**Negen nieuwe erkenningen voor Vlaamse streekproducten**

De derde en laatste erkenningsronde van 2017 voor Vlaamse traditionele streekproducten levert een Vlaams streeklabel op voor 9 producten uit 4 Vlaamse provincies.

De Vlaamse lijst STREEKPRODUCT.be telt vandaag 47 erkenningen uit Antwerpen, 68 uit Oost-Vlaanderen, 26 uit Limburg, 43 uit Vlaams-Brabant en 37 uit West-Vlaanderen.

Wat in deze erkenningsronde opvalt, is dat ook de steden en gemeenten hun weg vinden naar het Steunpunt Streekproducten van VLAM en initiatief nemen. Zo zet de gemeente Kontich zich in voor de erkenning van de Kontichse specfour; streeft Oostende ernaar de stad te zijn met de meeste erkende traditionele Vlaamse streekproducten en bekroonde Bocholt de lokale bakker Knapen met de erfgoedprijs.

Een overzicht van de negen nieuw erkende producten vindt u hieronder. Meer info over Vlaamse traditionele streekproducten vindt u op streekproduct.be.

**Filet d’anvers**

Aangeboden door VOF Janssens uit Mol

Ten huize Janssens wordt al sinds 1930 filet d’anvers gerookt. De verkoop was beperkt, enkel de begoede burger kon het zich permitteren. Vanaf de jaren ’50 werd de vraag echter groter.

In de beginperiode maakte men “genaaide filets”. De filet en het muisstuk werden aan elkaar genaaid omdat de stukken vlees van het Kempens roodbonte ras klein uitvallen. Naarmate de runderen zwaarder werden in de volgende decennia gebruikte men enkele nog de filet. Deze filets worden gezouten en op smaak gebracht met jeneverbessen, laurierbladeren en kruidnagels. Het roken gebeurt bij de familie Janssens met beukenhout in de originele gewelfde rookschouw.

Meer info:

V.O.F. Janssens

Pastorijstraat 1

2400 Mol

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

**Kontichse specfour**

Aangeboden door Bakkerij Sint Rita, Bakkerij Peeters en Bakkerij Mylemans uit Kontich

Gebaseerd op de gevulde speculaas bracht “biscuitier” en Kontichenaar Jos De Backer omstreeks 1927 “Specfour” op de markt. Het gebak werd in houten kistjes verdeeld naar winkeliers in Kontich en omstreken. Na een woelige periode tijdens WOII werd de productie hervat om definitief stil te vallen ca. 1960.

In 2012 nam de gemeente het initiatief om het recept opnieuw op te duiken. Men vond een recept uit 1950, het gebak werd op punt gesteld en aangepast aan hedendaagse normen en het beeldmerk Kontichse Specfour werd gedeponeerd.

De Kontichse Specfour onderscheidt zich van andere gevulde speculaas door het gebruik van cocos in plaats van amandelen. De bruine speculaaskorst is broos en op smaak gebracht met kaneel en Amaretto. Je kan hem kopen “en bloc” of als kleine ronde gebakjes.

Meer info:

Gemeente Kontich

03 450 78 74

bedrijven@kontich.be

<https://www.kontich.be/specfour>

**Advocaat**

Aangeboden als Filliers Advocaat door Filliers Distillery uit Deinze

Advocaat is een eierlikeur, typisch voor de Lage Landen, die zowel thuis bereid werd als in lokale likeurfabriekjes. Zo heeft het jenevermuseum in Hasselt in haar collectie oude flesetiketten uit Brussel, Antwerpen, Aarschot, Hasselt, …. en zelfs een 19de eeuwse advocaatmenger.

Ook in Oost-Vlaanderen is advocaat goed ingeburgerd. Filliers Distillery baseerde in 1970 zijn recept op het originele recept van grootmoeder Filliers. Het recept werd wel aangepast om langere en veilige bewaartijden te garanderen maar met respect voor de traditionele structuur en smaak.

Deze advocaat heeft een zachte, maar geen lopende structuur en een zachte smaak. Verwacht je wel aan een pittige toets graanalcohol bij de afdronk. Je kan hem op alle traditionele wijzen gebruiken: als borrel bij de koffie, bij ijs en gebak; of laat je inspireren tot nieuwe verrassende creaties.

**Oost-Vlaamse oude graanjenever**

Aangeboden als Filliers door Filliers Distillery uit Deinze

Jenevers zijn een traditioneel streekproduct in Vlaanderen en Nederland, met een Waalse variant “peket” en een West-Duitse variant genever.

Filliers produceert reeds 150 jaar graanjenever in Deinze, eerst op de hoeve maar al vlug in een eigen stokerij. Filliers bleef ook een warme stoker, d.w.z. dat ze zelf hun moutwijn stoken. Moutwijn is één van de belangrijkste smaakmakers van graanjenever en wordt bij Filliers gemaakt uit rogge, tarwe en mout. Met deze granen bereidt men een beslag dat vervolgens een aantal dagen moet gisten. Nadien wordt het beslag gefilterd en wordt er tweemaal gedistilleerd om zo een fijne moutwijn te verkrijgen. Het distilleren gebeurt nog steeds in traditionele koperen alambieks. De moutwijn mag vervolgens jaren rijpen op Amerikaanse eikenhouten vaten van 200l.

Om Oost-Vlaamse oude graanjenever te maken mengt men de moutwijn met graanalcohol, jeneverbesdistillaat en bronwater.

Meer info:

Filliers Distillery

Leernsesteenweg 5

9800 Deinze

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

**Gentse mosterd**

Aangeboden door Vve Tierenteyn-Verlent uit Gent

De Franse hofdichter Eustache Deschamps bekloeg zich in de 14de eeuw dat men in Vlaanderen bij alles mosterd serveert. Hij schreef er zelfs een mosterdsausballade over met als terugkerende klacht “ Toujours, sans demander, moustarde”.

In Gent neemt men de mosterd nog steeds zeer ernstig en dit dankzij de mosterdfamilie Tierenteyn, die al sinds 1790 mosterd maken. Augustus Tierenteyn, tweede generatie mosterdmakers, huwde in 1855 Adelaïde Verlent. Na zijn dood zette de weduwe de zaak verder vandaar de bedrijfsnaam Vve Tierenteyn-Verlent. In 1958 werd de zaak overgenomen door Jean Caesens. Zijn dochter en kleindochter waken over het traditionele recept van deze donkere en vrij vloeibare mosterd. De mosterd wordt gemaakt en verkocht op de Groentenmarkt midden Gent. In het originele winkeldecor uit de late jaren 1860 worden de mosterdpotjes vers afgevuld. Menig Gentenaar loopt er langs om zijn potje opnieuw te vullen.

Meer info

Vve Tierenteyn-Verlent BVBA

Groentenmarkt 3

9000 Gent

[www.tierenteyn-verlent.be](http://www.tierenteyn-verlent.be)

**Belgische speculaas**

Aangeboden door La Confiance NV uit Dendermonde

Een oud recept en een oud merk nieuw leven inblazen, de speculaas La Confiance streeft naar beide. Leo Borms stootte 4 jaar geleden op de recepten en aantekeningen van zijn overgrootvader Jozef Borms. Samen met bakker-vennoot August Vincke richtte hij in de jaren 1920 het bedrijfje La Confiance op in Baasrode, nu deelgemeente van Dendermonde. Een succesvol bedrijf dat zowel speculaas als peperkoek produceerde.

Het traditionele recept van de La Confiance speculaas werd opnieuw opgenomen en aangepast aan hedendaagse, biologische ingrediënten. Er wordt gewerkt met roomboter en de typische speculaaskruiden, en dat proef je. Het bedrijf hecht ook heel veel belang aan de kwaliteit van de tarwebloem, daarom werden rechtstreekse afspraken gemaakt met de boer en molenaar. En de boer op de verpakking teelt echt de biologische bloem!

Meer info:

La Confiance NV

Schaapveld 7

9200 Dendermonde

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

**Glazuurspeculaas van de kust**

Aangeboden door Bakkerij Rivièra uit Oostende

Aan de kust lust men graag een extraatje op z’n speculaas, namelijk een versiering met suikerglazuur. Op de grote sinten worden de kenmerken van de sint bijgewerkt, de kleinere speculazen worden afgewerkt met een sierlijk zigzagmotief. Het versieren van vooral grote speculazen kwam in zwang nadat de bakkers in het recept meer boter gingen gebruiken. Dit kwam de smaak ten goede, maar de tekening werd minder duidelijk. Met al dan niet gekleurde glazuur werd dan de tekening geaccentueerd.

Bakkerij Rivièra houdt deze traditie in ere. Hun “klaeskoekjes” of “ spikkelassies”, en vooral deze met glazuur, gaan vlot over de toonbank. De bakker gebruikt geen speculaaskruiden, je proeft de boter en kandijsuiker. Ze worden gebakken tussen oktober en april.

Meer info:

Bakkerij Riviera

Torhoutse steenweg 16

8400 Oostende

059 70 30 55

**Zwienemutsen**

Aangeboden door Slagerij Johan uit Oostende

In West-Vlaanderen geldt het Franse spreekwoord “Dans le cochon, tout est bon”, over duurzaamheid gesproken! “Zwienemutsen” zijn een bijna vergeten stukje orgaanvlees, gelukkig houden enkele slagers deze typisch West-Vlaamse bereiding in ere. In Oostende is dat Slager Johan Dobbels: “Ik heb er 4 gekend die de zwijnemutsen bereidden, ondertussen ben ik de enige in Oostende.”

Zwienemutsen zijn licht gepekelde en vervolgens gekookte varkensmagen. Het kookvocht was vroeger water met peper en zout, en eventueel flink wat laurier. Johan heeft deze bouillon aangevuld met extra kruiden en gelatine.

Je kan ze zowel koud eten in kleine blokjes of reepjes bij de boterham, als opgewarmd of zelfs gegrild.

Meer info:

Slagerij Dobbels

Stuiverstraat 182

8400 Oostende

059/705756

**Limburgse bloedworst**

Aangeboden door Slagerij Molenaers uit Hoeselt

Slagerij Molenaers bereidt sinds 1898 en volgens de traditie Limburgse bloedworst.

Limburgse bloedworst onderscheidt zich van pensen of beuling voornamelijk door zijn vorm, een typische ringvorm van 40 cm lang.

Deze bloedworst is licht gekruid met een toets tijm en zwarte peper en ze heeft een stevige structuur. Ze is niet zwart, maar eerder donkerrood, de Molenaers en de volksmond spreken dan ook van “roi wos”.

Hun klanten lusten ze koud en warm. Ondertussen vindt de Limburgse bloedworst ook al zijn weg naar gastronomische restaurants.

Meer info:

Slagerij Molenaers

Dorpsstraat 21

3730 Hoeselt

089 41 20 36

*Bijgevoegd vindt u de lijst met alle Vlaamse traditionele streekproducten, opgelijst per provincie of per productgroep en enkele foto’s.*