nieuws

Chinese ovens voor pekingeend vogelvrij verklaard

nieuws

Slecht nieuws voor liefhebbers van de Chinese keuken. Als het van Europa afhangt, verdwijnt de traditioneel bereide krokante pekingeend van de menukaart in de Chinese restaurants. De ovens zouden niet aan de veiligheidsnormen voldoen. Tien restaurants in het Chinatown-district in Londen zitten al met verzegelde ovens. De EU maant de andere lidstaten aan nu ook zo gauw mogelijk tot controles van de Peking Duck-ovens over te gaan. De Antwerpse Chinese wijk wacht bang af.

23 JULI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Slecht nieuws voor liefhebbers van de Chinese keuken. Als het van Europa afhangt, verdwijnt de traditioneel bereide krokante pekingeend van de menukaart in de Chinese restaurants. De ovens zouden niet aan de veiligheidsnormen voldoen. Tien restaurants in het Chinatown-district in Londen zitten al met verzegelde ovens. De EU maant de andere lidstaten aan nu ook zo gauw mogelijk tot controles van de Peking Duck-ovens over te gaan. De Antwerpse Chinese wijk wacht bang af.

In Groot-Brittannië is pekingeend hét Chinese lievelingsgerecht van alle Britten. Dat Brussel nu inspecteurs op pad stuurt naar de restaurants om de ovens te verzegelen, zet de natie op zijn kop. De ovens die afgesloten werden met tape zijn de echte traditionele Chinese Peking Duck-ovens, zonder CE (Conformité Européenne)-markering die moet verzekeren dat het toestel aan alle veiligheids- en CO-normen voldoet. De maatregel komt er ondanks de toegeving van de EU dat er nog nooit gezondheidsproblemen werden gemeld over de ovens, die gemaakt worden in China en waarin ook Kantonese eend en speenvarken bereid worden. Ze zijn veel groter dan een commerciële oven. Zo kunnen er 24 eenden tegelijk in worden geroosterd en kan een speenvarken er aan het spit in ronddraaien.

De Chinese BBC-televisiekok Ken Hom, die verscheidene beroemdheden als Tony Blair en Gordon Brown onder zijn klanten telt, is razend op Brussel. "Wat weten de Europeanen over pekingeend? Het zou hetzelfde zijn alsof inwoners van Hongkong aan

de Britten komen uitleggen hoe ze fish and chips moeten klaarmaken". Pekingeend kent een traditie van 600 jaar. Het gerecht wordt bereid door warme lucht tussen de huid en het vlees te blazen, gevolgd door roostering, zodat de korst extra krokant wordt.
"Absurd", treedt ook Philippe Ng van het Chinese restaurant Monkey King in Antwerpen Ken Hom bij. "Voor zover ik weet zijn er in Antwerpen nog geen controles geweest. In de Antwerpse Chinese wijk zijn er slechts drie restaurants die zo'n traditionele pekingeend-oven hebben. Het transport vanuit China is enorm duur. Persoonlijk bereid ik pekingeend liggend in een gewone professionele oven, terwijl ze in zo'n traditionele oven hangt. Ik moet mijn eend een paar keer omdraaien, voor de rest is het smaakverschil beperkt. Alleen de korst is misschien ietsje minder knapperig".
Philippe Ng vindt de regelneverij wat ver gaan. "Ook België doet eraan mee. Zo mogen er in België geen 1.000-jarige eieren uit China meer worden verkocht. Natuurlijk zijn dat geen eieren van 1.000 jaar oud. Het gaat om eieren die 100 dagen gefermenteerd zijn geweest. Dus kopen we ze nu in Amsterdam aan". Philippe Ng verwijst ook naar het bannen van de houten snijplank uit de professionele keuken. "Beroepskoks mogen geen houten snijplank of kapblok meer gebruiken. Alles is nu vervangen door plastic. Maar eigenlijk vond ik een houten plank veel hygiënischer. Die kon je schoonschrobben, terwijl in een plastic snijplank kleine snedes ontstaan waar het vuil inkruipt".
Philippe zet ons op het spoor van een Chinees klasserestaurant in Antwerpen mét echte pekingeend-oven. De restauranthoudster smeekt ons de restaurantnaam niet te vermelden. "Die oven heeft stukken van mensen gekost, omdat hij heel zwaar weegt en groot van omvang is. Het verschepen vanuit China was enorm duur. Hopelijk vinden de inspecteurs ons niet".(KS)

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