nieuws

VLAM erkent drie nieuwe Vlaamse streekproducten

nieuws

De witte en Belgische speculazen van de Ertveldse bakker Bart Bekaert en de droogvis van de Brugse visrokerij Alloo mogen zich alle drie vervoegen tot het gamma van de Vlaamse streekproducten. Het Steunpunt Streekproducten van VLAM vindt dat deze producten dezelfde erkenning mogen genieten als de mattentaarten uit Geraardsbergen en Brussels grondwitloof.

9 JUNI 2026

Ruben De Keyzer

Lees meer over:
streekproduct
VLAM



De Brugse visrokerij Alloo is al sinds 1885 actief, en nog steeds hebben ze een onklopbare werkwijze voor hun zeezoute vissnacks. Droogvis is een variant van stokvis of klipvis, waarbij gewerkt wordt met kleinere vissen zoals schelvis, wijting of schartong. Voor stokvis of klipvis worden grote vissen gebruikt, in hoofdzaak kabeljauw.

Van bewaarmethode naar meerwaarde

Het zouten en drogen van vissen gebeurde vroeger niet alleen voor de smaak, maar vooral ook omdat het een excellente manier was om ‘magere’ vissoorten te bewaren. Visrokerij Alloo doet dit traditioneel. Voor het zouten worden de vissen geselecteerd op grootte. De ingewanden worden verwijderd, de vis gereinigd en dan kort gezouten of gepekeld. Alleen voor het drogen gaat men iets moderner te werk, met een droogkast. Daarmee is een gecontroleerde temperatuur en luchtcirculatie gegarandeerd.



De Brugse Visrokerij Alloo mag zijn 'droogvis' nu officieel streekproduct noemen. Foto: VLAM

“Naast het roken van vis erkennen we voor het eerst die andere Vlaamse traditie: het drogen van vis, meestal de bijvangst van kleine wijting, schelvis en schartong,” stelt woordvoerder Liliane Driesen van VLAM.

Traditionele recepten bewaard ondanks brand

De andere gelukkige is bakkerij Bekaert uit Ertvelde. Deze gemeente ligt midden in een streek met een befaamde speculaasgeschiedenis. Het naburige Eeklo kende sinds de jaren 1930 een nijverheid met verschillende speculaasfabrieken. Iets verder ligt het bedrijf Lotus, dat speculaas op de wereldkaart heeft gezet.

Bart Bekaert en zijn partner Vanessa zijn actief sinds het jaar 2000, in de voormalige bakkerij Dereu. Het koppel werkt met de recepten van Jozef en Norbert Dereu, waaronder ook hun speculaasrecepten en hun speculaasmachientje. Twintig jaar lang waren zij de dorpsbakker tot in 2020 de bakkerij volledig vernield werd door een brand. De bakkerij is volledig heropgebouwd, de traditionele recepten zijn gelukkig bewaard gebleven en nog steeds in gebruik.

Hoe maak je een streekproduct?

Verdiende huldigingen, vindt VLAM, al is de erkenning er niet zomaar gekomen. De afgelopen periode werden de speculazen van Bekaert en de droogvis van Alloo zorgvuldig getoetst door de beoordelingscommissie aan de hand van vijf criteria.
Ten eerste moeten alle producten gemaakt worden met 'streekeigen' grondstoffen. Maar traditionele bereidingen met uitheemse ingrediënten, zoals amandelen of cacao, komen ook in aanmerking.



Bakker Bart Bekaert heeft voor zowel zijn Belgische als witte speculaas een erkenning binnengehaald. Foto: VLAM

Ten tweede en ten derde moeten de producten bij de lokale bevolking al gekend zijn als een traditioneel en streekeigen product, en moeten de producten ambachtelijk vervaardigd zijn volgens de streektraditie.
De twee laatste eisen zijn dat de streekproducten ook effectief bereid worden in hun streek van oorsprong, en dat het gaat om producten die minimaal 25 jaar bestaan. Zo kan men bewijzen dat de specialiteit de tand des tijds doorstaat. Als een oude

bereidingswijze terug opgenomen wordt, bijvoorbeeld bij de ontdekking van een vergeten bierrecept, kan men dit ook in de running brengen voor een erkenning.
Vlaanderen kent intussen al heel wat meer dan drie streekproducten. Info over de voorwaarden om een Vlaams erkenningslabel aan te vragen en de lijst van alle erkende Vlaamse streekproducten, opgedeeld volgens provincie of productcategorie, zijn te raadplegen op www.streekproduct.be.



Uitgelicht

🎥 Straffe Streekproducten: waterkers uit Haspengouw

VILT TeeVee

In deze aflevering van ‘Straffe streekproducten’ nemen we je mee naar de oorsprong van een bijzonder erkend Vlaams streekproduct: waterkers uit Haspengouw. Fris, pittig en boo...

2 APRIL 2026

Lees meer

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