nieuws

Vier lekkernijen erkend als Vlaams streekproduct

nieuws

In juni kregen vier traditionele Vlaamse streekproducten een erkenning van de Vlaamse beoordelingscommisie streekproducten: Aalsterse vlaai, Molse kipkap, traditionele speculaas en Vlaamse gedroogde hesp. De erkenningsdossiers komen uit de provincies Antwerpen en Oost-Vlaanderen.

25 JUNI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:12

Lees meer over:
marketing

In juni kregen vier traditionele Vlaamse streekproducten een erkenning van de Vlaamse beoordelingscommisie streekproducten: Aalsterse vlaai, Molse kipkap, traditionele speculaas en Vlaamse gedroogde hesp. De erkenningsdossiers komen uit de provincies Antwerpen en Oost-Vlaanderen. De producenten en producten kunnen bogen op een veel langere traditie dan de 25 jaar die strikt vereist is voor een streekproduct. Streekproducten worden bereid in hun streek van oorsprong en met grondstoffen uit de eigen streek. Die bereiding gebeurt volgens de traditie op ambachtelijke wijze. De lokale bevolking of een breder publiek moet het aanzien als een traditioneel streekeigen product. Tot slot moeten de producten minimaal 25 jaar bestaan om de nodige traditie in huis te hebben. Vier lekkernijen voldeden met verve aan deze voorwaarden en werden toegevoegd aan de lijst van Vlaamse streekproducten: Vlaamse gedroogde hesp, traditionele speculaas, Molse kipkap en Aalsterse vlaai.
In Oost-Vlaanderen zijn vlaaien een zeer populair kermisdessert. In Aalst wil men dit typische streekproduct in ere herstellen, vandaar het initiatief van het schepencollege om een aanvraag tot erkenning van de Aalsterse vlaai als Vlaams traditioneel streekproduct in te dienen.
In Vlaanderen kennen we verschillende benamingen en varianten van hoofdkaas of kopvlees. Kipkap, een variant die Van Dale niet kent, moet ouder zijn dan de vleesmolen want het verwijst naar het fijn kappen of hakken van vlees. In Mol is de kipkap zeer fijn

gemalen, licht gekruid en licht zuur. De samenstelling verschilt van bijvoorbeeld de Brusselse kipkap door het gebruik van ander vlees dan varkenskop. Dit maakt de kipkap droger.
In het begin van de 20ste eeuw specialiseerden enkele bakkers zich als speculaasbakkers. Deze bakkers beleverden andere bakkers en kruideniers met speculaaskoekjes. De traditionele speculaas van de familie Vermeiren uit Puurs heeft zijn authentieke structuur en smaak behouden. Belgische speculaas is niet alleen lichter gekruid dan de Nederlandse speculaas, de keuze van kruiden is ook anders.
In de Vlaamse Ardennen specialiseert de slagersfamilie Van Hoe zich reeds generaties lang in de productie van Vlaamse gedroogde hespen. Deze hespen maakten deel uit van het 'kuipvlees' of de gezouten vleeswaren die de grensarbeiders moesten helpen bij hun hard labeur in Wallonië en Noord-Frankrijk.
Een lijst van de reeds erkende streekproducten is terug te vinden op:
www.streekproduct.be

Bron: eigen verslaggeving

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 |