

30 foodtrucks aanwezig op eerste editie van HAP-festival

# Twee dagen proeven in stadspark



Herentalsenaar Bruno Janssens met kroketten 'op Bruno's wijze'.

## HERENTALS

Dertig foodtrucks palmen vandaag en morgen het stadspark van Herentals in. Daar vindt het eerste HAP-festival plaats. Organisator en Herentalsenaar Jelte Lambaerts (26) wil iedereen laten kennismaken met dertig smaken van streetfood, waaronder zalm- en mosselkroketten, pensen met gemarineerde radijsjes en cupcakes met Tequila.

JULIEN BOECKX

Het HAP-festival begint al op de Belgelaan, die zaterdag en zondag voor een stuk afgesloten wordt. «Vanaf daar kunnen de mensen een wandeling beginnen langs de foodtrucks en een hapje eten. Op de Belgelaan en in het stadspark staan in totaal dertig foodtrucks, vertelt organisator Jelte Lambaerts. De foodtrucks komen uit België en Nederland.

### 2.000 kroketten

Er zitten zes Kempenaars bij de deelnemers. Zo kan je bij Bruno Janssens kroketten proeven 'op Bruno's wijze'. De Herentalsenaar brengt sinds begin dit jaar verschillende soorten kroketten op de markt. «Het HAP-festival is mijn allereerste deelname aan

een foodtruckfestival. Ik heb een voorraad van iets meer dan tweeduizend kroketten gemaakt, zodat ik zeker toekom», lacht de krokettenman. «Dit weekend verkoop ik acht verschillende kroketten. Ik heb een gewone kaas- en garnaskroket, en speciale kroketten zoals eentje met zongedroogde tomaten, met serranohen en kaas, met brie, honing en walnoten, met srieskreeftjes, griet en zachte curry en met gebakken zalm en bieslook. De allerspecialste is die misschien met mosselen en Lette. Een combinatie die je zeker moet proeven», promoot Bruno. Elke kroket wordt gereserveerd met een gemengd slaatje en een stuk brood. De speciale kroketten kosten tus-



Judith en mama Dominique uit Olen komen met speciale cupcakes naar het festival. Foto: De La Duz

sen 2 en 3 euro.

Wie pensen op een originele manier wil eten, moet langsgaan bij de Pensomobil van Chantal Vandecruys uit Geel. «Ik verkoop zwarte en witte pensen als een hamburger. Ik heb de pensen gemaakt op grootte zoals een rol botershamworst. Vervolgens snij ik er schijven van die ik opbak en serveer tussen een grote pistolet», legt Chantal uit. «De witte pensen serveer ik met gemarineerde radijsjes, gekruide roomkaas en rucola. De zwarte pensen eet je met een mayonaise van rode biet, flingesneden rode kool en appetijet. Je krijgt dus niet zomaar een peus met appelmoes», lacht de vrouw.

### Kempisch Boké

Bij de Pensomobil kan je ook een 'Kempisch Boké' kopen. Dat is een boterham met Kempisch spek. Daarvoor betaal je 4 euro. Voor de pensen 5 euro. Voor een dessertje kan je onder meer terecht bij het Smiddoosje. Dominique Gansbaerts en haar dochter Judith Kaeymakers uit Olen fabriceren zelf hoerijst-pap en cupcakes. «Voor de kinderen verkopen we drie soorten



Chantal Vandecruys uit Geel bij de Pensomobil.

cupcakes, voor volwassenen zijn het er acht. Er zit er tussen met drank, zoals eentje bijvoorbeeld met gebakken appeljes, een soeje van honing en Cointreau en eentje met limoen, kokos en Tequila», verduidelijkt Dominique. Prijzen schommelen tussen de 1,5 en de 2,5 euro. Voor ons is dit een hobby. We koken heel graag samen. Op lokale marktjes hebben we al gestaan, maar een

foodtruckfestival is een nieuwe ervaring. Spannend!» Het HAP-festival vindt vandaag van 12 tot 24 uur plaats en morgen van 12 tot 22 uur. Het stadspark wordt ingericht met lampjes, bankjes en er speelt muziek. Wie docu heeft, kan terecht in de ginbar, in het speciale bierscafé van Bar Bier uit Herentals of in de wijzbar. Meer info: [www.hapfestival.be](http://www.hapfestival.be)