nieuws

Bewaakte boerderij teelt groenten voor Olympisch dorp

nieuws

Zo'n dertig kilometer buiten Peking staat een boerderij. Geen gewone boerderij. De landerijen zijn hermetisch afgesloten van de buitenwereld door een drie meter hoge, dikke muur. De enige toegang wordt bewaakt door gewapende militairen. Zonder het juiste pasje kom je er niet in. Hier worden onder strenge bewaking de groenten gekweekt voor de 16.000 atleten en officiëlen in het olympische dorp. Voor de Belgische delegatie wordt in het hotel gekookt door Frank Fol en zijn assistent.

2 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Zo'n dertig kilometer buiten Peking staat een boerderij. Geen gewone boerderij. De landerijen zijn hermetisch afgesloten van de buitenwereld door een drie meter hoge, dikke muur. De enige toegang wordt bewaakt door gewapende militairen. Hier worden onder strenge bewaking de groenten gekweekt voor de 16.000 atleten en officiëlen in het olympische dorp. Voor de Belgische delegatie wordt in het hotel gekookt door Frank Fol en zijn assistent. "Ik haal mijn groenten niet van die boerderij, maar op de vroegmarkt in Yantai. En de charcuterie, yoghurt, de specialiteiten kortom, worden ingevoerd".

De Chinese overheid hield lang vol dat er met hun voedsel niks mis was. Tot er op groenten restanten van pesticiden werden gevonden. En gevallen van voedselvergiftiging werden gesignaleerd na het eten van dumplings, de populaire deegzakjes met vulling. Om het schandaal te ontkrachten werd deze boerderij in het leven geroepen.

Aan de ene kant worden de groenten gekweekt in verzegelde serres. Alleen de verantwoordelijke van de serre heeft de sleutel. Zijn of haar naam plakt op de serre. Aan de andere kant worden de groenten verwerkt door arbeidsters met een monddoekje en plastic handschoenen. De vrachtwagens die de afgewerkte producten naar Peking vervoeren worden via GPS permanent getraceerd. Volgens de vice-directrice van het project werden de groenten besproeid met water dat meters diep uit

de grond wordt gehaald. Tot tachtig procent van het oppervlaktewater in de buurt van Peking is namelijk tot een gevaarlijk niveau vervuild.
De kwaliteit van de basisproducten is nog maar één kant van het verhaal. Er zijn ook de bereidingen. De doorsnee Chinees eet op straat, voor geen geld. De boulevards in Peking hebben een eindeloze rij eetkraampjes, die alle denkbare en vooral ondenkbare gerechten aanbieden. Inktvissen in alle formaten en kleuren, harige zeekrabben, krekels, zwarte kippen, kikkers, ezelvlees, zijdewormen, zelfs schorpioenen. Chinezen geloven namelijk dat je door een dier te eten ook zijn krachten erft. De alligator is bijvoorbeeld goed voor de kracht, het everzwijn voor de cholesterol.
Wie in Peking de eetkraampjes ziet, verbaast er zich over dat Peking geen broeihaard van infecties is. De spullen worden klaargemaakt in zwartgeblakerde, aangekoekte kommen door mannen met vieze handen die, als je geluk hebt, niet in de kom, maar er net naast rochelen. "Dat komt omdat alles op een zeer hoge temperatuur wordt klaargemaakt", klinkt het bij monde van een Chinese gastronome. "Ik zou buitenlanders met een zwakke maag zelfs aanraden Chinees te gaan eten en niet Westers. Want de plaatselijke chefs zijn niet vertrouwd met de Westerse keuken en bereidingsmethoden".(MP)

Bron: 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