

# Wat is een streekproduct?

●● Zeg niet zomaar streekproduct tegen een lokale lekkernij. "Om het officiële label te krijgen moet je aan voorwaarden (zie onder) voldoen. Maar wettelijk is de titel niet beschermd. Dat geeft soms verwarring doordat ook niet erkende producten zich als lokale specialiteit presenteren", legt Jo Van Caenegem uit van het Vlaams centrum voor Agro- en Visserij Marketing (VLAM). "We hebben het label opgestart om een onderscheid te maken met de gelegenhedenproducten. Echte streekproducten zijn klassiekers. De vaste waarden. Het label zorgt voor extra promotie en meerverkoop. Soms gaat het om bijna vergeten delicatessen zoals de Kempense pensen. De lijst telt intussen al 90 erkende lekkernijen. Soms is er al eens twijfel over de herkomst. Zoals met het witkapbier. Een Antwerps recept maar het wordt gebrouwen in Oost-Vlaanderen, waardoor het niet als Antwerps streekproduct is erkend. Andere producten zoals Elixir d'Anvers komen wel in aanmerking maar dienden nog geen aanvraag in."

📄 [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be)

## De voorwaarden

●● Voor officiële erkenning gelden vijf criteria.

1. Bij voorkeur bereid met grondstoffen uit de streek. Traditionele bereidingen met uitheemse ingrediënten zoals cacao komen in aanmerking.
2. Door een breed publiek aanvaard zijn als streekeigen product.
3. Op ambachtelijke wijze gemaakt zijn.
4. Bereid worden in de streek van oorsprong.
5. Product moet minstens 25 jaar bestaan.

**Gastronomie** . Smullen maar van bereidingen uit eigen regio

**Streekproducten raken hun oubollig imago kwijt.** Elk jaar komt er een tiental bij. En het publiek lust er wel pap van.

## Streekproducten lichten sluier van Kempense eigenheid op

**Bekende Vlamingen als Lien Van De Kelder proefden gisteravond in het Herentalse restaurant De**

• Dat hadden de bekende groentekok Frank Fol en chefkok Joris Wils van De Repertoire speciaal samengesteld op vraag van zelfstandigenorganisatie Unizo Kempen. Die bouwt sinds dit jaar een

hele werking uit rond Kempense streekproducten. Via de actie two4one moeten de streekmenu's van Fol en Wils ook in andere restaurants hun ingang vinden.

Zo krijgen lekkerbekken niet alleen smaken uit de eigen streek te proeven, maar ondersteunen ze tegelijk ook de lokale ondernemers die al deze kwaliteitsproducten kweken, telen of bereiden.

HO



René Swerts, Joris Wils, Frank Fol en Kristof Thijssens.

# Smaken van vroeger



# en nu

Oud is niet altijd out. Dat bewijst het succes van de streekproducten. Het aantal voedingswaren dat het label van streekproduct verovert zit in de lift. Van klassiekers als de Antwerpse handjes tot de ingelegde haring.

## Filet d' Anvers

●● Een absolute klassieker. Met een ietwat misleidende naam. Want exclusief Antwerps is de filet nu ook niet. "Het is een typisch Vlaams streekproduct. De naam verwijst naar de spier van het muisstuk van het rund, wat in slagersjargon vroeger de Antwerpse filet werd genoemd", weet Louis-Philippe Michielssen van het gelijknamige familiebedrijf uit Schoten. Twee maanden terug kreeg hun filet het label streekproduct toegekend. "Onze filet wordt nog steeds bereid zoals mijn grootvader het 40 jaar geleden deed. Ons geheim zit in de kruiden. We roken ons vlees op de ambachtelijke manier."

 [www.lmj.be](http://www.lmj.be)

