nieuws

Topchefs geven in hotelscholen aanzet tot veggie koken

nieuws

De komende twee schooljaren wordt plantaardige voeding in 12 hotelscholen gepromoot met een reeks workshops. EVA, de vereniging die in Vlaanderen ijvert voor plantaardige voeding, vond in natuurvereniging BOS+ een partner voor de lancering van ‘Andermaal’. Dit tweejarig traject laat toekomstige chefs ontdekken hoe plantaardige gerechten de basis leggen voor een duurzame keuken. In een reeks workshops leren ze vegetarische recepten bedenken en bereiden. De beste recepten worden gebundeld in een kookboek dat verspreid wordt naar alle Vlaamse hotelscholen en bibliotheken. Chef Wim Ballieu, bekend van de restaurantketen Balls & Glory en voor zijn vleesgerechten, is een opvallende peter van de campagne.

24 SEPTEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:51

Lees meer over:
culinair



De komende twee schooljaren wordt plantaardige voeding in 12 hotelscholen gepromoot met een reeks workshops. EVA, de vereniging die in Vlaanderen ijvert voor plantaardige voeding, vond in natuurvereniging BOS+ een partner voor de lancering van ‘Andermaal’. Dit tweejarig traject laat toekomstige chefs ontdekken hoe plantaardige gerechten de basis leggen voor een duurzame keuken. In een reeks workshops leren ze vegetarische recepten bedenken en bereiden. De beste recepten worden gebundeld in een kookboek dat verspreid wordt naar alle Vlaamse hotelscholen en bibliotheken. Chef Wim Ballieu, bekend van de restaurantketen Balls & Glory en voor zijn vleesgerechten, is een opvallende peter van de campagne.

De vzw EVA is bekend van campagnes als ‘Donderdag Veggiedag’ en ‘Vegucation’. Voor een nieuwe actie slaat EVA de handen in elkaar met natuurvereniging BOS+. Samen gaan ze toekomstige chefs die vandaag les volgen in één van de twaalf deelnemende hotelscholen inspireren om vaker en betere veggie-maaltijden op het menu te zetten. “De interesse bij hotelscholen om rond vegetarische of plantaardige voeding te werken is groot”, zegt BOS+-medewerker Thibaut Joris. “Een telefonische rondvraag bij de scholen leverde veel enthousiaste reacties op. Ik denk dat hotelscholen zich bewust zijn van het groeiend belang van vegetarische voeding en de nood om daarop in te spelen. Twee weken na onze eerste mailing waren de twaalf plaatsen al volzet en zijn we met een wachtlijst gestart.”

Chef-koks Wim Ballieu en Michaël Vrijmoed zijn de twee peters van het project Andermaal. Het restaurant Vrijmoed werd dit jaar nog uitgeroepen tot het op één na beste groenterestaurant ter wereld. “Vegetarisch eten zit in de lift”, zegt de chef. “In mijn restaurant kunnen mensen kiezen: vlees en vis, of vegetarisch. Het gebeurt dat 20 procent voor het laatste gaat. Opvallend: negen op de tien van hen zijn meestal géén vegetariër.” De keuze voor Wim Ballieu als peter is opvallend gezien het feit dat hij bij het grote publiek vooral gekend is voor zijn vleesgerechten. EVA-medewerker Ulrike Verdonck licht de keuze toe: “Wim is het perfecte

boegbeeld voor deze campagne. Een pleidooi voor meer vegetarische gerechten kan net krachtiger zijn wanneer het komt van een vleeseter dan van een strikte veganist.”
Iets meer dan een derde van alle Vlaamse hotelscholen neemt deel aan ‘Andermaal’. Het project werd maandag voorgesteld in Hotelschool Gent, waar Vrijmoed en Ballieu meteen ook een eerste workshop gaven. Na de reeks workshops worden de beste recepten gebundeld in een kookboek voor alle Vlaamse hotelscholen en bibliotheken, dat in het najaar van 2021 moet verschijnen.

Beeld: Toos Vergote @toosplantbasedfood

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