**Drie nieuwe erkenningen voor Vlaamse traditionele streekproducten**

*Met Dendermonds kopvlees komt het aantal erkende Vlaamse traditionele streekproducten uit*

*Oost-Vlaanderen op 59. Vlaams-Brabant komt uit op 39 met de aanwinsten koffie uit het Leuvense en Pajotse gekruide smout.*

*De provincie Antwerpen situeert zich met 45 erkenningen tussen beide provincies. West-Vlaanderen komt op de vierde plaats met 34 erkenningen en Limburg sluit het rijtje met 19 erkenningen. Met 1 erkenning voor Brussel zijn dit in totaal 197 erkende Vlaamse streekproducten.*

De Beoordelingscommissie Vlaamse Streekproducten ziet zeker nog mogelijkheden voor de provincies die wat minder erkenningen hebben en doet een oproep naar de producenten om hun kans te wagen. De criteria waaraan moet worden voldaan zijn terug te vinden op www.streekproduct.be.

De beoordelingscommissie houdt drie erkenningsrondes elk jaar. De ingezonden erkenningsaanvragen worden in januari, mei en september onder de loep genomen. De uiteindelijke toekenning gebeurt door de sectorgroep Streekproducten van VLAM.

U vindt hieronder toelichting bij de nieuw erkende Vlaamse traditionele streekproducten. VLAM brengt ze onder de aandacht via diverse kanalen. Meer info vindt u op www.streekproduct.be.

**Dendermonds kopvlees**

Aangeboden door Keurslager Beenhouwerij Batselier uit Dendermonde

Kopvlees behoort net als de hespen en de pensen tot de meest traditionele vleesbereidingen van Vlaanderen. Bij Beenhouwerij Batselier in Sint-Gillis-bij-Dendermonde worden de koppen een nachtje gezouten, vervolgens koken ze langzaam gaar in een bouillon met selder, wortel, ui en *bouquet garni*. Na afkoeling worden de mooie vleesstukken behouden en worden de overige delen fijngesneden. Het vocht wordt verder ingekookt en gekruid met peper, zout en flink wat muskaatnoot. Het resultaat is Dendermonds kopvlees met veel vlees, bijna geen zwoerd en vrij weinig gelatine.

In Dendermonde gaat men prat op z’n kopvlees, men is er zelfs fier op z’n spotnaam “kopvleesfretters”. Bij elke feestelijkheid en vooral tijdens de jaarlijkse “Katuit”, een door de UNESCO beschermde reuzenommegang, mag Dendermonds kopvlees niet ontbreken.

Meer info:

Beenhouwerij Batselier

Hemelstraat 38

9200 Dendermonde

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

**Koffie uit het Leuvense**

Aangeboden door Koffiebranderij ROM nv uit Boortmeerbeek

Maria Rom ging van start met een kleine koffiebrander van 10 kg in 1967 in Oud-Heverlee. Haar ROM-koffie werd in de streek zeer gesmaakt en na 9 jaar branden moest het bedrijf al uitbreiden en verhuizen; het werd de andere kant van Leuven: Boortmeerbeek.

Binnen het ruime gamma van ROM-koffie er 2 klassiekers: Mokka Dessert en Caramba. De 100% Arabica bonen uit Centraal en Zuid-Amerika worden mild gebrand gedurende 20 minuten tot op 210°C. In de trommelbrander worden de bonen tot in de kern geroosterd, wat garant staat voor een optimaal aroma.

Meer info:

Koffiebranderij ROM

Industrieweg 3

3190 Boortmeerbeek

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

**Pajotse gekruide smout**

Aangeboden Beenhouwerij Gaston en Wim Wauters uit Sint-Pieters-Leeuw

Vader en zoon Wauters staan garant voor enkele mooie beenhouwerstradities zoals droge worsten en “plat speciale”. Hun Pajotse gekruide smout past perfect in het rijtje.

Liesvet en een klein percentage bandspek worden gemalen en samen met ui en laurier opgewarmd. Eens het schuim verdwenen, wordt gekruid met peper en muskaatnoot. Het warme vet wordt door een neteldoek in een grote ton bij het zout gegoten. Dit gebeurt allemaal ’s ochtends want vanaf nu roert men het smout om het half uur tot ’s avonds met een roerstok zodat het mooi gelijkmatig afkoelt.

Het Pajotse gekruide smout is goed gekruid en past perfect op de boterham samen met plattekaas of confituur en droge worst. In Sint-Pieters-Leeuw frituurde men er ook wel eens zijn vis in.

Meer info:

Beenhouwerij Gaston & Wim Wauters

Rink 32

1600 Sint-Pieters-Leeuw

02/377 22 36

*Bijgevoegd vindt u enkele foto’s en de lijst van alle erkende Vlaamse traditionele streekproducten, ingedeeld volgens productgroep of per provincie.* Gelieve bij de foto's van Dendermonds kopvlees het volgende te vermelden: "foto Paul Podevyn, Lebbeke".