nieuws

Oude Kaasmakerij wil verhaal kwijt aan jongeren

nieuws

De Oude Kaasmakerij van Passendale wil de gemiddelde leeftijd van haar bezoekers drastisch verlagen. Nu scoort het museum vooral goed bij volwassen groepen en senioren, terwijl schoolgroepen en gezinnen voorlopig in de minderheid blijven. Om dat te veranderen pakt De Oude Kaasmakerij uit met een educatief pakket voor het basis- en voedingsonderwijs. Er bestaan ook plannen om de Melkbrigade vanaf volgend jaar nieuw leven in te blazen.

5 JUNI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

De Oude Kaasmakerij van Passendale wil de gemiddelde leeftijd van haar bezoekers drastisch verlagen. Nu scoort het museum vooral goed bij volwassen groepen en senioren, terwijl schoolgroepen en gezinnen voorlopig in de minderheid blijven. Om dat te veranderen pakt De Oude Kaasmakerij uit met een educatief pakket voor het basis- en voedingsonderwijs.

De sterkte van De Oude Kaasmakerij is momenteel haar culinaire werking. In samenwerking met de uitbaters van de cafetaria worden cursussen, degustaties en lezingen georganiseerd, die vooral scoren bij senioren. Nochtans is het kaasmuseum echt wel kindvriendelijk, zegt verantwoordelijke Michaël Pector. "Nu nemen we ook initiatieven om dat aan de scholen duidelijk te maken. Na overleg met enkele mensen uit het onderwijs, is gebleken dat we ons aanbod beter moeten afstemmen op de eindtermen".

"In functie daarvan vervolledigen we ons educatief pakket met nog meer achtergrondinfo voor de leerkrachten die een les rond kaas en zuivel willen voorbereiden en een educatieve koffer met voorwerpen erin die op een bevattelijke manier het kaasproductieproces illustreren. In het najaar nemen we ook deel aan de Week van de Smaak, waarbij we kinderen zullen tonen hoe een keuken werkt en wat de elementaire gedragsregels bij een restaurantbezoek zijn", aldus Pector.

Het museum gaat zich ook richten op scholen uit het voedingsonderwijs. Voor hen wordt een aangepaste rondleiding uitgewerkt, waarin eerder de nadruk wordt gelegd

op de producteigenschappen van kaas en het gebruik ervan in de keuken, dan op de geschiedenis ervan. In 2008 ten slotte pakt De Oude Kaasmakerij in samenwerking met Het Huis van Allijn in Gent uit met een project rond melk. Het zou de bedoeling zijn om de Melkbrigade, die in de jaren zeventig zuivel moest aanprijzen, nieuw leven in te blazen.
De educatieve werking van De Oude Kaasmakerij wordt voorgesteld tijdens een lerarendag op 1 september. 250 leerkrachten en hun gezinnen kunnen daar gratis aan deelnemen.(KS)
Meer informatie: De Oude Kaasmakerij

Bron: Het Laatste Nieuws

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