nieuws

EU-commissaris voor Milieu kookt met vergeten groenten

nieuws

Janez Potocnik, eurocommissaris voor Milieu, bezocht groentemuseum ’t Grom in Sint-Katelijne-Waver in het kader van de Week van de Smaak. Daar bereidde hij samen met groentekok Frank Fol en een aantal leerlingen een lekkere maaltijd met vergeten groenten. “Kinderen moeten beseffen dat ze met hun eetgewoonten een impact hebben op het milieu”, zei Potocnik.

16 NOVEMBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:57

Lees meer over:
culinair
consument
milieu

Janez Potocnik, eurocommissaris voor Milieu, bezocht dinsdag groentemuseum ’t Grom in Sint-Katelijne-Waver in het kader van de Week van de Smaak. Daar bereidde hij samen met groentekok Frank Fol en kinderen van basisschool De Vlieger uit Heffen een lekkere maaltijd met vergeten groenten. “Kinderen moeten beseffen dat ze met hun eetgewoonten een impact hebben op het milieu”, zei Potocnik.

De Week van de Smaak is een Vlaams cultureel evenement dat zoveel mogelijk mensen wil samenbrengen rond smaak en eetcultuur in al hun aspecten. Vlaanderen en Brussel kunnen van 11 tot 21 november via meer dan 1.200 grote en kleine acties kennismaken met de Vlaamse eetcultuur. Het Belgisch voorzitterschap van de Europese Unie heeft de organisatoren aangezet om een aantal speciale acties op poten te zetten, waaronder ‘De Commissaris Kookt’.

Binnen dat programma mocht milieucommissaris Janez Potocnik, afkomstig uit Slovenië, de spits afbijten. Samen met groentekok Frank Fol en een aantal leerlingen kreeg hij een rondleiding in de groentetuin van ’t Grom. Daar maakten ze kennis met heel wat vergeten groenten en kruiden zoals warmoes, rammenas en salie. Ook leerden de kinderen wat seizoensgebonden groenten zijn.

Nadien ging het richting de keuken om met de groenten aan de slag te gaan. Onder begeleiding van Frank Fol en commissaris Potocnik maakten de kinderen een hapje: een wushi van rijpe peer, knolselder, magere kaas, perenstroop en veldsla. Terwijl de kinderen aan het smullen gingen, maakten de milieucommissaris en de kok nog een hoofdgerecht van zure wortelpeterselie, groene puree, haas en amandelcrumble. Potocnik wilde met dit initiatief aan de kinderen duidelijk maken dat zij, hoe jong ook, een belangrijke invloed uitoefenen op hoe producten worden geteeld en worden aangeboden in de winkel. “Wanneer ze voorverpakt voedsel of groenten en fruit kopen die heel wat kilometers hebben afgelegd, dan is dat een zware last voor het milieu. Het is belangrijk dat deze kinderen opgroeien tot geïnformeerde consumenten die bewuste keuzes kunnen maken”, lichtte de commissaris toe.
Later deze week zal ook Eurocommissaris voor Industrie en Ondernemers, Antonia Tajani, gerechten uit zijn thuisland Italië bereiden met twee Italiaanse chefs. Nadien maakt Karel De Gucht (commissaris voor Handel) samen met Neelie Kroes (commissaris voor Digitale Agenda) een menu klaar waarbij de verbondenheid tussen België en Nederland centraal staat. Zij worden daarbij bijgestaan door topchef Roger Van Damme.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |