

**STAD DIEST  
VLAAMS-BRABANT**

Stadhuis  
Grote Markt 1  
B-3290 Diest  
Tel. 013 31 21 21  
info@diest.be  
www.diest.be

## Persbericht

### De Smaakhal viert 1 jaar Korte Ketens in Diest

*DIEST – Al 1 jaar brengen landbouwers, vandaag actief in lange en korte ketens, met KOKED het platteland rechtstreeks tot op je bord. Dat vieren we op 21 mei in De Smaakhal!*

Kom naar De Smaakhal en ontmoet meer dan 15 verkopers met vlees, groenten, fruit, brood, zoet, bier, wijn, kazen en kruiden, allemaal uit Diest en de regio. Je koopt er rechtstreeks bij de producent: eerlijke producten aan een eerlijke prijs. Dit keer proef je er de lente én vieren we het 1-jarige bestaan van KOKED vzw.

#### **KOKED**

“Zes landbouwers uit Diest en de regio besloten een jaar geleden om de handen in elkaar te slaan en KOKED vzw op te richten”, vertelt schepen van Landbouw Monique De Dobbeleer. “In de automaten aan Den Amer (CC Diest) kan je 24/7 groenten, fruit en vlees van lokale landbouwers uit de muur halen. Ondertussen vind je er ook mini-witloof en vrije-uitloopeitjes en aardbeien. Bij KOKED leggen de producten gemiddeld 15 km af tot op je bord. Eigen kweek komt zo dichterbij dan ooit.”

“Een fysieke KOKED-winkel zou veel tijd en geld kosten, omdat die elke dag door iemand bemand moet worden”, legt landbouwer Tom Vermeiren van Paprika’s Vermeiren uit. “Om dat uit te sparen zijn we uitgekomen bij het idee van de automaten. Die hebben we aan Den Amer mogen opstellen. We hebben aan alle landbouwers van Diest gevraagd wie het zag zitten om mee te werken. Zes geïnteresseerden stapten mee in het project. Ondertussen zijn er al een paar collega’s bijgekomen en is het aanbod groter. Het is voor ons vooral belangrijk dat we meer mensen kunnen bereiken en overtuigen om producten van de korte keten te kopen. We produceren prachtige lokale producten met hart en ziel en dat willen we graag naar iedereen uitdragen.”

Het project kan rekenen op subsidies via het Europees programma voor plattelandontwikkeling LEADER van de provincie Vlaams-Brabant.

#### **De Smaakhal**

Om het 1-jarige bestaan van KOKED te vieren, ontmoet je de deelnemende landbouwers in De Smaakhal op 21 mei. "Hun seizoensgroenten –en fruit, aardappelen en vers vlees toveren er de zon op je bord", zegt schepen van Toerisme Geert Cluckers. "Biertjes bestel je zoals gewoonlijk aan de bar. Wijn, sapjes en hapjes koop je bij de standhouders zelf." Kinderen kunnen de mooiste glittertattoos laten zetten en zelf een sapje trappen. Blue Suede Boys zorgen voor de ideale soundtrack van je zondag.

### **Proevertje**

"Daarnaast dagen we twee Diestse chefs uit om een op en top lokaal proevertje te bereiden met de producten van KOKED", vult schepen van Lokale economie Maurits Vande Reyde aan. "Proeven kan zoals gewoonlijk vanaf 15 uur, zolang de voorraad strekt. Laat je inspireren en ga daarna thuis zelf aan de slag: de ingrediënten koop je ter plaatse bij de standhouders."

#### *CHEF KRIS (LEGUM)*

Legum, dat is pure vegetarische keuken met een nadruk op seizoensgroenten. Kris Baeyens gebruikt Belgische lokale producten en kookt met invloeden uit het Midden-Oosten en Azië.

