

<http://www.biojornaal.nl/artikel/16559/vrij-voedsel-zet-zich-definitief-op-de-lowlands-kaart>



"Zijn voor leveranciers een poort naar het publiek"

Vrij Voedsel zet zich definitief op de 'Lowlands-kaart'

Tholen - Vrij Voedsel heeft zichzelf het afgelopen weekend definitief op de kaart gezet tijdens Lowlands. Vrij Voedsel serveerde voor het derde jaar op rij haar gluten- en lactosevrije biologische gerechten op het festival. "Het was geweldig", zo geeft Zoë Verloop van Kookstudio De Laurier aan. "Dit jaar was voor ons een test of we door zouden gaan of niet. Daarom mikte ik op een bepaald aantal bezoekers en daar zijn we zaterdag en zondag ruim overheen gegaan. Voor mij is nu echt bewezen dat het zin heeft om door te gaan. Dit heeft mij duidelijk gemaakt dat er veel behoefte is aan allergievrij voedsel op Lowlands. En voor de leveranciers is Vrij Voedsel eigenlijk een soort poort naar het publiek geworden."



Zoë kreeg weer veel enthousiaste reacties van festivalgangers. "Iemand met een

notenallergie gaf bijvoorbeeld aan heel blij te zijn dat hij zich eens niet druk hoefde te maken over noten in zijn eten. En weer een ander vond het geweldig dat zijn vriendin bij ons glutenvrij kon eten en hij vond de gerechten zelf ook heerlijk."



De partners van Vrij Voedsel op een rijtje.

Naast onder meer de populaire glutenvrije pasta heeft Zoë ook wat nieuwe gerechten op het menu gezet. De Arabisch gekruide linzensoep bijvoorbeeld. "Deze soep werkte lekker verwarmend. De kruiden van Simply Spices zijn naar mijn mening echt een tovermiddel." Nieuw waren ook de Tortilla wraps van Schär, gevuld met onder meer salsa, uien en spinazie. "Deze zijn net op de markt. We hebben er tijdens Lowlands duizend van verkocht."



De Tortilla wrap van Schär.

Vrij Voedsel heeft nu zelfs een busje aangeschaft. "We gaan voortaan met de Vrij Voedsel kookbus de festivals af. De eerstvolgende is 'Into the Great Wide Open' op Vlieland. Ze willen daar een statement maken met gezond voedsel. Wij gaan een gezonde 'nachtsnack' aanbieden."



Promotiedames Esa, Amanda en Ammes. "De balletjes op de diademen gingen schudden zodra er iemand een biertje op de toonbank zette. Dan maakte de glutenradar namelijk overuren."

Zoë wil de komende tijd naar eigen zeggen meer 'lawaai gaan maken'. "Ik kan me niet langer alleen maar druk maken over de receptuur, alles er omheen wordt steeds belangrijker. Zo waren er op Lowlands in totaal 80 mensen actief voor Laurier. We verzorgen namelijk ook het eten voor de crew en een a la carte restaurant voor de artiesten."

Voor meer informatie: www.delaurier.nl en www.facebook.com/vrijvoedsel

Publicatiedatum: 19-8-2014

Auteur: [Lenneke Pors-Schot](#)

Copyright: www.biojournaal.nl