

Beste persmedewerker,

Deze avond werd in de Hotelschool van Lokeren het resultaat van de Wase Streekgerechtenwedstrijd 2008 bekendgemaakt. Misschien was u erbij, zo niet dan verneemt u verder in dit bericht wie met de prijzen ging lopen. We stellen u meteen ook de gloednieuwe brochure voor. Hopelijk krijgen zowel de winnende gerechten als onze toeristisch-gastronomische publicatie uw aandacht.

- Restaurant De Sonne wint met hoofd- en nagerecht
- Gasthof Malpertus valt opnieuw in de prijzen
- Wase chef-koks serveren streekgerechten én toeristische tips

- Dit willen we nog meegeven...

*Met vriendelijke groeten & alvast bedankt,
Toerisme Waasland vzw*

De Sonne wint met hoofd- en nagerecht

Restaurant De Sonne, gelegen op de Markt van Temse, leverde volgens de jury het beste hoofdgerecht af. De *Dubbele rundslende van het Blauwwitte ras, gevulde polderaardappel met geitenkaas van 't Eikenhof, Wase raapjes gekarameliseerd met Oostbergse honing van Fariel onder gedroogde Cock's ham en een saus met straffe mosterd van De Kroon* mag zich het winnend Streekgerecht 2008 noemen. In de hoofdgerecht-prijsklasse -€ 15 werden geen gerechten ingezonden, zodat restaurant De Sonne de enige winnaar in de categorie hoofdgerechten werd (prijsklasse € 15,01 tot € 25).



In de categorie nagerechten kon ingediend worden in de prijsklasse -€ 8 en € 8,01 tot € 12. In die laatste prijsklasse diende chef-kok Jan Van Landeghem van restaurant De Sonne het nagerecht *Regiotrio van vers roomijs met Aerts speculaas, aardbeien uit Melsele gemarineerd in appelwijn "Berckelaer" en witte chocolademousse met "Den Ouden Advokaat"* in. Ook hier oordeelde de jury dat de inzending van De Sonne de eerste plaats verdiende.



Gasthof Malpertus valt opnieuw in de prijzen

Gasthof Malpertus lijkt een vaste stek veroverd te hebben in de erelijst van de Wase Streekgerechtenwedstrijd. dat is ook in de editie 2008 niet anders: in de categorie nagerechten, prijsklasse -€ 8, levert chef-kok Rudi Gosselin het winnende recept af.



Zijn *wandeling door het "Zoete" Land van Waas*, een combinatie van een luchtige kwark, een crème brulée en een Waaslandse koffie viel bij de juryleden behoorlijk in de smaak.

[▲ top](#)

Wase chef-koks serveren streekgerechten én toeristische tips



Het receptenboekje dat Toerisme Waasland vorig jaar ter gelegenheid van de Wase Streekgerechtenwedstrijd uitgaf, kende een groot succes. Reden genoeg dus om de ingediende recepten opnieuw met het publiek te delen. Maar deze keer gingen we een stapje verder: we vroegen de Wase chef-koks niet alleen om hun keukengeheimen prijs te geven, maar ook hun uit-tips in het Waasland. Met hun antwoord op vragen als 'wat vind je het mooiste plekje in het Waasland', 'wat mogen we niet missen bij een bezoek aan de regio' en 'wat moet je zeker eens doen in het

Waasland' creëerden we een boeiende mix van doe-tips en dit-moet-je-gezien-hebben-plekjes. Een overzichtskaart en gedetailleerde praktische informatie wijzen je feilloos de weg naar zowel de restaurants als de boeiende plekken.

De brochure 'Wase chef-koks serveren: eigenzinnige gerechten en fascinerende plekken' is vanaf 5 mei gratis verkrijgbaar bij de Wase diensten voor toerisme.

[▲ top](#)

Dit willen we nog meegeven...

Prijzengeld valt er niet te winnen in de Wase Streekgerechtenwedstrijd, wel erkenning voor de bereidheid om met producten van eigen bodem te werken. Uiteindelijk blijft dit immers het doel van Toerisme Waasland: onze streekeigen producten én de vele kwalitatieve horecazaken in de regio een duwtje in de rug te geven. Dankzij de Fed. HoReCa, afdeling Oost-Vlaanderen, ontvingen beide winnaars dit jaar wel een jaar gratis lidmaatschap van de Federatie, de beroepsvereniging voor de horeca.



Zowel de winnende gerechten als de, eveneens heerlijke, creaties van de overige restaurants, staan van 1 mei tot 15 augustus op de kaart van de deelnemende restaurants:

*De Sonne - Temse
Gasthof Malpertus - Sint-Niklaas
De Brokkelinck - Sint-Niklaas
Tiecelijn - Daknam
't Korennaer - Nieuwkerken
De Steeg - Sint-Niklaas
Biznishotel - Lokeren
Eigenwijs - Sint-Niklaas
Grouwsteen - Sint-Pauwels
Bistro De Eetkamer - Sint-Niklaas*



Deze zevende editie van de Wase Streekgerechtenwedstrijd kon enkel tot stand komen dankzij de schitterende samenwerking met de Hotelschool van Lokeren en de belangeloze inzet van juryleden Etienne De Bock (juryvoorzitter), Geert Vanderstraeten (coördinator Voeding, Hotelschool Lokeren), Sven Bogaert (chef-kok en zaakvoerder van restaurant Elvira), Jacques Collen (Academie voor Streekgebonden Gastronomie) en Daphne Aalders (culinair journaliste).



▲ [top](#)

Meer info of beeldmateriaal nodig?

Voor meer informatie en/of bijpassend beeldmateriaal kan u steeds terecht bij Toerisme Waasland vzw, T 03-760 92 62 of mail naar toerisme.waasland@oost-vlaanderen.be.



Dit bericht werd verstuurd naar: toerisme.waasland@oost-vlaanderen.be
Wilt u deze berichten niet meer ontvangen? [klik hier](#)