#### *CHEF JAN (BACARI)*

Chef-kok Jan Maes is altijd op zoek naar nieuwe producten om te combineren. Daarbij hecht hij veel belang aan een pure, (h)eerlijke keuken, waarin hij een eigen accent geeft aan traditionele en gastronomische gerechten. Die proef je in z'n hippe foodbar Bacari in hartje Diest. Jan gaat aan de slag met o.a. vers vlees van één van de KOKED-landbouwers.

### **Leer de boeren achter de korte keten kennen!**

#### *PAPRIKA'S VERMEIREN*

Tijdens het seizoen kan je elke woensdagnamiddag terecht bij Paprika's Vermeiren in Molenstede voor paprika's, courgettes, tomaten, komkommers, aubergines, zoete puntpaprika's en verschillende soorten pepers. Bij Papriverm BV zoeken ze elke dag naar nieuwe en duurzame oplossingen om paprika's te produceren.

#### *FRUITBEDRIJF DISTELMANS*

In Webbekom vind je de hoewwinkel en automaat van fruitbedrijf Distelmans, met appels en peren van eigen kweek. Daarvan maken ze ook eigen appels- en perensapjes. De winkel is uitgebreid met verschillende soorten fruit, sapjes en andere producten van collega landbouwers. Buiten de openingsuren van de hoewwinkel is de automaat steeds geopend.

#### *HOEVEVLEES KELBERG*

Jan heeft twee grote passies: zorgen voor zijn dieren en het bereiden van heerlijke vleesgerechten. Jan en Veerle streven naar een plaats waar er rechtstreeks contact

is tussen producent en consument en waarbij de koper weet wat hij eet. Dat is op en top korte keten! Ze runnen hun boerderij in Schaffen met hart en ziel. Dat proef je in het varkensvlees.

#### *GEBROEDERS RAEYMAEKERS*

De aardappelen en ajuinen in de KOKED-automaten komen uit Diestse velden, namelijk die van Jos Raeymaekers. Samen met zijn broer haalt hij de aardappelen binnen en slaat hij ze op in hun bewaarloodsen in Webbekom. Dankzij de broers Raeymaekers smul jij een heel jaar door van je favoriete aardappelgerecht.

#### *BIO FRUITBEDRIJF TOETENEL*

De familie Toetenel runt een biologisch hardfruitbedrijf in Webbekom. In 2013 stapte zoon Bert mee in de zaak en amper drie jaar later ging hij al de uitdaging aan om over te schakelen naar biologische teelt. Zin in een biologisch stukje fruit? In het assortiment vind je appels, peren en appelsap.

#### *HOEVESLAGERIJ TER HEES*

Peter en Els runnen samen Hoeveslagerij Ter Hees in Schaffen, waar je heerlijk bereid koeivlees kan kopen. De runderen op hun boerderij krijgen een natuurlijk en uitgebalanceerd dieet om de natuurlijke en pure smaak van het vlees te behouden. Zo weet jij precies wat er op je bord terecht komt.

#### *BOERDER-EI JACQUELINE*

Dit zijn Jelle en Shana van Boerder-ei Jacqueline in Glabbeek. Op Boerder-ei Jacqueline wonen maar liefst 900 kippen, die elke dag voor lekkere vrije-uitloopeitjes zorgen. Dat wil zeggen dat alle kippen op lekker, vers en groen gras kunnen rondscharrelen.

#### *CHICONETTE BRUYNINCKX*

In 2000 zetten Bart en zijn team de grote stap om chiconettes te gaan telen, een kleine witloofsoort boordevol smaak. De 'chiconettes' — letterlijk: kleine kropjes — werden verkozen tot 'baanbreker' op de beurs 'Horeca Expo' te Gent. Een kleine groente met bergen ambitie dus, die miniwitloof.

### **Praktisch**

De Smaakhal

- Zondag 21 mei van 11 tot 18 uur
- Gratis
- Info en standhouders: [www.visitdiest.be/nl/aanbod/de-smaakhal-overdekte-foodmarkt](http://www.visitdiest.be/nl/aanbod/de-smaakhal-overdekte-foodmarkt)