nieuws

Verschijnt passie voor lokale voeding op grote scherm?

nieuws

Het tv-programma ‘Het Goeie Leven’ op één, met Wim Lybaert, scoorde anderhalf jaar geleden week na week hoge kijkcijfers. Met veel passie kweekten zes duo’s groenten, kookten ze er mee en dat leverde gepassioneerde televisie op. Bart Verelst, één van de deelnemers, wil die passie blijven delen. Samen met één van de tv-regisseurs zet hij het project ‘Alles van bij Ons’ op. Het doel: lokale voedingsproducten onder de aandacht van de consument brengen. Een mogelijk middel: een nieuwe televisiereeks waarvoor gepeild wordt naar uitzend- en budgettaire partners. “Het wordt een multichannel-project, en kan dus nog vele richtingen uit”, zegt Verelst. Zo wordt deze maand een moestuin voor kleuters aangelegd in een Vlaamse school.

6 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
marketing
consument



Het tv-programma ‘Het Goeie Leven’ op één, met Wim Lybaert, scoorde anderhalf jaar geleden week na week hoge kijkcijfers. Met veel passie kweekten zes duo’s groenten, kookten ze er mee en dat leverde gepassioneerde televisie op. Bart Verelst, één van de deelnemers, wil die passie blijven delen. Samen met één van de tv-regisseurs zet hij het project ‘Alles van bij Ons’ op. Het doel: lokale voedingsproducten onder de aandacht van de consument brengen. Een mogelijk middel: een nieuwe televisiereeks waarvoor gepeild wordt naar uitzend- en budgettaire partners. “Het wordt een multichannel-project, en kan dus nog vele richtingen uit”, zegt Verelst. Zo wordt deze maand een moestuin voor kleuters aangelegd in een Vlaamse school.

In ‘Het Goeie Leven’ op één werden koken en groenten telen vervlochten tot een ontspannend televisieprogramma op het ritme van de seizoenen. Presentator-tuinier Wim Lybaert werd daarvoor bedolven onder de lovende kritiek. Alle deelnemers bewaren er nog goede herinneringen aan, en één van hen wil de passie voor voeding van bij ons graag blijven prediken. Bart Verelst, tuinaannemer van beroep, vindt in regisseur Mik Van Bruysteghem een gelijkgezinde ziel.

Samen broeden ze op het project ‘Alles van bij Ons’, wat een nieuwe televisiereeks kan worden die de enorme verscheidenheid aan Vlaamse voeding toont en de afstand tussen producent en consument verkleint. De regionale tv-zenders en PlattelandsTV tonen voorzichtig hun interesse, al werkt die laatste zelf aan een nieuwe reeks Boer@Work. De korte keten zal ook daarin een hoofdrol vertolken, naast innovatie en bio. Boer@Work zoomde tot dusver vooral in op de verscheidenheid van de Vlaamse landbouw met bedrijfsportretten die varieerden van een vleesveebedrijf tot een struisvogel- en saffraankwekerij.

De insteek van ‘Alles van bij Ons’ wordt dat Bart elke aflevering de uitdaging aangaat om een (exotisch) gerecht klaar te maken met alleen maar ingrediënten die in Vlaanderen worden geteeld en vervaardigd. Al doende ontdekt hij een veelzijdig aanbod aan

vergeten lekkernijen bij de producent om de hoek. “Lokale producten worden nog te vaak als een niche weggezet, terwijl ze in de supermarkt een plek verdienen tussen het gamma van Unilever”, vindt het tv-gezicht. “Door streekproducten een aparte plek te geven, gaan ze nooit de grote verkoopvolumes halen. Ga eens in Hongarije naar de supermarkt. Daar vind je enkel bij uitzondering buitenlandse voeding in de supermarkt.”
Alles van bij Ons wil de ‘korte keten’ in Vlaanderen promoten, maar Verelst vat dat begrip niet eng op. Wat hier geteeld wordt en via de courante distributie de consument bereikt, wil hij ook in de armen sluiten. “De bloemkool die een teler aan een veiling levert, is immers krak dezelfde bloemkool als degene die hij in zijn hoevewinkel verkoopt.” Voor onder meer groenten en fruit kan de Vlaming in de supermarkt niet om het lokale aanbod heen. De uitdaging voor Bart bestaat erin om aan te tonen dat er ook minder voor de hand liggende lokale productie is van voedingswaren zoals citroengras, sojasaus en de geiten- en schapenkaas Halloumi. Een kaasmaker uit Berlare maakt zowaar een even lekkere ‘Berloumi’.
Elke aflevering van de televisiereeks wordt een ode aan de kennis en kunde die er in Vlaanderen te vinden is, en het resulteert in een gerecht dat verrassend genoeg helemaal ‘van ons’ is. De voorbije decennia is de afstand tussen producent en consument volgens de initiatiefnemers te groot geworden. Voedingsmiddelen worden de wereld rond gevoerd en producten die ooit als exotische rariteiten in de winkelrekken lagen, zijn nu gemeengoed geworden. Ook op sociaal vlak is de afstand groter geworden want veel consumenten hebben nog nooit een landbouwbedrijf van dichtbij gezien en hebben geen idee van de manier waarop hun voedsel geproduceerd wordt.
Een televisiereeks is één manier waarop ‘Alles van bij Ons’ Vlaamse producten in de kijker kan stellen. Er wordt ook gedacht aan een eigen YouTube-kanaal en met de onderwijskoepels worden gesprekken gevoerd voor een pedagogisch dossier. Verelst: “We maken kinderen bewust van wat onze eigen bodem te bieden heeft. Dat kan met werkmappen en online informatie, en binnenkort leggen we al een eerste moestuin voor kleuters aan. Onder het motto ‘Alles in de Soep’, zullen de kleuters kennismaken met ‘Alles van bij Ons’ en zullen de dreumesen samen met de juf kunnen ervaren welke Vlaamse – in dit geval zelf gekweekte – producten er bestaan om een heerlijke soep te bereiden.” Om het verhaal van de korte keten in Vlaanderen te vertellen, zijn Bart en Mik op zoek naar (financiële) partners.
Meer info: Alles van bij Ons

Beeld: Bart Verelst

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