nieuws

Frank Fol looft eerlijkheid van streekproducten

nieuws

Frank Fol, gewezen sterrenkok bij Sire Pynnock in Leuven en tegenwoordig vooral gekend als de Groentekok, is formeel: "Je kent de producenten, je weet dat het gaat om eerlijke waren en ze maken deel uit van je identiteit. Je moet wel dom zijn om geen streekproducten te gebruiken". Toch zegt de topchef dat streekproducten voor hem nooit een obsessie waren. "Een streekproduct moet altijd een deel zijn van het geheel, maar als ik kan kiezen om een product uit mijn eigen regio te gebruiken zal ik dat nooit nalaten".

2 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:45

Frank Fol, gewezen sterrenkok bij Sire Pynnock in Leuven en tegenwoordig vooral gekend als de Groentekok, is formeel: "Je kent de producenten, je weet dat het gaat om eerlijke waren en ze maken deel uit van je identiteit. Je moet wel dom zijn om geen streekproducten te gebruiken".

Al voor hij zijn schort bij Sire Pynnock aan de haak hing, stond Fol te boek als een groot liefhebber van groenten. Vandaag probeert hij als de Groentekok jong en oud een groen geweten te schoppen en stond hij tijdens de afgelopen Olympische Spelen zelfs in voor de dagelijkse natjes en droogjes van de sportieve vedetten.

"Aardbeien, witte perziken, asperges, witloof, pruimen, abrikozen, vlierbessen, hopscheuten, spruiten en andijve. Om er maar enkele te noemen. En dan heb ik het nog niet over de vergeten groenten zoals postelijn, pastinaak, gele bieten en waterkers van Huldenberg. Als je al die prachtige groenten gebruikt tijdens de seizoenen kan je eigenlijk maar weinig verkeerd doen", zegt Fol.

Toch zegt de topchef dat streekproducten voor hem nooit een obsessie waren. "Een streekproduct mag voor mij geen doel op zich zijn, maar moet altijd een deel van het geheel zijn. Zo moet een gerecht smakelijk en vernieuwend zijn en mag daar gerust een streekproduct bij aan te pas komen. Maar als ik kan kiezen om een product uit mijn eigen regio te gebruiken zal ik dat nooit nalaten. Je moet ook wel dom zijn om dat niet

te doen. Per slot van rekening maken de producten deel uit van je identiteit en ken je de producenten. Dat betekent ook dat je zeker bent van hun kwaliteit en hun eerlijkheid". Maar er is meer in het leven dan alleen groenten, dat beseft ook Fol. Als zoon van de Hagelandse wijnbouwer Maurice Fol kreeg hij de liefde voor de streekproducten, ook die je kunt drinken, met de paplepel mee. "De resultaten die mijn vader en zijn collega-wijnbouwers halen mogen er echt zijn. Onlangs hebben we nog een blinde degustatie georganiseerd met een aantal wijnkenners. De Hagelandse wijnen werden er vergeleken met enkele internationale topwijnen. De opdracht was om de streekwijn eruit te halen. Het was bijzonder mooi om te zien dat de helft van de proevers het fout had", zegt hij lachend.
"Maar naast wijn is er nog zoveel meer. Het witbier Hoegaarden, Palm, Stella Artois, de fruitbieren, de Geuze en de Lambik. Vlaams-Brabant is niet alleen het middelpunt van Vlaanderen op geografisch, maar ook op culinair vlak. We zijn hier geweldig verwend, geloof me". Toch is er volgens Fol een product dat er echt met kop en schouders bovenuit steekt. "Ik moet toegeven dat ik verslaafd ben aan witloof. Die bitterheid, die pure smaak, die kracht. Die voel ik door mijn huid. Het liefst eet ik de groente in een bruine stoemp met grote gekarameliseerde stukken. Daar hoef ik zelfs geen stuk vlees bij".(KS)

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 |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada