nieuws

Kinderen van nu worden vaak culinair mishandeld

nieuws

Lut De Clercq, chef van de backstagekeuken van de Brusselse concertzaal Ancienne Belgique, treurt om de teloorgang van het thuis koken. Als meter van de Week van de Smaak wil zij iets doen aan ons afgestompte smaakpalet, en daarbij richt ze zich vooral op scholen en jongeren. "Als de mensen vandaag zeggen dat ze gekookt hebben, dan bedoelen ze dat ze vier kant-en-klaar bereide onderdelen hebben gekocht en samen in een pan hebben gegooid, aldus De Clercq.

15 NOVEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Lut De Clercq, chef van de backstagekeuken van de Brusselse concertzaal Ancienne Belgique, treurt om de teloorgang van het thuis koken. Als meter van de Week van de Smaak wil zij iets doen aan ons afgestompte smaakpalet, en daarbij richt ze zich vooral op scholen en jongeren.

U volgt als meter Peter Goossens op, driesterrenchef van het Hof Van Cleve. Ik neem aan dat u andere accenten legt? *Lut De Clercq*: Er zit een logica in dat ze mij hebben gelinkt aan gastland Italië. Het gaat in beide gevallen over homecooking, maar wel op een hoog niveau. Dat is waar Italië bekend voor is. Homecooking is compleet verloren aan het gaan. Als de mensen vandaag zeggen dat ze gekookt hebben, dan bedoelen ze dat ze vier kant-en-klaar bereide onderdelen hebben gekocht en samen in een pan hebben gegooid.

... Of op een bord geschikt. Mooi gedrapeerd en wat vers groen erover gestrooid. Twee weken geleden was het Dag van de Student en er waren de hele dag rondleidingen in de AB. Ze kwamen ook langs in mijn keuken en aan elke groep van twintig, dertig studenten vroeg ik 'wie van jullie kookt'? Ik denk dat het er twee waren op de honderdvijftig studenten die we over de vloer hebben gehad.

Verbaast u dat? Ja, dat verbaast me enorm. Want op die leeftijd moet je juist experimenteren. Pas toen ik zei dat het spreekwoord 'de liefde van de man gaat door de maag' ook omgekeerd geldt, dat mannen die kunnen koken ook wel vrouwen kunnen

binnendoen, begonnen alle meisjes te knikken en zag ik ineens een paar gasten denken: 'Shit! morgen naar de boekhandel en een kookboek kopen!' Ik zag bij hen gewoon het licht aangaan. (lacht)

Concreet, hoe pakt u deze Week van de Smaak aan? Wat is het verschil met vorig jaar? Ik wou vooral met scholen en met jongeren werken. Gewoon dat smaakpalet aanleren. Want als je zoveel kant-en-klare maaltijden eet, is je smaakpalet volledig afgestompt. Er is al wat kritiek geleverd op EetikeT, maar ik vind het gewoon fantastisch dat er een initiatief is genomen om restaurateurs te motiveren om kinderen eens iets anders voor te zetten dan wat gewoonlijk een kindermenu heet.

Spaghetti, appelmoes... ... Vol-au-vent, en hamburgers. Maar hoe triestig moet het zijn voor een kind als je niet meer keuze hebt dan dat. Ik vind dat culinaire mishandeling. Toen ik als kind met mijn ouders op restaurant ging, at ik gewoon kleine porties van wat de volwassenen hadden. Wanneer een kind op restaurant wordt behandeld als een volwassene zal het zich misschien ook niet zo onuitstaanbaar gedragen, zoals je nu soms ziet gebeuren. Natuurlijk zullen kinderen eerst voor het zoete en het ongezonde kiezen, maar je moet dat tijd geven. Voor Week van de Smaak heb ik een reeks kindvriendelijke recepten gemaakt die aan de deelnemende restaurants zijn overgemaakt, ter inspiratie. Ze zijn niet verplicht om die te gebruiken, maar ze zijn er.

In Frankrijk is er wat kritiek gekomen op de Semaine du Goût, omdat die gestuurd zou worden door voedingsbedrijven. Hier is het een initiatief van de Vlaamse minister van Cultuur, die daarvoor over een beperkt budget beschikt. Wat vindt u de beste formule? De reden waarom ik de Week van de Smaak zo'n fantastisch gegeven vind, is net omdat het onder Cultuur valt en weg is van bedrijven. Daardoor is het een integer gegeven. Zodra je je door de voedingssector laat sponsoren, word je beïnvloed, dat is onvermijdelijk. Er kan natuurlijk wel sponsoring komen uit een andere hoek, van een bank of een automerk, weet ik veel. Maar ik denk dat je precies door die integriteit zoveel mensen inspireert om mee te doen. Het kwaliteitscomité van de Week van de Smaak weert ook alle dingen die pure horecacommercie zijn. Als je van Week van de Smaak iets wilt maken waarvan binnen vijf of tien jaar heel Vlaanderen een week lang culinair op zijn kop staat, dan moet het beslist die integriteit behouden.

