nieuws

Ambachtelijke hoeveboter schopt het tot streekproduct

nieuws

Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) heeft zes traditionele voedingsproducten beloond met het streekproductenlabel. Vier van de zes producten zijn afkomstig uit de provincie West-Vlaanderen. Twee daarvan zijn ambachtelijke landbouwproducten: hoeveboter en hoevekarnemelk uit de Westhoek. In totaal mogen al meer dan 200 voedingsproducten het label van Vlaams streekproduct dragen.

2 FEBRUARI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:
diversificatie



Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) heeft zes traditionele voedingsproducten beloond met het streekproductenlabel. Vier van de zes producten zijn afkomstig uit de provincie West-Vlaanderen. Twee daarvan zijn ambachtelijke landbouwproducten: hoeveboter en hoevekarnemelk uit de Westhoek. In totaal mogen al meer dan 200 voedingsproducten het label van Vlaams streekproduct dragen.

De Vlaamse witte en zoete haring, de hoeveboter uit de Westhoek, de hoevekarnemelk uit de Westhoek en de glazuurspeculaas van de kust zijn de vier West-Vlaamse producten die voortaan als streekproduct bekendstaan. Daarnaast heeft ook een tweede Hasseltse bakker een erkenning voor zijn Hasseltse speculaas gekregen. Tot slot zal ook de Belgische peperkoek van Vondelmolen in Lebbeke voortaan met het label streekproduct in de winkel liggen.

De hoeveboter en karnemelk uit de Westhoek zijn erg dankbare producten voor in de keuken. Producent van dienst is de Beauvoordse Walhoeve die in de West-Vlaamse boterstreek bij uitstek ligt. De vette weiden in en om Veurne zorgen voor veel en gezond gras, ideaal voor hoevezuivel. Op de Walhoeve wordt de verse koemelk licht opgewarmd en ontroomd, de room wordt geënt met zuursel en na 24 uur kan de verzuurde room gekarnd worden. Dit levert boterkorrels en karnemelk op. Hier maakt de hoeve het verschil met de industrie. Die kiest niet meer voor het procedé van verzuring en produceert dus ook geen echte karnemelk meer. Karnemelk, het bijproduct van hoeveboterproductie, was vroeger de basis voor volks voedsel zoals karnemelkpap met brood.

Drie maal per jaar neemt de beoordelingscommissie Vlaamse streekproducten de erkenningsaanvragen voor traditionele Vlaamse streekproducten onder de loep. Het label wordt toegekend aan producten die volgens een bepaalde traditie worden gemaakt, verbonden zijn aan een bepaalde streek en die een gegarandeerde authenticiteit hebben. Producenten die deze erkenning krijgen, gaan met VLAM een licentieovereenkomst aan waarvoor de producent een vergoeding betaalt waarmee VLAM dan de promotie van alle streekproducten financiert.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

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