

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- "Slow Food-beweging slaat ook in Vlaanderen aan"

nieuws

## "Slow Food-beweging slaat ook in Vlaanderen aan"

nieuws

Authentieke Vlaamse ham uit Buggenhout, een ambachtelijk gebrouwen geuze uit het Pajottenland of een met rauwe melk bereide kaas uit Herve. Dergelijke producten zijn erg gegeerd bij de aanhangers van Slow Food, een internationale beweging die zich inzet voor de smaak en het behoud van regionale en ambachtelijke producten. Twee jaar geleden werd ook in ons land een Slow Food-vereniging opgericht. Het aantal leden stijgt iedere maand.

23 april 2005 – Laatst bijgewerkt om 14 september 2020 13:54

Authentieke Vlaamse ham uit Buggenhout, een ambachtelijk gebrouwen geuze uit het Pajottenland of een met rauwe melk bereide kaas uit Herve. Dergelijke producten zijn erg gegeerd bij de aanhangers van Slow Food, een internationale beweging die zich inzet voor de smaak en het behoud van regionale en ambachtelijke producten. Twee jaar geleden werd ook in ons land een Slow Food-vereniging opgericht. Het aantal leden stijgt iedere maand.

Eind jaren tachtig krijgt fijnproever Carlo Petrini op het Piazza Navona in Rome een woedeaanval wanneer hij verneemt dat de Amerikaanse fastfoodketen Mc Donalds op het plein een restaurant wil openen. Ter plekke wordt vrijwel op hetzelfde moment de Slow Food-beweging geboren.

"Voor alle duidelijkheid: Slow Food is niet gekant tegen de snelle hap uit de grootkeuken. Maar we willen de mensen wel de weg naar het gezonde, authentiek bereide en minstens even lekkere alternatief tonen". Dat zegt Dirk Martens, kaashandelaar uit Schilde en twee jaar geleden de oprichter van de Vlaamse Slow Food-vereniging.

Hoe we zijn heeft volgens Martens veel te maken met wat en hoe we eten en drinken. Vandaag nemen mensen vaak letterlijk geen tijd meer voor een deftig bereide maaltijd in goed gezelschap. De traditionele kookkunst staat onder druk, onder meer door de toenemende globalisering. Die zorgt op gastronomisch vlak voor een smakeloze eenheidsworst, luidt het.

"Als morgen kaas overal met hetzelfde soort gepasteuriseerde melk gemaakt wordt, krijgen we van in Amerika tot in Rusland bij wijze van spreken hetzelfde product en dat is zonde voor de vele smaken die op die manier zouden verloren gaan", zegt Martens. "Het (her)ontdekken van smaken is ontzettend belangrijk. Zo werden er vroeger in ons land bijvoorbeeld tientallen soorten appels en peren geteeld, elk met hun eigen smaak. Vandaag is dat aantal herleid tot een klein aantal soorten, we weten niet wat we missen".

Wie dacht dat je voor Slow Food absoluut naar het buitenland moet, heeft het verkeerd voor. "Ook in ons land verdienen talloze met zorg bereide en authentieke producten onze aandacht", zegt Martens. "Tussen haakjes: steeds meer koks en restaurants in ons land werken bewust volgens de principes van Slow Food en dat is een evolutie die ons uiteraard alleen maar plezier doet".

**Bron:** Metro

## Gerelateerde artikels



nieuws

## [Europees Parlement keurt tijdelijke steun voor hoge meststofprijzen goed](#)

Vandaag



Factcheck

## [Na heisa in de media: “Verboden pesticiden” op aardbeien wel degelijk legaal](#)

Vandaag



nieuws

## [Ondanks hagel en hittegolf mooie perenoogst verwacht](#)

Vandaag



nieuws

## [Belgische producenten van landbouwmachines zien markt afkoelen: "Dit is geen structurele crisis"](#)

Vandaag



nieuws

## [Nieuwe Europese Veehouderijstrategie moet sector tegen 2040 doen floreren](#)

gisteren



nieuws

## [Royal A-ware fuseert met Spaanse marktleider in kaas](#)

gisteren



nieuws

## [Coloradokever gedijt bij warm weer: “Neem hun voeding weg”](#)

gisteren



nieuws

## [Landbouwers en vissers lopen meer risico op huidkanker, Vooruit wil meer preventie](#)

gisteren



nieuws

## [Belgische bierbrouwer houdt vast aan Belgische krieken](#)

gisteren



nieuws

## [Probleemwolven krijgen in Nederland sneller de kogel](#)

gisteren



nieuws

## [Dit voorspellen OESO en FAO voor de landbouw tegen 2035](#)

gisteren



nieuws

## [Negatieve inflatie dankzij goedkopere groenten en fruitsoorten in supermarkten](#)

6 juli 2026



nieuws

## [Vlaams Parlement in discussie over inspectiedruk en “arrogante” controleurs](#)

6 juli 2026

### **VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles  
[Contacteer ons](#)

### **Contact**

- M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

### **Menu**

- [Steun ons](#)
- [Partners](#)
- [Opinie](#)
- [Wegwijs in de sector](#)

### **Volg ons op:**

- [screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)
- [screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)
- [screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](https://www.instagram.com/vilt.nieuws)
- [screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)
- [screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social](https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social)

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

- [Privacy policy](#)
- [Copyright](#)
- [Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#) [Webdesign by Who Owns The Zebra](#)