



Living & cooking



Creatie & trends



Water in de tuin



De (eetbare) tuin

Persbericht

# TUINXPO

van 4 tot 7 maart in Kortrijk Xpo

GENIETEN VAN 'OUTDOOR LIVING & COOKING'

# Kortrijk Xpo

Het nieuwe beursconcept van TUINXPO wordt niet zomaar een expo maar een hele belevenis. De beurs is opgezet rond vier verrassende thema's die perfect aansluiten bij onze actuele lifestyle. Er is onder meer aandacht voor waterpartijen in de tuin, voor creatieve trends, voor de 'eetbare' tuin en natuurlijk ook voor 'outdoor living & cooking'. Vooral deze laatste trend is 'hot'. Er zijn dan ook een aantal speciale gasten uitgenodigd om de bezoeker helemaal in de juiste sfeer te brengen.

### AAN TAFEL... IN DE TUIN!

Wie de recente woon- en leeftrends wat in de gaten houdt, zag het al langer aankomen. Onze tuinmeubelen evolueerden de voorbije jaren naar comfortabel meubilair, naar heuse buitensalons, met een lekkerlange bank, losse fauteuils en handige bijzettafels. En nu we met z'n allen veel vaker buiten zitten, willen we er ook volop van genieten. Met een gekoeld drankje en een heerlijk hapje erbij... Erg trendy dus om een echte outdoor kitchen te creëren! Aperitieven op het terras, een barbecue met vrienden, een ontbijtje in de ochtendzon... Het hoort er voortaan allemaal bij. 't Is puur genieten en het geeft je vanzelf een vakantiegevoel.

### DE BOVENSTEBESTE BARBECUE

Voor een professionele barbecuedemonstratie werkt TUINXPO samen met de firma Vanraes uit Roeselare. Vanraes stelt diverse types van barbecues voor, maar top of the bill is ongetwijfeld de Weber Summit. Het gaat hier om een luxueuze gasbarbecue in inox die kwalitatief veruit het meest performant is. Hij is bijzonder veelzijdig en handig te bedienen. Er bestaan ook tal van praktische accessoires voor, waardoor je je gasten telkens weer opnieuw kunt verrassen.

### OUTDOOR COOKING... IS EEN EITJE!

Wie de reeks De Beste Hobbykok van Vlaanderen gevolgd heeft, zal zich the big green egg zeker herinneren. Het grote verschil met een gewone grill is dat deze originele barbecue - in evorm - regelbaar is, minder houtskool verbruikt en veel meer culinaire mogelijkheden biedt. Je kunt ermee bakken, braden, smoren, grillen, roken... en je kunt er zelfs brood, pizza en taart in bakken. Het hele jaar door. Het toestel zelf is gemaakt van hittebestendig keramiek en staat bijzonder stevig op zijn poten.

### KIJKEN ÉN PROEVEN

Elke dag zijn er verschillende demo's van deze toestellen en hun toepassingen. Er zijn ook een aantal bijzondere sessies met gerenommeerde chefs. Zo geeft wereldkampioen barbecue en auteur van onder meer de BBQ Bijbel, Peter De Clercq, van restaurant Elckerlijc, op vrijdag 4 maart om 16, 17 en 18 uur demonstraties en praktische tips voor een perfecte braai. Peter is een meester in het grillen. Hij is gefascineerd door vuur en temt de vlammen tot een intens rode vuurgloed. Peter mag zich - terecht - bbq-expert noemen. Een van de jongste sterrenchefs is Kobe Desramauts, van restaurant In de Wulf, in Dranouter.

Hij komt op zaterdag 5 maart aan de beurt, om 14.30 en 16 uur. De keuken van Kobe is gekend voor zijn vernieuwende aanpak en zijn respect voor onze Vlaamse roots. Hij blijft gefascineerd door aardse producten en vruchten uit de zee. Zondag 6 maart verwachten we Inge Van de Vyver, een van de drie finalisten van het programma De Beste Hobbykok van Vlaanderen, en recent bekroond met het prestigieuze Cookbook Award voor haar boek Snel en creatief koken voor je gezin. Haar kan je aan het werk zien om 14.30 en 16 uur. Inge serveert verrassend eenvoudige maar originele en verantwoorde maaltijden waar zowel volwassenen als kinderen dol op zijn.

### Praktisch

TUINXPO, van 4 tot 7 maart 2011  
Openingsuren: Vrijdag: 13u00 - 21u00  
Za/zo/ma: 10u00 - 18u00

### Kortrijk Xpo

Doorniksesteenweg 216 • 8500 Kortrijk • [www.tuinxpo.be](http://www.tuinxpo.be)

### Perscontacten - ARIES

Martine Baetslé • Vibeke DeSchryver  
T +32-(0)3-760 16 26  
T +32-(0)2-560 21 16  
[martinebaetsle@ariespr.be](mailto:martinebaetsle@ariespr.be) • [vibekedeschryver@ariespr.be](mailto:vibekedeschryver@ariespr.be)

