nieuws

Hoeve + topchef = smaakhoeve

nieuws

Voor het derde jaar op rij worden twee hoeves omgetoverd tot heuse smaakhoeves. “Twee weekends lang zullen twee topchefs hun persoonlijke twist geven aan de heerlijkste hoeve- en streekproducten uit het Pajottenland, de Zennevallei en de Brabantse Kouters”, legt Joke Gillis, projectcoördinator Straffe Streek, uit. Het eerste weekend in mei was al snel helemaal volgeboekt én een succes. “Snelle beslissers kunnen nog een plekje bemachtigen om op 23 juni bij Prinsheerlijk in Kapelle-op-den-Bos te genieten van een heerlijk streekgebonden diner.”

16 MEI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:50

Lees meer over:
consument
culinair
diversificatie



Voor het derde jaar op rij worden twee hoeves omgetoverd tot heuse smaakhoeves. “Twee weekends lang zullen twee topchefs hun persoonlijke twist geven aan de heerlijkste hoeve- en streekproducten uit het Pajottenland, de Zennevallei en de Brabantse Kouters”, legt Joke Gillis, projectcoördinator Straffe Streek, uit. Het eerste weekend in mei was al snel helemaal volgeboekt én een succes. “Snelle beslissers kunnen nog een plekje bemachtigen om op 23 juni bij Prinsheerlijk in Kapelle-op-den-Bos te genieten van een heerlijk streekgebonden diner.”

Met ‘de smaakhoeves’ willen Streekproducten Vlaams-Brabant en de provincie Vlaams-Brabant streekproducten in de kijker zetten en de korte keten promoten. “We willen de consument en de producent dichter bij elkaar brengen zodanig dat ze elkaars verhaal kunnen horen en waarderen”, zegt Monique Swinnen, gedeputeerde voor land- en tuinbouw.

Het eerste weekend was alvast een groot succes. “In Gooik toverden we ’t Bioschuurke om tot een smaakhoeve”, aldus Joke Gillis, projectcoördinator Straffe Streek. “De familie Billens teelt er sinds 1990 verschillende soorten appelen en peren op biologische wijze, met respect voor mens en natuur.” Op 10, 11 en 12 mei stond de jonge chef Bram Heylens er achter het fornuis. Hij gaf zijn persoonlijke twist aan de heerlijkste hoeve- en streekproducten uit Vlaams-Brabant.

Ook zin gekregen om je smaakpapillen te laten verwennen? In het weekend van 21, 22 en 23 juni trekt De Smaakhoeve naar een authentieke locatie in Kapelle-op-den-Bos: Prinsheerlijk. “Paul Verhasselt en Christine De Prins, twee prille vijftigers en tuinders met hart en ziel, telen er aardbeien - zowel in de serre als in openlucht”, licht Joke Gilils toe. “De aardbeien hebben een prima smaak en sterk aroma. We weten dus meteen waar we van zullen genieten in het menu van deze Smaakhoeve.” Chef-kok van dienst is deze keer Sam Verstuyft, winnaar van Jong Keukengeweld 2018, dat belooft!

Meer weten of reserveren? www.desmaakhoeve.be

Beeld: Straffe streek

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada