nieuws

Burgemeesters koken tijdens Week van de Smaak

nieuws

Voor wie van voeding houdt, en van alles wat errond hangt, breken met de Week van de Smaak hoogdagen aan. Van 13 tot 23 november worden met meer dan 1.000 grote en kleine acties in Vlaanderen en Brussel mensen samengebracht rond voeding en eetcultuur. Gastland van de editie 2008 is Frankrijk en Stad van de Smaak is Lier. Als speciale actie staat onder meer 'de burgemeester kookt' op het menu. De website van de Week van de Smaak kondigt aan dat Louis Tobback met zijn kookkunsten Jeroen Meus de loef zal afsteken.

12 NOVEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Voor wie van voeding houdt, en van alles wat errond hangt, breken met de Week van de Smaak hoogdagen aan. Van 13 tot 23 november worden met meer dan 1.000 grote en kleine acties in Vlaanderen en Brussel mensen samengebracht rond voeding en eetcultuur. Gastland van de editie 2008 is Frankrijk en Stad van de Smaak is Lier, waar ook het slotevenement zal plaatsvinden. Als speciale actie staat onder meer 'de burgemeester kookt' op het menu. Meer dan 80 burgemeesters kruipen op zondag 16 november achter het fornuis om Franse klassiekers met eigen streekproducten te bereiden. Of beter gezegd, om het te proberen. Uit een steekproef blijkt immers dat niet elke burgervader even goed kan koken.

De website van de Week van de Smaak kondigt aan dat Louis Tobback zijn kookkunsten zal tonen en zo Jeroen Meus de loef zal afsteken. "Ik kan iedereen geruststellen", lacht Tobback. "Ik doe mee uit sympathie, maar ik zal Jeroen Meus alleen helpen bij het afdrogen. Ik kan helemaal niet koken. Het enige dat ik kan, is een ei in kokend water leggen. Ik ben van de generatie waarin de nieuwe man nog moest worden uitgevonden. Ik ben daar niet trots op, maar het is te laat om mij nog te veranderen".

Ratatouille op Zwijndrechtse wijze wordt de opdracht voor burgemeester Willy Minnebo. "De ratatouille krijgt een regionaal tintje door er vergeten groenten als pastinaak en raap aan toe te voegen", zegt Willy Minnebo. "Die groenten maken ook

opgang in de betere restaurants. Pas op, ik ben geen kok. Maar ik krijg assistentie van de dames van het gemeentepersoneel. Zelf kan ik alleen een ei bakken of misschien wat spaghetti koken als ik goed lees wat er op het pakje staat. Wat er verder nog in de ratatouille zal zitten? Euh, paprikatoestanden, tomaat en wortelen zeker?"
"Koken is complex", zegt Herman De Croo, die volgend weekend zijn kookkunst zal tonen aan leerlingen van de hotelschool in Michelbeke. "Je moet zeven dingen tegelijk kunnen. Ik kan alleen een banaan pellen, en dan ben ik nog niet altijd zeker aan welke kant ik moet beginnen". Maar eten kan Herman De Croo als de beste. "Ik lust alles", zegt hij. "Zelfs krokodil in Afrika, gestoofde sprinkhanen, aapjes. Als ik laat thuiskom, kan ik heel erg genieten van een glas rode wijn, stokbrood en kaas. Liefst Belgische kazen, want die vind ik goddelijk. Ik ken wel iets van eten. En ik hoor ook altijd graag hoe het gemaakt is".
Marleen Vanderpoorten staat op de novemberfoor in Lier met Franse uiensoep met kaas. "Iets hartigs tegen de koude tussen de traditionele kramen met wafels en smoutebollen", zegt de burgemeester van de Stad van de Smaak 2008. "Of ik vaak kook? Dat is afhankelijk van de tijd. Bij feestdagen zoals Kerstmis zeker. Maar in een gewone week lukt het niet altijd door de vele vergaderingen 's avonds".
Gelukkig zorgt de conciërge van het stadhuis af en toe voor de nodige culinaire afwisseling. "Op dinsdag, tijdens het schepencollege, bereidt hij wel eens warm eten", zegt Vanderpoorten. "Hij maakte vorige week frikandellen met frieten. Maar zijn specialiteit is een soort Vlaamse uitgave van de Griekse moussaka. Heerlijk". Het menu voor Kerstmis ligt bij Marleen Vanderpoorten al vast. "Koninginnenhapje met kroketten", zegt ze. "Het klinkt misschien niet erg feestelijk, maar er zijn ook kindjes bij. We moeten met hen rekening houden".(KS)
Meer informatie: Week van de Smaak

Bron: Gazet van Antwerpen

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