nieuws

Barbecuekampioen wordt ambassadeur Belgisch witblauw

nieuws

Wereldkampioen barbecue Peter De Clercq uit Maldegem is uitgeroepen tot nieuwe ambassadeur van het Belgisch witblauw. Hij volgt sterrenchef Peter Goossens op.

6 APRIL 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
marketing
rundveehouderij

Wereldkampioen barbecue Peter De Clercq uit Maldegem is uitgeroepen tot nieuwe ambassadeur van het Belgisch witblauw. Hij volgt sterrenchef Peter Goossens op als gezicht van “het smakelijkste stukje Belgisch rundvlees”. “Ik zal mijn titel gebruiken om de horeca op te roepen om meer trots te zijn op onze Vlaamse producten. We moeten meer chauvinisme tonen”, aldus de nieuwe ambassadeur.
De titel ‘Ambassadeur van het Belgisch witblauw’ is een initiatief van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). Daarmee wil VLAM het gebruik en de consumptie van het witblauwe rundvlees stimuleren. “Voor ons was het duidelijk dat we de titel aan Peter De Clercq moesten toewijzen. Hij haalt zonder een overvloed aan attributen en ingrediënten steeds het beste uit het witblauw, zegt Liliane Driesen, woordvoerder van VLAM. Aan de titel is een bedrag van 2.500 euro verbonden.
In 2003 behaalde Peter De Clercq de titel van wereldkampioen barbecue. Ondertussen heeft hij al meer dan 300.000 kookboeken verkocht, won hij de Horeca Award 2009 en kreeg hij in Parijs de Gourmand Cook Book voor het beste barbecuekookboek ter wereld. Daarnaast baat hij al twintig jaar lang grillrestaurant Elckerlijc uit in Maldegem. Nu komt daar ook nog de titel van ‘Ambassedeur van het Belgisch witblauw’ bij.
“Ik ben dankbaar dat ik ambassadeur mag zijn van deze vleessoort. Toen ik twintig jaar geleden met mijn restaurant ben gestart, lag er al côte à l’os op de grill. Het is net omdat ik altijd voor witblauw heb gekozen, dat ik sta waar ik nu sta. We moeten als

Vlaming dringend trots worden op onze eigen producten. Nergens in de wereld hebben we zo'n lekker vlees als ons eigen Belgisch witblauw. Waarom zouden we het niet promoten", vraagt De Clercq zich af.
Ook Dirk De Prins, culinair recensent en jurylid van het VTM-programma 'Mijn Restaurant', deelt die mening. "Peter gaat ons Belgisch witblauw een gezicht geven. Het vlees wordt nu onheus behandeld. Bij het witblauw zit het vet in de spiercellen en niet errond. Dat maakt het vlees zo bijzonder en lekker. Samen met Peter De Clercq ben ook ik overtuigd van de kwaliteit. We moeten dit topproduct meer promoten", klinkt het.
In de toekomst wil de barbecuekok nog verder gaan. "Ik heb plannen om te starten met een Elckerlijc-farm. Hierbij is het de bedoeling dat de groenten en de dieren die ik in mijn restaurant Elckerlijc gebruik, speciaal voor mij gekweekt zullen worden", aldus De Clercq.

Bron: Het Laatste Nieuws/Het Nieuwsblad

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