

Kraakverse land- en tuinbouwproducten moeten prestaties Rode Duivels bevorderen

Eieren, kaas en groenten rechtstreeks van de boerderij. Als de Rode Duivels Europees kampioen worden, zullen ook de Vlaamse land- en tuinbouwers daar hun steentje aan bijgedragen hebben. Chef-kok van de nationale ploeg Bartel Dewulf is al 20 jaar een trouwe afnemer van plaatselijke landbouwers. Hij selecteert eigenhandig het kraakverse voedsel dat op het bord van de spelers belandt.

9 JUNI 2021 – LAATSTE UPDATE 9 JUNI 2021 19:01



Al een paar weken bereidt onze nationale ploeg zich voor op het Europees Kampioenschap dat vrijdag 11 juni van start gaat. Dat gebeurt in Tubeke, waar het oefencomplex van de Rode Duivels zich bevindt. Daar staat een uitgebreide keukenequipe klaar om de spelers te voorzien van evenwichtige, gevarieerde en verse voeding. Aan het hoofd van die keukenploeg staat Bartel Dewulf die ook chef-kok is bij Belgocatering en als jurylid opdook in Mijn Pop-uprestaurant.

Naast trainen vormt voeding immers een belangrijk onderdeel van het succes van onze nationale ploeg op het komende EK. Voor het tweede groot tornooi op rij mag Dewulf zich over de menusamenstelling buigen. Daarbij heeft hij een duidelijke voorkeur voor verse en seizoensgebonden producten, recht van bij de boer. In aanloop van het EK bezocht de chef-kok al zijn boeren-leveranciers. Af en toe vergezelde ook bondscoach Roberto Martinez hem daarbij.

De kippenkar van Jan en Melissa

Dat was onder meer het geval bij Villa Kakelbont in het Oost-Vlaamse Gijzegem. Daar houden Jan Rowies en Melissa Pauwels op kleine schaal legkippen. De 250 kippen scharrelen er rond een kippenkar die elke week verplaatst wordt. “Op die manier krijgen ze telkens opnieuw vers gras dat boordevol kruiden zit. En dat levert supergezonde weide-eitjes op”, legt het koppel uit. Per week leveren ze 1.500 eieren aan de nationale ploeg, wat neerkomt op 240 eieren per dag of zo’n 5 à 6 eieren per dag per speler.



Bondscoach Martinez kwam op bezoek bij Villa Kakelbont en kreeg er een rondleiding, zowel in de winkel als bij de kippenmobiel. “Daar hebben we uitgelegd hoe ons kipvriendelijk systeem werkt”, vertellen Jan en Melissa. “Hij stelde vragen, over hoe we werken en waarom onze eitjes nu zo lekker waren.” De kippenhouders zijn alvast bijzonder fier dat ze hun producten aan de Rode Duivels mogen leveren. “De Duivels gaan dat goed doen met zo’n voeding van topkwaliteit”, klinkt het op Facebook.

De kaas van Patrick

Een ander landbouwbedrijf waar Dewulf zich bevoorraadt, is dat van de familie De Ville in Bever. Patrick De Ville houdt er 150 melkkoeien waarvan de melk verwerkt wordt in een eigen kaasmakerij. De Beverse Kaasmakerij is intussen al zo’n drie à vier jaar leverancier van kazen aan de nationale ploeg. De basisprincipes die de kaasmaker en landbouwer hanteert, lijken ook in de smaak te vallen bij de chef-kok van de Rode Duivels: kwaliteit, vers en korte keten.

“We verwerken ochtendmelk, dat wil zeggen dat de koeien om 7 uur worden gemolken en dat die melk via een ondergrondse leiding van de stallen naar de kaasmakerij wordt gevoerd en op een half uur tijd al wordt verwerkt tot kaas”, vertelt vader Willy in Het Nieuwsblad. “Onze sterkte is dat we onze melk pasteuriseren om alle schadelijke bacteriën eruit te verwijderen. De voeding van onze dieren wordt zelfs gekozen in functie van onze kaas, die trouwens geen kleurstoffen bevat. Bovendien zijn we zowat de enige die ook een lactosevrij product aanleveren.”



Het voedselbos van Dries

In Dikkebus bij Diksmuide kreeg bioboer Dries Delanote van Le Monde des Mille Couleurs de bondscoach op bezoek. Hij bevoorraadt de nationale ploeg met groenten, kruiden en sapjes. Vijftien jaar geleden startte Dries Delanote als wildfarmer. In zijn voedselbos is er veel keuze op vlak van groenten, kruiden en eetbare bloemen, maar enkel van het seizoen. Tuinbonen, peterseliewortel, rammenas, koolrabi, maar ook bloemkool, selder en broccoli, dankzij het voedselbos van Dries kennen de Rode Duivels het allemaal.

“Het is bijzonder uniek hoe we hier werken”, legt chef-kok Bartel Dewulf uit in het VTM-programma Deviltime. “Eigenlijk werken we hier omgekeerd. We maken geen lijstje klaar met de producten die we willen, maar we kijken wat Dries heeft en op basis daarvan gaan we onze menu’s samenstellen.” Dat was voor een aantal voetballers even wennen, maar nu eten ze volgens Dewulf zelfs de meest vergeten groenten. “En ook munt voor de verse muntthee van de bondscoach mag niet ontbreken. Dat neemt zijn stress weg”, klinkt het.

“**Je mag niet onderschatten hoe goed je je kunt voelen door lekker te eten. Voeding helpt ook te herstellen**

Roberto Martinez - Bondscoach België

Variatie is buitengewoon

Voor bondscoach Roberto Martinez vormt voeding een enorm belangrijk onderdeel van een optimale voorbereiding. “De hoge kwaliteit van de ingrediënten is ontzettend belangrijk. Je mag niet onderschatten hoe goed je je kunt voelen door lekker te eten. Voeding helpt ook te recupereren”, stelt hij. “Het geweldige aan Bartel is dat hij enorm varieert. De gerechten moeten telkens aan dezelfde eisen voldoen, want voetballers hebben specifieke voedingsbehoeften, maar de variatie in de menu’s van Bartel en zijn team is buitengewoon.”

Bron: Het Laatste Nieuws / Het Nieuwsblad / VTM

Beeld: Villa Kakelbont / Le monde des mille couleurs

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra