

Student Hotelschool Ter Duinen wint Europese wedstrijd 'KOKEN MET DUURZAME VIS'

Nancy Fockedeij & Peter De Coster



© Ethic Ocean

"Zoals waarschijnlijk alle Zeeuwen, heeft Bodil Schilperoort een natuurlijke verbondenheid met de zee. Als surfster bezit ze een extra oceaanconnectie. Algemeen is ze in haar werk en menukeuzes veel bezig met duurzaamheid, waardoor deze wedstrijd op haar lijf geschreven was. Toen ik voorstelde om in te schrijven, is ze er dan ook 100% voor gegaan", legt lesgever en begeleider Peter De Coster uit. Om deel te nemen moeten chefs en chefs in opleiding twee recepten met duurzame vis en zeevruchten creëren, zich voorbereiden op praktische tests, en een mondelinge presentatie geven rond hun duurzame keuze.

"Bodil is super geëngageerd en gemotiveerd. Op het moment dat ze geselecteerd was voor de wedstrijd, was ze bezig met haar zevende specialisatiejaar richting 'Restaurant'. Daarin krijgen onze leerlingen gastronomische hoogstandjes aangeleerd en lopen ze stage in klasse-restaurants in binnen- en buitenland. Door corona werden de praktische proeven van de wedstrijd uitgesteld naar eind september. Ondertussen was ze afgestudeerd en werkte al voltiids in een keuken. Bodil kwam op de sluitingsdagen van het restaurant naar Koksijde om samen met mij de recepturen voor de wedstrijd te verfijnen en in te oefenen. Kandidaten moeten ook een filmpje maken, waarin ze hun motivatie en keuze voor duurzame vis aantonen. Ook hier spaarde Bodil zich geen enkele moeite: ze is gaan filmen met haar surfplank in zee en op een visserschip van een bevriende visser."

"De Hotelschool Ter Duinen ligt aan zee. Vis en zeevruchten uit de Noordzee staan dan ook hoog op onze agenda. Een mooiere frigo vol verse vis kun je niet hebben en daar moeten we zorg voor dragen!"

Naast lesgeven in de hotelschool en in de nieuwe Bacheloropleiding 'Culinary arts' aan VIVES, maakt Peter De Coster ook deel uit van het onderzoeksteam van de NorthSeaChefs. Deze beweging wil chefs, hobbykoks en consumenten aanmoedigen om op een verantwoorde manier om te gaan met onbekende vissoorten en bijvangst gevangen door Belgische & Nederlandse vissers. Voor de wedstrijd kozen ze te werken met grote pieterman, een bijvangstsoort waar vissers nauwelijks 2-4 euro de kilo voor krijgen in de vismijn. Door deze onbeminde soort gastronomisch hoger te tillen, hopen ze op een betere valorisatie. Bodil koos om er mosselen bij te serveren, een logische keuze vanuit haar Zeeuwse roots. Deze combinatie kon de jury charmeren. Ze won er op 29 september in Bretagne de eerste prijs mee.

De culinaire competitie, georganiseerd door Ethic Ocean, daagt chefs en zaalpersoneel uit om te kiezen voor duurzame vis en hun klanten hierover correct te informeren. De wedstrijd staat open voor jonge chefs onder de 35 en studenten van een hotelschool. Kelners in opleiding dingen mee in een aparte wedstrijdcategorie.

Bodil Schilperoort, eind juni afgestudeerd aan de Hotelschool 'Ter Duinen' in Koksijde, mag zich de trotse winnares noemen van de internationale gastronomische wedstrijd 'Concours Olivier Roellinger'. Onder het wedstrijd motto 'Voor een duurzaam gebruik van vis en zeevruchten' won ze in de categorie 'studenten uit Noord- en West-Europa'. Begeleider en North Sea Chef Peter De Coster legt uit wat dit betekent voor een student en voor de hotelschool. Of hoe je vanuit de keuken kan bijdragen aan gezonde visstocks en het behoud van de oceaan.

Het VLIZ is partner in de wedstrijd en hoopt telkens ook heel wat kandidaten uit België en Nederland te kunnen motiveren om deel te nemen. Heb je als jonge horeca-professional interesse om mee te doen met dit grote avontuur? Neem dan vandaag nog contact op (concours@ethic-ocean.org) voor het verkrijgen van instructies (in Frans, Engels of Spaans) en een registratieformulier voor de editie van 2022. Op de website van Ethic Ocean vind je alvast inspiratie uit eerdere edities.

Samen met Ethic Ocean en het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) geeft het VLIZ de Vis- en Zeevruchtengids uit. De publicatie helpt chefs en andere professionelen in de visketen om duurzame keuzes te maken in het grote gamma van visserij- en aquacultuurproducten op de markt: www.zeevruchtengids.org.

MEER LEZEN

- Ethic Ocean – Concours Olivier Roellinger www.ethic-ocean.org/activites/concours-olivier-roellinger | www.facebook.com/ethicocean
- NorthSeaChefs – www.northseachefs.be - Hotelschool Koksijde 'Ter Duinen' - www.hotelschoolkoksijde.be
- De Grote Rede 24 – Zeevruchten: De grote pieterman: een vis met pit? – www.vliz.be/imisdocs/publications/ocrd/148893.pdf