

## Leerlingen 7e jaar Hotelschool Gent koken met zelf geoogste groenten



Op donderdag 5 oktober serveren de leerlingen van De Hotelschool een Lunch met LEF. Daarvoor trokken de leerlingen van het zevende jaar specialiteitenrestaurant van de Hotelschool Gent op maandag 2 oktober met de fiets naar Plukboerderij Oogstgoed in Gentbrugge. De kraakverse, biologische seizoengroentjes die ze daar oogstten worden donderdag verwerkt tot een Lunch met LEF - een lokale, ecologische en faire maaltijd.

### Hotelschool Gent: een school met LEF

School met LEF, dat was vorig schooljaar het thema van de opendeurdag van Hotelschool Gent. Wervel daagde de school daarom uit om Lokaal, Ecologisch en Fair ook in de dagelijkse praktijk toe te passen. En zo zullen de lunchers in restaurant Lieven Bauwens op donderdag 5 oktober een heerlijke lunch met LEF geserveerd krijgen.

De leerlingen van het zevende jaar oogstten eigenhandig alle groenten, aardappelen en oesterzwammen bij Plukboerderij Oogstgoed, op nog geen 5 km van de school. Na de rondleiding en het oogsten had de boer nog een taakje in petto: vijf ton pompoenen oogsten en 2000 oude maïsstengels afsnijden voor varkensvoer. “Na vandaag hebben we nog meer respect gekregen voor de boerenstiel”, aldus een van de leerlingen.

*'Tegelijk is een boerderijbezoek voor koks in spé een must. In onze keuken komen enkel mooi gewassen groenten toe. Op het veld ziet alles er anders uit. Met vuile bladeren, en aarde. De boer heeft een berg werk om die kwaliteit tot bij ons te krijgen. Dat leren we hier appreciëren.'*

— John Haenebalcke, chef Hotelschool

## Band tussen klant, kok en teler leidt tot lunch met LEF

De gewassen die de leerlingen maandag oogstten, dient als basis voor het middagmaal van donderdag. Vlees en zuivel voor de lunch komen van Bioboerderij De Zwaluw in Lovendegem. Vis kochten ze bij Colanbeen, die de bijvangst 'Catch of the day' uit de visserij valoriseert. Donderdag bereiden de leerlingen al deze heerlijk eerlijke producten tot een gastronomisch vijf-gangenmenu.

vzw Wervel wil met deze lunch met LEF, een gezonde, verse en faire maaltijd in de school brengen. De organisatie stelt dat een faire maaltijd enkel kan ontspruiten uit een sterke relatie tussen de klant, de kok en de teler. “De leerlingen van Hotelschool Gent zijn een enorm interessante doelgroep”, zegt Benny Van de Velde, medewerker bij Wervel en boer van Oogstgoed. “Zij zijn de koks van de toekomst. Hen rondleiden op het veld en inwijden in de teelt van biologische groenten en fruit is een eer. Ze weten onmiddellijk een artisanale grondtomaat te onderscheiden van een industriële op water gekweekte tomaat.”

De Lunch met LEF wordt bereid tussen 9.30 uur en 11.30 uur en geserveerd tussen 12 uur en 15 uur in de Hotelschool (Lange Violettestraat 10, 9000 Gent).

### Informatie

- Benny Van de Velde, Wervel vzw en CSA Oogstgoed, gsm. 0488 39 94 92, e-mail [benny@wervel.be](mailto:benny@wervel.be)
- Arnold Suttels, technisch adviseur hotel, Hotelschool Gent, gsm. 0473 88 80 81, e-mail [hotelschool.ta.hotel.suttels@stad.gent](mailto:hotelschool.ta.hotel.suttels@stad.gent)

### Bevoegd



## Mevrouw Elke Decruynaere

Schepen van Onderwijs, Opvoeding en  
Jeugd, stadhuis, Botermarkt 1, 9000 Gent,  
tel. 09 266 50 78, e-mail:

[schepen.decruynaere@stad.gent](mailto:schepen.decruynaere@stad.gent)

---

### OVER STAD GENT

Gent, de hoofdstad van Oost-Vlaanderen, biedt de zeldzame combinatie van de intimiteit van een compacte stad en de openheid van een metropool. Met meer dan 259.000 inwoners en 74.000 studenten is Gent de tweede grootste stad van Vlaanderen en de grootste studentenstad. Veelzijdig, historisch en eigentijds tegelijk. De Stad Gent stimuleert als lokale overheid zoveel mogelijk initiatief van haar burgers om zo te werken aan een open, solidaire, duurzame, wijze en kindvriendelijke stad. Samen bouwen we aan 'gent: zoveel stad'. Meer info via [www.stad.gent](http://www.stad.gent).



Stad Gent  
persruimte