

Label zet Westhoek als boterproducent op de kaart

nieuws

Voor Eric Sioen en zijn echtgenote Ambroisine Vergote van de hoeve Sioen in Passendale is het verkrijgen van het label als streekproduct voor hun 'Westhoek hoeveboter' in de eerste plaats de erkenning van vele jaren kwaliteitsvolle arbeid. Ze hopen dat nu nog meer klanten de weg vinden naar hun bedrijf. Voor de Westhoek is het een erkenning als dé boterstreek bij uitstek.

🕒 2 FEBRUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:32

Voor Eric Sioen en zijn echtgenote Ambroisine Vergote van de hoeve Sioen in Passendale is het verkrijgen van het label als streekproduct voor hun 'Westhoek hoeveboter' in de eerste plaats de erkenning van vele jaren kwaliteitsvolle arbeid. Ze hopen dat nu nog meer klanten de weg vinden naar hun bedrijf.

Eric Sioen runt het gemengd bedrijf, dat hij van zijn ouders overnam, nu al 25 jaar. Al die tijd worden al hoeveproducten verkocht: melk, karnemelk, yoghurt, plattekaas, aardappelen, prei, rode en witte kool, savooikool en boter. "Voor onze boter kregen we het label traditioneel streekproduct omdat het een kwaliteitsproduct is, dat al minstens 25 jaar bestaat en gekend is in de streek. De Westhoek is dé boterstreek bij uitstek". De uitgestrekte weiden van de Westhoek zijn een ideaal graasgebied, zo staat te lezen op de website van VLAM. De melk is er prima als grondstof voor rijke boerenboter. De roodbonte koeien, een ideaal melkveeras, grazen zoveel mogelijk buiten. In de winter krijgen ze hooi, voederbieten en maïspulp, allemaal eigen productie. Typisch is dat de hoeveboter op de hoeve gekarnd en manueel uitgekneed wordt. Daarna vormt men boterklompjes van 250 of 500g.

"Een hoeveproduct kán ook een streekproduct zijn", legt Jo Van Caenegem uit die voor VLAM de streekproducten begeleidt. "Melkveehouders die in de Westhoek eigenhandig boter bereiden als hoeveproduct, kunnen makkelijk een erkenning als streekproduct bekomen. Op dit terrein is er trouwens nog heel wat werk aan de winkel: het Brakelse hoen, aardbeien uit het Pajottenland, asperges uit Puurs, Limburgse grotchampignons,

zuurkool van de Maaskant. Of wat te denken van een boer die in het Gentse peterseliewortels teelt voor de waterzooi".

VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra