

Oostendse garnaalkroket en speculaas uit Scherpenheuvel erkend als Vlaams streekproduct

Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) heeft de Oostendse garnaalkroket officieel erkend als Vlaams streekproduct. De kroket wordt enkel gemaakt met handgepelde garnalen die door Oostendse vissers zijn gevangen. Ook Belgische speculaas uit Scherpenheuven mag vanaf nu het label dragen.

16 FEBRUARI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 16 FEBRUARI 2022 10:44

Lees meer over:
streekproduct
VLAM



De Oostendse garnaalkroket is de meest traditionele van de garnaalkroketteren. De garnalen voor de kroketteren worden nog op het schip zelf gekookt. Eens aan land gebracht, worden de garnalen zo snel mogelijk verkocht en gepeld. Vervolgens wordt een bisque of bouillon gemaakt en wordt minstens 30 procent van de garnalen verwerkt in de krokettervulling. De kroketteren worden ook geproduceerd binnen een straal van maximum 10 kilometer. Een aantal Oostendse chefs ondertekenden een charter waarbij ze verklaren dat ze de Oostendse garnaalkroketteren volgens dit principe zullen bereiden. Net daarom heeft het VLAM de Oostendse garnaalkroket nu het label "Eetbaar Erfgoed" gegeven. Daarvoor moeten streekproducten voldoen aan vijf criteria. Zo worden ze bereid met grondstoffen uit de streek of volgens een traditionele bereiding. De producten worden door de lokale bevolking gezien als een "traditioneel streekeigen product" en worden op ambachtelijke wijze gemaakt volgens de streektraditie. De streekproducten worden bereid in de streek van oorsprong én ze moeten al minstens 25 jaar bestaan.

“De traditie van het kustvissen op grijze garnalen, de korte keten aan de vistrap en de lokale horeca en viswinkels als belangrijk onderdeel van de economie gaan hier hand in hand”, zegt Vlaams minister van Landbouw en Visserij Hilde Crevits (CD&V). “Net deze drie zaken, traditie, korte keten en lokale economie, staan samen garant voor een mooi streekproduct. Elke partner speelt zijn rol om het Oostends eetbaar erfgoed op de (wereld)kaart te zetten.”

Burgemeester van Oostende Bart Tommelein is trots op de erkenning: "De garnaalkroket en Oostende zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Deze heerlijke Oostendse specialiteit groeide de voorbije jaren echt uit tot een ware 'reason to come', maar zit ook in het hart bij Oostendenaars. We zullen Oostende de komende jaren verder uitbouwen tot de hoofdstad van de garnaalkroket." De stad organiseert bovendien een tweede editie van het garnaalkroketterfestival op 22 en 23 oktober.



Foto: Dufoto Photography

Belgische speculaas

Ook speculaas uit Scherpenheuvel prijkt sinds kort op de lijst van traditionele streekproducten. In deelgemeente Schoonderbuken specialiseerden bakkers Danny Tielens en Annemie Storms zich in wafels, chocopasta en traditionele Belgische speculaas met als merknaam Zuger. Ze bleven zo dicht als mogelijk bij het originele recept uit de jaren 1950 en respecteren de traditionele werkwijze met rustperiode en het gebruik van donkere kandijnsuiker. Hun speculaas heeft de typische kenmerken van Belgische speculaas: krokant, dun en gekruid met een weinig kaneel.

Andere erkende Belgische speculaasproducenten zijn Vermeiren Principis Speculoos, La Confiance, Borsbeekse speculoos, Aerts speculaas en Ambachtelijke speculaasbakkerij Vanvuchelen.

Elk jaar voorziet het Steunpunt Streekproducten in de schoot van VLAM 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.

Bron: Eigen verslaggeving / Belga

Beeld: Gert Correman

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