

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

## Peter Tim Teck

Het Aspergefestival krijgt altijd een meter of peter. Dat zijn bekende culinaire figuren die zich engageren om twee jaar op rij mee ons witte goud te promoten. Tim was peter van het Aspergefestival in **2017** en **2018**.



### Wie is Tim Teck?

Tim Teck was jarenlang Libelle-chef. Tussendoor ontwikkelde hij zijn eigen traiteuractiviteiten. In 2015 opende hij een restaurant bij hem thuis in Puurs. Dat deed tijdens het Aspergefestival dienst als pop-upaspergerestaurant waar hij zijn gasten een exclusief gerecht serveerde. Eenvoud vormde daarbij de basis.

### Tim over asperges ...

## Hoe is je liefde voor het koken begonnen?

Al toen ik in de kleuterklas zat, droomde ik ervan om bakker te worden. We zijn nochtans een familie van verschillende generaties trappenmakers, geen bakkers. Later ging ik tijdens de schoolvakantie bij de bakker werken; bleek dat ik niet goed tegen al die bloem kon die daar in het rond vloog. Dan ging ik in Antwerpen naar de Kokschool. Daar heb ik ook lesgegeven. Nadien werd dat niet meer combineerbaar met mijn werk als zelfstandige.

## Nog niet iedereen weet dat we een topkok in onze gemeente hebben. Leg je even uit wat je band is met Puurs?

Ik groeide op in Puurs. Daarna ging ik in Antwerpen naar de middelbare school. Ik ben even in het stad blijven plakken en heb er in verschillende restaurants gewerkt. Ergens wist ik altijd wel dat ik zou terugkeren naar mijn heimat. Een paar jaar geleden heb ik dat dan ook gedaan! Momenteel woon ik in Liezele.

## Dit is het eerste jaar dat je peter bent van het Aspergefestival. Wat vind je van dit initiatief?

Ik vind het een supertof initiatief! Vorig jaar kookte ik samen met [Sofie Dumont](#). Ze gaf me de opdracht om een ijs te maken van asperges. Niet helemaal vanzelfsprekend, asperges zijn nogal bitter. Uiteindelijk werd het een sorbet op basis van yoghurt met asperges. Het jaar daarvoor kwam ik tijdens het openingsfeest langs met een Volkswagenbusje met een pizza-oven. Daarin maakte ik dan wraps met asperge. Jammer van het slechte weer toen, maar het heeft toch gesmaakt!

## In het kader van het festival organiseerde je in 2018 twee exclusieve workshops. Hoe gaat het er aan toe tijdens workshops bij Tim Teck?

Tijdens de workshops maak ik samen met de deelnemers een heel aspergemenu. We maken hapjes, een voor- en tussengerecht, een hoofdgerecht en een dessert. Daar zijn we toch de hele dag aan bezig. 's Avonds schuiven we dan samen aan tafel om ervan te smullen.

## Heb jij asperges altijd al lekker gevonden, of heb je ze moeten leren eten als kind? Zijn er dingen die jij absoluut niet lust?

Als kind lustte ik altijd al groentjes. Ik was niet zo'n fan van vlees. Mijn grootouders hadden asperges, dus ik at ze al van kinds af aan. In de zomer ging ik mee asperges steken, tot wel 3 keer per dag!

## Meter van 2015-2016 was Sofie Dumont. Zij gaf ons een heerlijk recept mee met natuurlijk asperges, gerookt spek en appelsien. Hoe eet jij asperges het liefst?

Asperges kan je met enorm veel dingen combineren. Maar het toffe aan asperges is dat het al een supergerecht wordt als je er gewoon ei en boter bij eet. Simpel is nog altijd het lekkerst. Weinig groenten doen de asperge dat na! Wat ook fijn is aan asperges: het is seizoensgebonden. Je kan er altijd naar uitkijken. Asperges hebben een kort seizoen, maar da's met alle lekkere dingen zo!

## Om af te sluiten: witte, groene of paarse asperges?

Witte! Voor mij mag daar gerust nog een 'blauw kopke' aan zitten. Momenteel haal ik mijn asperges bij de boer in Liezele. Dat zijn echt goeie asperges. Vorig jaar moest ik ze op een gegeven moment door omstandigheden bij de groothandel halen. Die kwamen uit Nederland. Dat is echt een wereld van verschil! De asperges van bij ons smaken zoveel beter!