Dan zal er een budget voor moeten zijn. Ja, maar ik denk ook dat er een pak dingen kunnen gebeuren met vrijwilligers. Het kan niet moeilijk zijn om voor dit thema mensen te vinden. Er moet inderdaad meer geld zijn, maar er moet vooral een visie zijn, een culinaire structuur, een heel bewust gekozen culinaire richting. Ook het departement Landbouw zou de zaken iets creatiever en professioneler mogen aanpakken om ons land culinair te promoten in het buitenland. Neem Australië. Ik weet dat de overheid

gigantisch veel geld vrijmaakt voor Tasting Australia. *And it pays off*. Wij zijn een klein land en zitten nog ver van zo'n gigantische opzet, maar Tasting Australia is er pas gekomen nadat jarenlang een landbouwbeleid werd gevoerd om kleine producenten heel hard te stimuleren om superkwaliteit te leveren. Boer zijn in ons land wordt niet echt gezien als iets waar je fier op kunt zijn. Terwijl het toch fantastisch is om iets telen waarvan je weet: Ik heb gewoon de beste pastinaak van dit land, alle grote restaurants komen bij mij hun pastinaak kopen en ze kunnen zelfs mijn naam op het menu zetten omdat ik een referentie ben. Dat is waar Australië twintig jaar geleden al mee bezig was. De overheid heeft eerst veel kansen gegeven aan jonge mensen om producten te maken van zo'n kwaliteit dat je, als je Australië rondtrekt, voortdurend denkt: Waw, zo'n niveau vind je bij ons niet. Hetzelfde in Californië, daar staat op de menukaart 'boter van mevrouw Huppeldepup uit Vermont'.

Hetzelfde zie je nu in Engeland, waar ze ook trots zijn op hun homegrown producten. Dat is net als Australië een land dat wij lange tijd hebben beschouwd als achterlijk op culinair vlak. Precies, en daardoor hebben we bij ons een luiekontreactie gekregen. Tien jaar geleden bestond er een Europese wedstrijd The Silver Whisk, voor koksscholen. Ik zat in de jury en ik herinner me nog hoe er bij het begin van de jurysamenstelling wat lacherig werd gedaan, zo van 'de Britten en de Ieren doen ook mee'. Benieuwd wie er in de top drie zal eindigen, zei ik. En ja hoor, Engeland en Ierland. Ook enorm verbaasd was ik over de Scandinaviërs. Die hadden nagedacht over de dingen, die waren creatief geweest, die kwamen uit scholen waar ze ook heel hard gestimuleerd werden.

U zegt het, scholen. De culinaire wereld evolueert vandaag zo snel en de scholen moeten mee zijn. Ik vraag me af of dat het geval is in alle scholen in België. Als ik stagiaires in mijn keuken krijg die nog nooit een pijpje kaneel hebben gezien, die niet weten wat couscous is, dan stel ik me toch vragen. Ze kennen alleen poeder, ze weten niet wat dat stokje is en ze durven het niet vast te nemen en te vragen: wat is dat?. Iedereen die ik ken in de horeca is aan het sukkelen, het is verschrikkelijk moeilijk om goeie mensen te vinden. Misschien is dat een bijkomend effect van Jamie Oliver, dat er nu mensen in koksscholen terechtkomen die denken dat het allemaal hocus pocus hip en gemakkelijk is. Terwijl je nooit een goede kok wordt als je niet dag en nacht met eten bezig bent.

Maar vroeger kwamen er toch ook jongelui in koksscholen terecht van wie men dacht: ‘Ze hebben geen studiehoofd, stuur ze maar naar de horeca’. Vandaag kan dat niet meer. Als je ziet hoe de culinaire wereld globaal gezien evolueert, moeten de scholen het meest vernieuwend zijn en leraars aantrekken die uit de realiteit komen. Er is een enorme stijlbreuk en die uit zich in het feit dat bijna alle koks hopeloos op zoek zijn naar

goede mensen. Ze moeten natuurlijk wel de klassieke basis kennen, maar dan moeten ze een stap verder kunnen zetten. Aan de universiteit van Santa Cruz, Californië, kun je gedurende een jaar ecologische tuinbouw studeren. Die gasten wonen niet eens in de stad, maar in tenten op de velden, en ze leren over niets anders dan grond, welke gewassen het best waar groeien enzovoort. Ik ken een vrouw die daarna terugkeerde naar Australië, haar bodem onderzocht en tot de ontdekking kwam dat die perfect is voor sla. Ze kweekt nu twintig soorten sla, levert aan de beste restaurants en dat is een booming business. Waarom kan dat niet met Belgische landbouw?
Vijftien jaar geleden kende niemand in ons land de naam van een chef. Nu zijn het vedetten. Misschien moet er nu zoiets gebeuren met producenten. Ja, en dat men snapt dat er betaald moet worden voor kwaliteit. Dat iemand er zijn liefde, zijn passie, zijn kennis heeft ingestoken. Als we doorgaan zoals nu is het binnenkort weg, gedaan. Waar vind je nog goede basisproducten? Als je ziet wat er in de horeca wordt geserveerd als 'zelfgemaakt', dat gewoon is aangekocht!(GL)
Meer informatie: Week van de Smaak

Bron: De Morgen

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 |