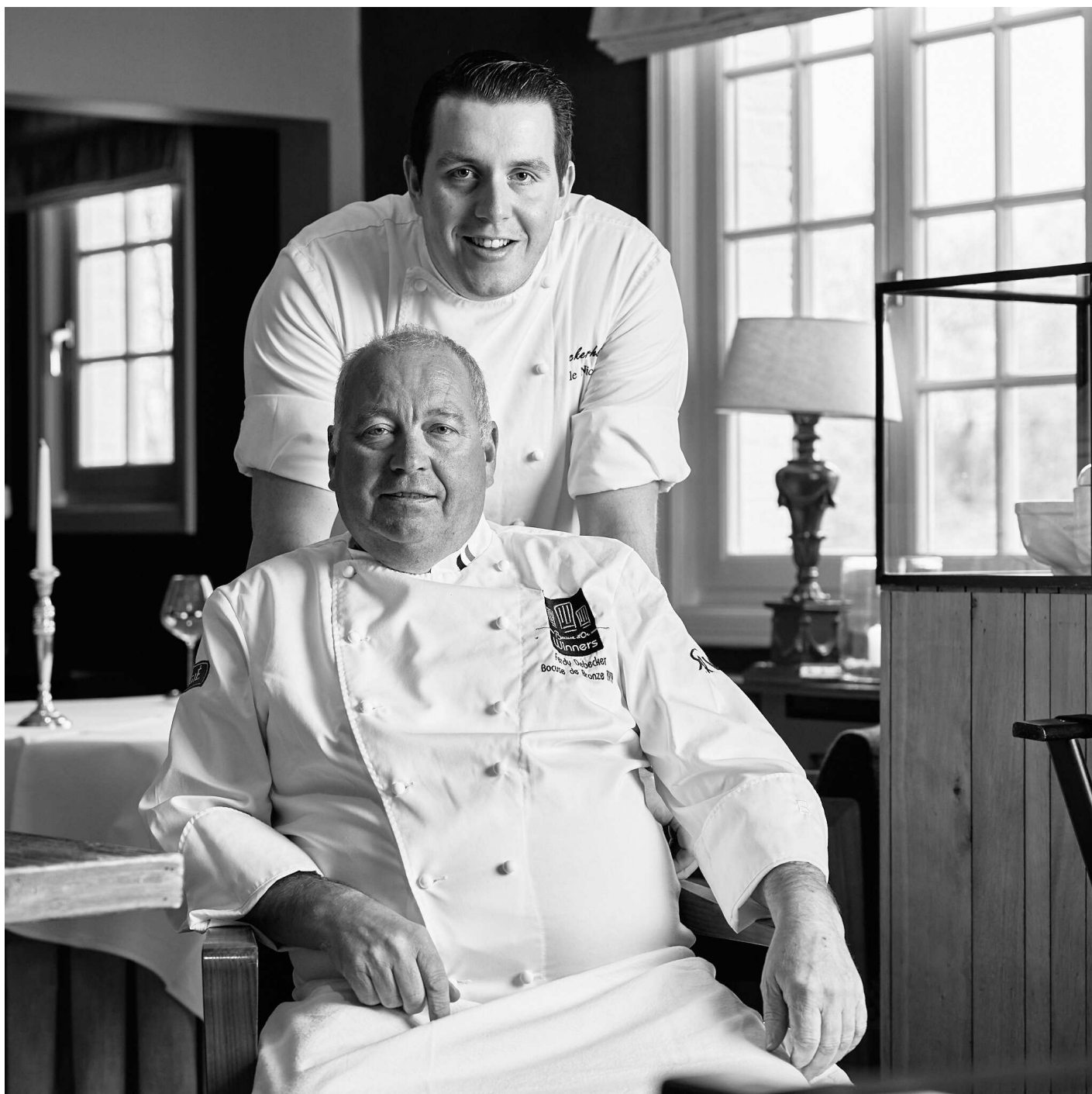


- cc Binder
- Kunst en erfgoed
- Sport
- Kinderen en jongeren
- Puurs-centrum
- Aspergefestival
- Zomer van

Peter Ferdy Debecker

Het Aspergefestival krijgt altijd een meter of peter. Dat zijn bekende culinaire figuren die zich engageren om ons witte goud te promoten. Ferdy is peter van het Aspergefestival in 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 en 2024.



Wie is Ferdy Debecker?

Ferdy is chef-kok van restaurant Eyckerhof in Bornem. Je tafelt er in een oude hoeve die hij samen met zijn vrouw Ann volledig renoveerde. Het restaurant werd bekroond met een Michelin-ster en met een 16 op 20 van Gault & Millau.

Aspergerecepten van Ferdy

Ferdy stelde speciaal voor het Aspergefestival enkele [recepten](#) op. Probeer het ook!

Ferdy over asperges ...

Zeg eens eerlijk, ben je zelf fan van de asperge?

“Absoluut, ze wordt terecht de edele dame onder de groenten genoemd. Het is een topproduct dat ik tijdens het seizoen

graag op mijn kaart zet. Zelf eet ik de asperge het liefst in alle eenvoud: met wat boter. De kunst zit 'm vooral in de juiste kooktijd. Ik merk dat de groente vaak te hard geserveerd wordt, waardoor ze nog kraakt als je erin bijt. Geef mij maar zachte asperges die smelten in je mond.”

Waar haal jij je asperges?

“Bij een lokale aspergeboer, dicht bij mijn restaurant. Het is opvallend hoe de verkoopadressen uitdunnen. Niet onlogisch: asperges telen is een zware ambacht, zeker als je ze één voor één met de hand uit de grond haalt. Weet je trouwens hoe je achterhaalt of ze vers zijn? Wrijf ze even tegen elkaar. Als ze een piepend geluid maken, is het in orde. Wij zeggen dan tegen elkaar: ‘Het is oké, ze zingen!’.

“Geef mij maar zachte asperges die smelten in je mond.”

Je baatte in 2019 een standje uit in ons aspergedorp. Welk gerecht konden bezoekers bij jou proeven?

“Ik ging voor een klassieker van het huis: asperges met broodkorstjes en spekjes. Al sinds 1987, het prille begin van Eyckerhof, staat dat bij ons op de kaart. Één jaar serveerden we het niet en mensen vonden dat echt zonde. In het aspergedorp kan iedereen van het gesmaakte gerecht genieten voor een zachte prijs.”

Tijdens het Aspergefestival organiseer je ook een galadiner. Hoe gaat zo'n galadiner er aan toe?

“Een chique bedoening met alles erop en eraan. We bouwen zaal Spil in cc Binder om tot een sterrenrestaurant. Gasten krijgen een vijfgangenmenu voorgeschoteld, uiteraard met de asperge in de hoofdrol. Ik kom af met mijn hele equipe: keuken- én zaalpersoneel. Om alles vlot te laten verlopen schakelen we ook hulp in van de hotelschool. De opbrengst ging in 2019 naar het Kinderkankerfonds, een goed doel dat me nauw aan het hart ligt.”

“Asperges telen is een zware ambacht.”

Wilde je altijd al kok worden?

“Eigenlijk wel, al van kinds af was ik daarin geïnteresseerd. Ik was er graag op mijn twaalfde aan begonnen, maar dat mocht niet van thuis. Dus volgde ik economie in de humanoria, bij de paters in Leuven. Toen ik achttien was, dacht iedereen dat ik voor de universiteit zou kiezen. Maar ik ging voor mijn passie: een koksopleiding. In 1987 kocht ik samen met mijn vrouw Ann een hoeve in Bornem, die renoveerden we tot ons eigen restaurant. Sindsdien bedienen we daar samen dagelijks zo'n 50 à 60 gasten met een drietal koks in de keuken en twee zaalmedewerkers, aangesterkt met weekendwerkers, flexi-jobbers en stagiairs. Ondertussen dus al een geoliede machine.”

Eyckerhof heeft een Michelin-ster. Bezorgt je dat extra stress?

“Wij kregen die ster zo'n 28 jaar geleden. Ergens ontstaat dan onbewust en automatisch een drang om een tweede binnen te rijden. Maar tegelijk besef je meteen dat dat heel moeilijk wordt. Het is juist al een hele prestatie om die eerste te behouden, en dat al zovele jaren. Want als je stilstaat, ga je achteruit en ben je die ster zo weer kwijt. Dus het is inderdaad niet te onderschatten: je moet twee keer per dag op topniveau presteren. Al moet ik zeggen dat die stress bij mij wel wat vermindert met het ouder worden, dan leer je beter te relativiseren. Je komt ook tot het inzicht dat je het ervaren van druk en stress zelf mee in de hand hebt. Bijvoorbeeld in je omgang met sociale media. Ik merk dat veel jongere koks veel belang hechten aan wat er online over hen verteld wordt – positief en negatief. Zulke dingen kan ik makkelijker loslaten, je weet dat je er soms geen vat op hebt.”