nieuws

# Acht streekproducten krijgen Vlaamse erkenning

nieuws

Acht producten zijn erkend als Vlaams streekproduct. Het gaat onder andere om Poperingse hennepot, kipkap uit de Antwerpse Kempen en rauwmelkse kaas uit Lokeren. Dat meldt het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) donderdag na een eerste erkenningsronde voor 2021.

10 JUNI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 10 JUNI 2021 15:43

Lees meer over:
streekproduct
VLAM



Rauwmelkse kaas uit Lokeren, droge worst uit Aalter, Poperingse hennepot, kipkap uit de Antwerpse Kempen, filet d'Anvers uit Geel, Antwerpse gekookte uier, West-Vlaamse gerookte sprotfilets en gerookte heilbot. Het zijn de acht Vlaamse streekproducten die na de eerste erkenningsronde van VLAM een erkenning kregen. Ze mogen voortaan het Vlaamse erkenningslabel van streekproduct gebruiken.

Normaal gezien voorziet VLAM jaarlijks drie erkenningsrondes voor Vlaamse traditionele streekproducten. Door de coronacrisis vonden in 2020 slechts twee rondes plaats. Ook dit jaar houdt VLAM het bij twee erkenningsrondes, in juni en in september.

Om erkend te worden als Vlaams streekproduct moet een product geproduceerd zijn met streekeigen grondstoffen, in de regio van oorsprong en volgens de traditie. Het product moet ook minstens 25 jaar bestaan en bekend zijn in de streek. Meer dan 200 producten kregen al het label van Vlaams streekproduct.



## Vlaamse rauwmelkse geitenkaas

De geit werd als de koe van de arme man gepromoot einde 19de en begin 20ste eeuw via de geitenbonden. De geitenmelk en -kaas waren een aanvulling op de schrale dagelijkse kost. Begin jaren 1980 pikten jonge boeren hier en daar de draad opnieuw op en verwerkten rauwe geitenmelk tot een gamma verse kazen.
Peter en Monique startten hun Geitenboerderij ’t Eikenhof in 1985 net buiten het Oost-Vlaamse Lokeren. In een oud hoevegebouw begonnen ze van nul; nu telt de boerderij 100 melkgeiten. Ze telen hun voeder zelf en vullen het aan met hooi uit het natuurgebied ‘De Buylaers”.

Voor deze verse geitenkaas natuur of met bieslook kan je terecht in de eigen hoevewinkel, in buurtwinkels, op de markt of bij voedselteams. Of bij de horeca voor een heerlijk slaatje!

VILT TeeVee volgde vorig jaar het proces van geitenmelk tot geitenkaas bij 't Eikenhof:




Uitgelicht

### Schakels - Van geitenmelk tot geitenkaas

VILT TeeVee

We gaan aan sneltempo van geitenmelk naar geitenkaas bij 't Eikenhof in Lokeren.

2 OKTOBER 2020

Lees meer



## Vlaamse droge worst

Droge worsten zijn in oorsprong verse worsten waarvan men opmerkte dat ze mits de juiste kruiding en de juiste omgeving niet alleen veilig droog werden maar ook rijpen en rijker worden van smaak. Een traditie die de ambachtelijke slager in de vingers heeft maar op grote schaal veel moeilijker te evenaren is. Geert Ally, boerenzoon en bio-ingenieur voeding, ging op zoek naar de goeie formule om op grotere schaal droge boerenworsten te produceren voor zijn bedrijf Buurtslagers. Met succes brengen zij nu een typische Vlaamse droge worst met als merknaam “Boerenworst”.

De droge worst beantwoordt aan de typische eigenschappen: niet te fijn gemalen varkenvlees gekruid met zout, peper en nootmuskaat. Belangrijk onderdeel van de traditionele Vlaamse droge worst is het drogen/rijpen. Daarom gebruikt Buurtslagers geen plastic verpakkingen, de worsten worden per stuk of per streng van twee verkocht in een papieren pochette. Zo wordt het droogproces niet onderbroken en kan de klant verder drogen naar wens.



## Poperingse hennepot

Hennepot kent een lange traditie in Poperinge en wordt door zijn bewoners heel erg gewaardeerd. Hoewel de naam suggereert dat het over een kipbereiding zou gaan weten we uit getuigenissen en publicaties dat al naargelang haar

middelen de huisvrouw zich beperkte tot kip of kip en konijn. Bij de slager en de horeca bevat Poperingse hennepot meestal dezelfde drie k's, nl. kip-kalf-konijn, net zoals het "potjesvlees uit de Westhoek", dat een Europese Beschermde Geografische Aanduiding in de wacht sleepte in 2015.

Waar ligt dan het verschil? De Poperingse hennepot bevat grotere stukken vlees met wat bot, waardoor je de hennepot niet kan snijden. Je serveert hem uit een pot of bokaal samen met de zure gelei. De oorspronkelijke aarden potten met deksel werden door lokale pottenbakkers gemaakt en zijn nog hier en daar te vinden bij Poperingse families.

't Vispunt nam het meer dan 100 jaar oude recept over van het befaamde Poperingse restaurant De Kring.



## Kipkap uit de Antwerpse Kempen en Filet d'Anvers

Slagerij Vandecruys uit Geel maakt al meer dan 100 jaar kipkap in de Antwerpse Kempen volgens traditie. Traditioneel een zeer duurzaam recept waarin alle moeilijke stukken zoals de kop, poten, oren, staart, … verwerkt werden. Gekookt en met als bewaarmiddel azijn kon deze kipkap op een koele plaats langer bewaard worden. Vandaag gebruikt Slagerij Vandecruys enkel varkenskoppen die, zoals het hoort, langzaam gaar gekookt worden in een bouillon met ui. Het vlees wordt vrij fijn gemalen, gekruid met zout, peper en muskaatnoot en vervolgens opnieuw gemengd met de bouillon, azijn en een lepeltje mosterd.

Ook de Filet d'Anvers van de slagerij, waar ze nog steeds spreken over "ossebil", viel in de prijzen. Vandaag zijn er echter bijna geen ossen meer en gebruikt men de filet d'Anversspier, of spier van het muisstuk, van vrouwelijke dieren van twee à drie jaar oud.

Ook het zouten is geëvolueerd, de stukken worden ingewreven met een zout-kruidenmengeling en vacuüm verpakt. In de koelkamer worden ze gedurende zes tot acht weken dagelijks gedraaid. Eens voldoende gezouten worden de spieren afgespoeld en een veertiental dagen gedroogd voor een beter rookresultaat. Het roken gebeurt langzaam in een gemetste rookschouw met beuk en eik.

De "ossebil" of filet d'Anvers van Vandecruys heeft een zeer zachte structuur en een zachte maar toch duidelijke rooksmaak. Een streekproduct dat past bij het ontbijt, de brunch, de apero of in een slaatje.



## Gekookte uier

Het verwerken van slachtafval maakt sinds jaar en dag deel uit van de slagersstiel. Voeding en vlees in het bijzonder waren te kostbaar om verloren te laten gaan, iets wat bekend is van het varken maar minder van runderen. Je hebt bij de slacht de vaste onderdelen van het “vierde kwartier” zoals de tong of lever, maar er zijn ook organen die minder talrijk op de markt komen zoals de zwezerik of de uier.

De uier van een melkkoe kan slechts verwerkt worden wanneer de slager beschikt over een koe die recent melk gaf. De uier mag bovendien niet gekwetst zijn en moet vrij zijn van residu’s van geneesmiddelen. Resultaat was dat een kwalitatieve uier niet steeds voorhanden was en de liefhebbers ernaar uitkeken.

Hoewel gekookte uier eerder bekend staat als de “arbeidersbiefstuk” zijn er liefhebbers genoeg in Vlaanderen. Van Louis Paul Boon - hij wijdt er 2 hoofdstukken aan in “Eten op z’n Vlaams” - tot Pierre Wynants, die een recept opnam in zijn eerste kookboek, of Jeroen Meus, met een recept in Dagelijkse kost.

In Antwerpen houdt men het langst vast aan de traditie van gekookte uier, Ter Beke-Pluma NV heeft een samenwerkingsverband met Vleeswaren L.Michielssen, waarbij de productie het recept van De Kock-De Brie volgt.

De bereiding is zeer eenvoudig: de uier wordt enkele uren gekookt in gezouten water. Nadien wordt de uier “natuur” of in een “blok” afgekoeld. Je kan de gekookte uier bakken in echte boter en kruiden met grof zeezout of koud eten met mosterd of pickles. Sommigen krijgen nu al het water in de mond, voor anderen het ontdekken waard.



**West-Vlaamse gerookte sprotfilets** en **Vlaamse gerookte heilbot** van het merk Seagull-Appetit uit Brugge worden, na een korte pauze, opnieuw in het gamma opgenomen. Het bedrijf werd overgenomen door een andere STREEKPRODUCT.be-licentiehouder, nl. Gilco BVBA; de productie blijft echter in Brugge. Meer info op www.seagull-appetit.com.
Meer info op www.streekproduct.be

**Bron:** Eigen verslaggeving / Belga

**Beeld:** VLAM


## 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/viltnieuws.bsky.social

---


© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada