



Lowlands gaat voor glutenvrij

18 juni 2012 om 06:12 door Wilke Martens



Lowlands heeft een primeur: voor het eerst wordt er op het festivalterrein gluten-, lactose- en notenvrij voedsel verkocht. Cateringbedrijf De Laurier nam het initiatief voor 'Vrij Voedsel', waardoor mensen met een allergie niet meer hun eigen eten hoeven mee te nemen.

“Alle gerechten die we serveren zijn gluten-, lactose- en notenvrij en zijn tevens geschikt voor vegetariërs en veganisten”, legt Zoë Verloop van De Laurier uit. Ze gelooft hiermee tegemoet te komen aan een groeiende vraag naar specifieke dieetwensen. “De afgelopen vijf jaar heb ik een enorme groei gezien in de vraag naar glutenvrij en lactosevrij voedsel.”

Verloop verzorgt de catering achter de schermen op grote festivals. Toen ze het verzoek kreeg om een complete glutenvrije maaltijd te bereiden voor een artiest, vroeg ze zich af hoe de bezoekers aan festivals dat eigenlijk deden. “Op Lowlands kun je een verzoek indienen om je eigen eten mee te nemen als je een allergie hebt”, zegt ze. “Maar dat mag je niet mee het terrein opnemen. Mensen met een voedselallergie moeten dus iedere keer het terrein af om te gaan eten.”

Verloop nam contact op met de organisatie van Lowlands en haar idee werd onmiddellijk positief ontvangen. “Ik vond het een heel erg goed initiatief”, zegt Hans Kuipers, als manager Food & Beverage verantwoordelijk voor de horeca op Lowlands. “Want we zien dat in de loop der jaren vragen over allergievrij voedsel steeds vaker tot ons komen.” Daarbij wil het festival ook op horecagebied ieder jaar vernieuwen. “Op Lowlands hebben we van alles staan wat betreft eten, maar zoiets als Vrij Voedsel hadden we nog niet. Hiermee komen we tegemoet aan de wensen van bezoekers.”

Ook festivalgangers zonder allergie kunnen terecht bij de stand van Vrij Voedsel. “De gerechten zijn voor iedereen lekker”, zegt Verloop. “We willen zorgen voor gezond en supervers eten, dat goed vult.”