

Vlaams-Brabant

volgens Frank Fol

Frank Fol was groentekok avant la lettre. Hij verloor, tijdens zijn opleiding aan de hotelschool, zijn hart aan groenten van eigen bodem en maakte er vervolgens zijn levenswerk van.

Leer Vlaams-brabant kennen: toerismevlaamsbrabant.be
visitileuven.be

📍 @visitileuven
📱 #seemyleuven

Meer Jong Keukengeweld:
📺 Jong Keukengeweld
📺 jongkeukengeweld.be

Wat maakt Vlaams-Brabant zo uniek op culinair vlak?

De oorsprong van de Vlaamse gastronomie zoals we ze vandaag kennen, ligt in Brussel en met uitbreiding in Vlaams-Brabant. Wat destijds in Parijs gebeurde, kwam naar hier en evolueerde met lokale ingrediënten naar de Belgische keuren. Veel Vlaamse klassiekers bevatten dan ook producten die heel typisch zijn voor deze regio. Denk maar aan witloof, aardbeien, asperges en peren. Vandaag kan je uiteraard in heel Vlaanderen lekker eten, maar de creativiteit waarmee de jonge chefs uit deze regio de Vlaams-Brabantse streekproducten benaderen en verwerken, maakt toch het verschil.

Hoe inspireert Vlaams-Brabant jouw eigen keuken?

Als groentechef zijn het vooral de regionale groenten die in mijn keuken aandacht krijgen. Ik ben opgegroeid op het ritme van de seizoenen en ook onze thuiskeuken stond volledig in teken van wat op dat moment voorhanden was. Als kind plukte ik op de boerderij verse aardbeien of ging ik helpen bij de teelt van asperges. Toen ik in '89 mijn restaurant opende, was de hoofdrol weggelegd voor groenten en niet, zoals dat bij andere restaurants toen het geval was, voor vis of vlees. Dat klinkt nu heel vanzelfsprekend, maar destijds was dat toch revolutionair.



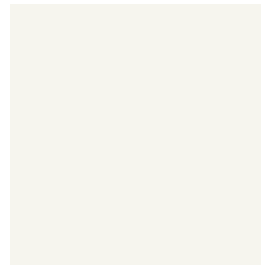
1



2



3



4

Culinair erfgoed om te koesteren?

Deze regio telt de laatste grondwitlooftelers. Als die verdwijnen, dan is het gedaan met grondwitloof en wordt het allemaal hydrocultuur. Ik haal het witte goud in Bierbeek, bij boer Jos Abts. Daar zie je wat voor een intensieve handenarbeid enkele stronkjes witloof met zich meebrengen.

Hoe onderscheidt Vlaanderen zich van andere foodiebestemmingen?

De nieuwe generatie chefs zijn hier nog steeds opgegroeid met de traditionele keuren, wat hen veel kennis en techniek geeft. Daarnaast hebben we een rijkdom aan prachtige, lokale producten en heerst hier een grote zin voor creativiteit en innovatie. Die mix maakt onze keuken echt uniek.

Culinaire adresjes Vlaams-Brabant

Ik werkte meer dan tien jaar met **Koen Lienard (1)** in de keuken van mijn restaurant, Sire Pynnock. Ondertussen is hij cateraar en kok aan huis. kok-koen.be

Niets kan tippen aan het **witloof van Abts-Goovaerts (2)**. Sinds '83 kweekt het gezin witloof in volle grond. **Oude Geldenaaksebaan 31, 3360 Bierbeek**

De adembenemende **museumtuin van het Kasteel van Gaasbeek (3)** werd uitgebouwd naar het voorbeeld van kasteeltuinen uit de 18de en 19de eeuw. De blikvanger is de unieke collectie fruitbomen, maar ook de vergeten groenten en vruchten zijn bijzonder. kasteelvangasbeek.be

Het **bezoekerscentrum van Hagelandse wijnen (4)** is een absolute aanrader. Je leert er alles over onze Vlaamse wijnbouw. **Kerkstraat 16, 3111 Wezemaal**

Brasserie Brouwershof combineert op zeer smakelijke wijze gastronomie met Vlaams-Brabantse biertjes. brouwershofnaacht.be