nieuws

Lady Chef van het Jaar is boerendochter

nieuws

De nieuwe Lady Chef van het Jaar, Ingrid Neven, is opgegroeid op een boerderij in het Limburgse Riemst.

30 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
culinair

De nieuwe Lady Chef van het Jaar, Ingrid Neven, is opgegroeid op een boerderij in het Limburgse Riemst. “Als kind heb ik veel meegeholpen op de boerderij, maar het liefst van al stond ik achter de kookpotten”, klinkt het. Na een opleiding hotelschool en een stage bij een sterrenrestaurant, kwam ze terecht in Antwerpen waar ze nu achter het fornuis van restaurant Pazzo staat.

De liefde voor het koken en voor producten is haar thuis met de paplepel ingegeven. “Mijn moeder was slager van opleiding. Ze maakt zelf paté en hoofdkaas en we bakten ook brood in de houtoven. Mijn moeder kon ook fantastisch lekker ijs en pruimentaarten maken”, herinnert Neven zich. “En als er thuis varkens werden geslacht, dan hielp ik om de stukken vlees in zakjes te steken”.

Ingrid Neven vindt het een hele eer dat ze is uitgeroepen tot Lady Chef 2010. “Het is ook een erkenning voor vrouwen in de horeca”, stelt ze. Wat de titel haar precies oplevert, kan ze moeilijk inschatten. “Er is zeker geen geldprijs aan verbonden, maar er is nu veel belangstelling van de media en dat overvalt me wel een beetje. Maar ik vind het wel leuk”.

Naar eigen zeggen zweert ze bij “een funky keuken” en is ze vooral geïnteresseerd “in de reis op het bord”. “Als kind ben ik bijna nooit op reis geweest, want dat kon niet door de boerderij. Ik was twaalf toen ik voor het eerst de zee zag. Dat gemis van toen maakt deze culinaire wereldreis voor mij extra interessant”, vertelt Neven. Al geeft ze ook toe dat ze gewoon ook graag eet.

Neven is van mening dat je met goede basisproducten niet te veel mag foefelen. “De smaken moeten primeren. Ik serveer graag een duif, die ik gewoon bak. Meer heeft zo’n vogel niet nodig”, aldus de kersverse Lady Chef. Ze geeft toe dat ze ook graag met

ganzenlever werkt. “Politiek correct of niet, ik doe daar als boerendochter niet moeilijk over. Dieren worden geslacht, that’s life. En ik vind ganzenlever lekker. Je moet als chef houden van de producten waarmee je werkt, anders kan je er niet het beste uit halen”.

Bron: Het Belang van Limburg

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