook om het contact met de consument en de ecologische voetafdruk. Quinoa heeft weinig water nodig en weinig tot geen gewasbescherming waardoor het een goede keuze is met de klimaatverandering in het achterhoofd. “Quinoa komt oorspronkelijk uit Latijns-Amerika, maar als we het in België kunnen telen, waarom zouden we het dan zo ver gaan halen?” verklaart Wouter zijn keuze. De boer teelt de voeders voor zijn dieren zelf en verwerkt een deel van de granen ter plaatse tot veevoeder. 80 procent van de grond ligt binnen een straal van twee kilometer rond de hoeve. Zo wordt het transport en de CO₂-uitstoot tot een minimum beperkt. De mest van de koeien gebruikt hij dan weer op het land. Daarmee is de kringloop helemaal rond.



Toch was de quinoa-oogst dit jaar geen evidentie, al zullen de festivalgangers daar niets van merken. “We oogsten pas in augustus en september”, zegt Saelens. “Wat op het festival wordt geserveerd, is de oogst van vorig jaar. Quinoa kan je bewaren zolang het droog en ongediertevrij blijft. Dit jaar verloopt de teelt wat moeizamer. Quinoa gedijt vooral in droger weer, dus met de regenval van dit jaar is de opkomst op het veld een stuk minder.”

Ook voor de festivalgangers is het hopen op zonnig weer. Boerenbondvoorzitter Lode Ceyskens is ervan overtuigd dat dit concept de band tussen boer en consument zal aanscherpen. “In een steeds meer verstedelijkt Vlaanderen is het contact tussen de boer en de consument verwaterd en weten we niet altijd meer waar ons eten vandaan komt”, zegt hij. “In De Smaakfabriek willen we de festivalgangers op een laagdrempelige manier laten kennismaken met onze Vlaamse boeren, de veelzijdigheid van hun producten en waar uiteindelijk het eten op ons bord elke dag vandaan komt.”

Zonnige campagne

Niet alleen Boerenbond, maar ook VLAM gaat de zomer in met een zonnige campagne. “Met onze biocampagne zullen we dit jaar opnieuw deelnemen aan onder meer de Gentse Feesten, zomerbar JAKK in Brugge, zomerbar GAZON in Gent en BrakRock in Duffel. “Om het bioverhaal te promoten richten we ons eerder op evenementen die een setting bieden waar mensen de tijd kunnen nemen om te genieten van de producten”, zegt Liliane Driesen van VLAM. “Dit jaar zijn we onder meer aanwezig op het Luisterplein op de Gentse Feesten met biodrankjes en -snacks, uiteraard van eigen bodem.”



Uitgelicht

VLAM legt beleidsmakers ambitieus plan voor de toekomst voor

nieuws

Een sterke reflex voor Vlaamse producten ontwikkelen, lespakketten die de positie van de boer en de prijsvorming van voedsel onder de aandacht brengen, Vlaanderen nog beter po...

🕒 3 JULI 2024

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

- [f](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/) screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>
- [in](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/) screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>
- [@](https://www.instagram.com/vilt.nieuws) screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>
- [X](https://x.com/vilt_nieuws) screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
- [butterfly](https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social) screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra