

# Clandestino uitgeroepen tot beste groenterestaurant

nieuws

Clandestino in Haasdonk mag pronken met de titel van beste groenterestaurant in de hele Benelux. Met deze verkiezing willen de kok Frank Fol, de culinaire gids GaultMillau en de organisatie Living Tomorrow restaurants stimuleren om meer groenten op het menu te zetten. "Maar wij zijn geen vegetarisch restaurant", beklemtoont chef-kok Wouter Van der Vieren.

🕒 27 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:

tuinbouw

culinair

Clandestino in Haasdonk mag pronken met de titel van beste groenterestaurant in de hele Benelux. Met deze verkiezing willen de kok Frank Fol, de culinaire gids GaultMillau en de organisatie Living Tomorrow restaurants stimuleren om meer groenten op het menu te zetten. "Maar wij zijn geen vegetarisch restaurant", beklemtoont chef-kok Wouter Van der Vieren.

"Wij zijn een sterrenzaak die groenten een prominente plaats op het bord geeft, maar uiteraard werken we niet alleen met groenten", verduidelijkt de 31-jarige Van der Vieren, die het vak geleerd heeft bij Frank Fol zelf. Van der Vieren houdt ervan om één groente te kiezen en die dan op verschillende wijzen te bereiden.

"Neem nu bloemkool. Daarvan maak ik een terrine met sint-jakobsvruchten, maar ik verwerk bloemkool ook in een couscous met hazelnoot. En in rauwe versie maak ik er een crème van", zegt de bekroonde kok. De chef van Clandestino gelooft dat steeds meer koks groenten zullen opwaarderen.

"De prijs van de hoofdproducten swingt immers de pan uit. Als je in Brussel, Antwerpen of Gent restaurant houdt, kun je die prijsstijgingen doorrekenen aan de klanten. Maar in een bescheiden dorp, zoals Haasdonk, pikken de mensen dat niet. Daarom moet ik creatief zijn en groenten weer sexy maken".

Van der Vieren is overigens op zoek naar een groenteteler die exclusief voor hem wil werken. "In onze streek zit zoveel kwaliteit in de grond. De Beverse polderaardappel is veel bloemiger dan andere varianten en niet elastisch. En waarom zou je in augustus al witloof uit Nederland of Polen laten komen als witloof uit onze vollegrond nu pas te koop is?", vraagt de kok zich af.

**Meer informatie:** [Clandestino](#)

**Bron:** Het Nieuwsblad

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17


1000 Bruxelles

## Contact


M • [info@vilt.be](mailto: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](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page:  
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra