

Koekjes uit Gavere en jenever uit Landen erkend als streekproducten

De Gaverse Valeirkoekjes en graanjenever uit Landen worden erkend als ‘eetbaar erfgoed’. Ze krijgen van VLAM de erkenning van streekproduct. “Zo zorgen de producenten ervoor dat het eetbaar erfgoed in hun streek niet verloren gaat”, aldus VLAM.

🕒 22 FEBRUARI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 22 FEBRUARI 2023 16:13

Lees meer over:
streekproduct
VLAM



Eetbaar erfgoed is het paraplubegrip dat verwijst naar alle traditionele streekproducten in Vlaanderen, onder meer vleesproducten, dranken of zoetigheden. Meer dan vier op de tien Vlamingen koopt minstens maandelijks een streekproduct. De producten worden geassocieerd als typisch en aan de streek gebonden, als traditioneel, iets wat je kent van je grootouders en wat op traditionele wijze gemaakt wordt, en als waardevol. Elk jaar voorziet het Steunpunt Streekproducten in de schoot van VLAM (Vlaams Centrum voor Agro-en Visserijmarketing vzw) drie erkenningsrondes voor Vlaamse traditionele streekproducten. De beoordelingscommissie, die samengesteld is uit specialisten uit alle voedingsdomeinen, onderzoekt de aanvragen en adviseert de sectorgroep Streekproducten van VLAM, die beslist over de erkenningen. In totaal kregen al 186 unieke streekproducten deze erkenning.



Gavers Valeirke

Het standbeeld van een ridder die meevocht in de Slag van Gavere in 1453 heeft heel wat teweeg gebracht in Gavere. Lokaal kreeg het beeld de naam “Valeir” door de gelijkenis met een Gaverse schrijnwerker. In 1994 besliste banketbakker Kris Demeyer het beeld te eren met een broos koekje, het eerste van de vele Valeir-producten in de streek. Vervolgens verenigde o.a. de familie van Kris zich in de Confrerie van de Tantes en de Nonkels van Valeir. Zij groeiden uit tot ambassadeurs van Gavere en van de Gaverse producten zoals bieren en hespen.

Het Gavers Valeirke is een knapperig koekje op smaak gebracht met hazelnoten, amandelen en citroenschil. Momenteel is de productie in handen van Ineke Demeyer, zij bakt en serveert de koekjes in de oude bakkerij, nu Koffiehuis Bon Appetine.

www.bonappetite.be



Landense graanjenever

Graanjenever is de passie van Kris Wintmolders. Na een jaar avondschoon kon hij zelf moutwijn maken, de basis voor een ambachtelijke graanjenever. Bovendien ging hij aan de slag in een Vlaams-Brabantse regio met een stokerijtraditie. De plaatselijke heemkundige kring Pepijn@Landen telde in de 19e

eeuw vier stokerijen verspreid over de deelgemeenten Neerwinden, Janshoven, Walshoutem en Eliksem. De streek beschikte over rijke landbouwgronden met een overvloedige graanoogst en er was bovendien voldoende water beschikbaar.

Vandaag haalt Kris zijn beslagwater uit een bron vlakbij de watertoren, een symbool voor Landen dat ook op het etiket van de Wintmolders-graanjenever prijkt. De Landense graanjenever is zeer zacht, hij bevat 20 procent moutwijn, wat hem een complexe graansmaak geeft met een lichte toets van jeneverbes. Het eindproduct bevat 30 procent alcohol, niet te sterk en een aanrader voor wie gin eens wil inruilen voor een echte Vlaams-Brabantse graanjenever.

wintmolders-jeneve.wixsite.com/jenevers

Meer info vind je op www.streekproduct.be.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: VLAM

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra