

# Vlaams-Brabantse kost op eetstand in Werchter

nieuws

Voor het tweede jaar op een rij kunnen de festivalgangers op Rock Werchter gerechten proeven met ingrediënten recht van de lokale boer. Elke dag maakt TV-kok Loïc Van Impe een gerecht klaar met Vlaams-Brabantse streekproducten.

🕒 29 JUNI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 29 JUNI 2023 21:26

Lees meer over:

voedsel

lokaal



Naast de vele grote namen op de affiche van Rock Werchter, kunnen de festivalgangers zich dit jaar ook laten verleiden in de Smaakfabriek door gerechten gemaakt met ingrediënten recht van de lokale boer. Op deze eetstand worden gerechten klaargemaakt met 19 Vlaams-Brabantse streekproducten. Hiervoor werken Live Nation en Streekproducten Vlaams-Brabant vzw samen.

Net zoals vorig jaar werden de recepten van de gerechten samengesteld door TV-kok Loïc Van Impe. “Lokaal en lekker zijn de sleutelwoorden in De Smaakfabriek”, vertelt Van Impe. “In samenwerking met Straffe Streek, bieden we enkele verrassende maar vooral lekkere gerechten aan.” Op de menu van De Smaakfabriek staan elke dag andere gerechten. Zo wordt er donderdag flammkuchen gemaakt en zondag een ‘Buddha bowl’ vol quinoa, spelt, linzen en verschillende groenten.

Volgens Paul Vleminckx, voorzitter van Streekproducten Vlaams-Brabant, is De Smaakfabriek het bewijs dat lokale producten ondertussen mee kunnen groeien in een samenleving die steeds meer op zoek gaat naar een ecologisch alternatief voor haar huidige consumptiegedrag. “Rock Werchter vervult hier een mooie voorbeeldfunctie naar andere festivals en toont dat een lokaal verhaal ook op grote schaal zeker zijn plek kan hebben”, besluit de voorzitter.

“Met dit initiatief kiest Live Nation voluit voor lokale verankering en steunen ze mee de identiteit en ondernemers van de regio”, vult Tom Dehaene, gedeputeerde voor streekproducten aan.



Uitgelicht

## Rock Werchter promoot lokale landbouwproducten met de Smaakfabriek

nieuws

Voor lokaal geproduceerde festivalkost konden muziekliefhebbers op Rock Werchter terecht in de Smaakfabriek. Hiervoor werkten het festival en VLAM samen met landbouwers uit de...

🕒 3 JULI 2022

[Lees meer](#)

**Bron:** Eigen berichtgeving

### VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

### Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

### Volg ons op:

[f](#) screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

[in](#) 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>

[X](#) screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

[b](#) 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