nieuws

Spork Foodcafé serveert beste rundstoverij

nieuws

Spork Foodcafé uit Heusden-Zolder serveert de beste rundstoverij van het land. Het Limburgse restaurant won de tweede editie van een nationale wedstrijd, die werd georganiseerd door VLAM en het magazine Culinaire Ambiance. De populaire zaak van Johan Cox gebruikt voor dit typisch Vlaamse gerecht rundvlees van het keurmerk Meritus, dat een kwart van de Belgische productie vertegenwoordigt.

30 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Spork Foodcafé uit Heusden-Zolder serveert de beste rundstoverij van het land. Het Limburgse restaurant won de tweede editie van een nationale wedstrijd, die werd georganiseerd door VLAM en het magazine Culinaire Ambiance. De populaire zaak van Johan Cox gebruikt voor dit typisch Vlaamse gerecht rundvlees van het keurmerk Meritus, dat een kwart van de Belgische productie vertegenwoordigt.
Het recept werd bedacht door Paul Cox, broer van de uitbater. "Ik heb veel ingrediënten uitgeprobeerd eer ik de juiste smaak te pakken had", verduidelijkt hij. "Op zeker ogenblik kwam ik op het idee om Leffe te gebruiken. Een oer-Vlaams product met Belgisch bier, dat leek me een mooie combinatie. En inderdaad, het recept bleek aan te slaan. Heel belangrijk is de gaartijd. Stoverij moet langzaam pruttelen, anders krijg je geen goed resultaat. Huismoeders van de vorige generatie weten dat maar al te goed. Daarom vraag ik altijd de goedkeuring van ons ma als ik een portie heb klaargemaakt".
Dirk De Prins, hoofdredacteur van Culinaire Ambiance, wijst erop dat rundstoverij in Vlaanderen ontstond. "In de Middeleeuwen waren stoofpotjes enorm populair omdat een groot deel van de bevolking slechte tanden had", preciseert hij. "Vanwege hun slecht gebit aten de mensen graag gerechten die makkelijk te knabbelen waren. Eerst werd wijn gebruikt om het zaakje te laten sudderen, maar door de afsluiting van de Schelde op het einde van de zestiende eeuw kon geen wijn meer geïmporteerd worden. Daarom begon men bier te gebruiken. Dat maakte onze stoverij uniek".

De trofee en de bijhorende geldprijs van 2.500 euro, die wordt geschonken aan een nog te bepalen goed doel in Limburg, werden door gouverneur Stevaert aan Johan en Paul Cox overhandigd. "Als we van Limburg een sterk merk willen maken, moeten we ook onze gastronomie promoten", vindt de Limburgse gouverneur. "Als er één gerecht is waar wij de goede karaktereigenschappen voor hebben, dan is het rundstoverij. Daar moet je namelijk je tijd voor nemen, dat mag niet te rap gaan".(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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