nieuws

Smaakbom wint innovatieprijs op Kokerello

nieuws

Groentekok Frank Fol heeft zaterdag tijdens de opening van de culinaire beurs Kokerello een innovatieprijs ontvangen voor zijn smaakbommen. Het recept bestaat uit 75 gram licht gegaarde groenten en 25 gram légumaise, een puur natuurlijke groentesaus. Tot en met maandag verwacht Kokerello duizenden fijnproevers in Flanders Expo. Met Thailand als gastland gaat de 'beurs vol culinaire verrassingen' de exotische toer op.

1 DECEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

Groentekok Frank Fol heeft zaterdag tijdens de opening van de culinaire beurs Kokerello een innovatieprijs ontvangen voor zijn smaakbommen. Het recept bestaat uit 75 gram licht gegaarde groenten en 25 gram légumaise, een puur natuurlijke groentesaus. Tot en met maandag verwacht Kokerello duizenden fijnproevers in Flanders Expo. Met Thailand als gastland gaat de 'beurs vol culinaire verrassingen' de exotische toer op

Naast de talrijke stands met voeding brengt de beurs een resem evenementen. Beemster, dat vorig jaar de Grootste Kaas van de Wereld maakte en die op Kokerello presenteerde, zorgt opnieuw voor een stunt: een twintigtal scholieren van de Hotel- en Bakkerijschool Gent staan sinds zaterdagmiddag in het Guinness Book of Records met de grootste kaasfondue ter wereld. In totaal brachten de leerlingen ruim 1.000 kilogram Beemsterkaas aan het smelten in de inkomhal van Kokerello.

'Eetlust' is de naam van een tentoonstelling met schilderijen van Els Hespel. Het vertrekpunt van haar werk is alledaags: fruit, groenten en gerechten. Zaken die we steeds opnieuw zien zonder er echt naar te kijken. De inspiratie voor haar kleurrijke schilderijen vindt ze in de wonderlijke kleuren en bijna abstracte vormen van die smakelijke objecten. De schilderijen worden ervaren als ontroerend, potisch en sensueel. Tijdens Kokerello stelt Els Hespel een aantal van haar werken tentoon.

Ook op Kokerello toont het Design museum Gent een authentieke Cubex-keuken, een ontwerp uit de jaren '30, naar een ontwerp van Louis-Herman De Koninck. Deze

presentatie wordt aangevuld met gebruiksvoorwerpen en kleinere keukentoestellen uit de periode 1900-1970. Gaande van een koffiekan in art-nouveaustijl, over een bestek van Gio Ponti tot een toaster van Nova.
Om de vijfde verjaardag van de beurs te vieren, hebben de organisatoren niet alleen de 'look' van Kokerello herwerkt. Op vraag van de bezoekers is er een totaal nieuw project: De Kokerello Lifestyle Hal. De culinaire wereld houdt immers veel meer in dan de beste en lekkerste ingrediënten. Even belangrijk is de culinaire omgeving, de gedekte tafel, de tafeldecoratie en de culinaire etiquette.(KS)
Meer informatie: Kokerello

Bron: Het Laatste Nieuws/Het Nieuwsblad

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