**Vijf Vlaamse lekkernijen krijgen erkenning als streekproduct**

**VLAM – Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing erkent vijf nieuwe Vlaamse traditionele streekproducten. Aan de bestaande lijst worden dit keer dranken en zoetigheden toegevoegd. Het gaat om Aarschots gebak, Haspengouwse confituur, Haspengouwse kersen op kriekensap, Haspengouwse Chardonnay wijn en Hasseltse graanjenever. Het is de tweede erkenningsronde in 2018.**

Voor de tweede keer dit jaar erkent VLAM – Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing traditionele streekproducten. De huidige waaier van erkende Vlaamse streekproducten is zeer breed (zie bijlage) en gaat van vlees over zoete lekkernijen tot drank. Daar komen nu nog vijf producten uit Limburg en Vlaams-Brabant bij. “*Het is ontzettend fijn dat producenten een aanvraag indienen om hun traditioneel streekproduct te laten erkennen. Dankzij hun passie kunnen wij de Vlaamse eetcultuur extra onder de aandacht brengen*”,aldus Jo Van Caenegem, projectverantwoordelijke Steunpunt Streekproducten. De Beoordelingscommissie Streekproducten bestudeert alle aanvragen zorgvuldig en hecht bij haar beoordeling belang aan de instandhouding van traditionele productiemethodes en de link met de streek . De uiteindelijke toekenning gebeurt door de sectorgroep Streekproducten van VLAM. Drie keer per jaar vindt een erkenningsronde plaats.

Je vindt hieronder toelichting bij de nieuw erkende Vlaamse traditionele streekproducten.

Meer info over streekproducten, erkenningscriteria enz. vind je op [streekproduct.be](http://www.streekproduct.be).

**Aarschots gebak** Aangeboden door Patisserie Deleu uit Aarschot

Marcel Deleu legde in de jaren 80, samen met Patisserie Engels en Bakkerij Noppen, de basis van dit Aarschots gebak. Ze ontwikkelden een verfijnde appeltaart met bladerdeeg, frangipane, appelcompote en pralin, een mengeling van geroosterde amandelen, suiker, eiwit en kokos. In dezelfde periode zagen nog andere appeltaarten in het Hageland het licht.

Momenteel bakt enkel Pieter Vander Bruggen, de overnemer van Patisserie Deleu, de taart nog. Hij volgt nauwgezet de traditie en alles wordt huisgemaakt. Het Aarschots gebak wordt als volgt bereid: het bladerdeeg wordt zeer dun uitgerold en bedekt met een laag frangipane. Daar bovenop komt een rijkelijke laag appelcompote en dan volgt de afwerking met pralin. Voor het hoofdingrediënt, “de compote”, wordt met Jonagold appels uit het Hageland gewerkt.

Meer info Patisserie Deleu Schaluin 58 3200 Aarschot [www.patisseriedeleu.be](http://www.patisseriedeleu.be)

**Haspengouwse confituur** Aangeboden als confituur “Gezond van bij ons” door Agnes Jacobs en Luc Exelmans

Agnes groeide op tussen de fruitbomen van haar ouders in Sint-Truiden. Samen met Luc startte ze een fruitbedrijf. Ze verwerken er eigen fruit in de producten van het merk “Gezond van bij ons”. Als bedrijf kiezen ze ervoor om zo veel mogelijk zelf hun fruit te verwerken en op de markt te brengen. Nieuwe aanplantingen worden dan ook gedaan in functie van de verwerking. Hun producten op basis van traditionele Haspengouwse fruitrassen komen in aanmerking voor een erkenning als traditioneel streekproduct.

Haspengouwse confituur kan je van alle soorten fruit maken. Zo verwerkt Agnes de *batard* appel of *rammelaar* die lokaal het eerst vermeld werd in 1931. De bakpeer *roem van Althena* is de basis voor een rode perenconfituur. De Haspengouwse pruim *sanctus hubertus* wordt dan weer voor de pruimenconfituur gebruikt, die zowel op de boterham als op een vlaai gesmeerd kan worden. De kersenrassen *zwarte krakers*, *bigarreau noir* of *witbuiken* en *bigarreau blanc-rose* worden verwerkt in de kersenconfituur.

Het fruit wordt gekookt en in sommige gevallen ook gemixt. Vervolgens worden suiker, pectine en citroenzuur toegevoegd.

Meer info: Agnes Jacobs en Luc Exelmans Heide 97 3800 Sint-Truiden 011/67 11 69

**Haspengouwse kersen op kriekensap** Aangeboden als kersen op kriekensiroop “Gezond van bij ons” door Agnes Jacobs en Luc Exelmans

Voor de Haspengouwse kersen op kriekensap gebruikt Agnes de dikke zoete kersen *bigareau noir* of *bigareau blanc-rose*. De kersen worden niet ontpit. Zo behouden ze hun stevigheid en smaak. Het kriekensap wordt gemaakt van de lokale gorsemkriek. De ontpitte krieken worden opgekookt. Het vrijgekomen sap wordt vervolgens gemengd met een lichte suikersiroop en citroenzuur en eveneens opgekookt. Het warme sap wordt in de bokalen met kersen gegoten en deze worden meteen afgesloten. Gesteriliseerd kan je de kersen maandenlang bewaren. Ideaal dus om in seizoenen met weinig verse groenten of fruit te combineren met vlees of gevogelte.

Meer info: Agnes Jacobs en Luc Exelmans Heide 97 3800 Sint-Truiden 011/67 11 69

**Haspengouwse Chardonnay wijn** Aangeboden als “Chardonnay Barrique” van het wijnhof Hoenshof

Wijngaarden hebben een traditie in onze streken. We vinden ze bijvoorbeeld terug in oude straatnamen. Zo ook in Haspengouw en in het bijzonder in Borgloon. Hoewel de wijnbouw er helemaal verdwenen was, werd er vanaf midden jaren 60 opnieuw geëxperimenteerd met druivenstokken. Dit leidde tot een Haspengouwse herkomstbenaming in 2000 en een Europese Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) in 2007.

Ghislain Houben, gepassioneerd door wijn, startte in 2002 met het aanplanten van Chardonnay druivelaars rond de ouderlijke hoeve. Het wijndomein telt ondertussen verschillende wijngaarden waaronder de Wijngaard Kasteel van Rullingen.

De Haspengouwse herkomst is bepalend voor de smaak van de wijn. Dit komt tot uiting door een hoge aciditeit die zorgt voor een mooie smaakspanning. De vruchtbare bodem geeft een zeer rond en vol karakter aan de wijn. Voor het maken en het opslaan van wijn wordt gebruik gemaakt van houten vaten (barriques). De vaten geven de wijn een heerlijk aroma en zorgen voor een botertoets in de mond.

Omdat België geen eigen wijndruifrassen (meer) heeft, wordt er gewerkt met Europese druivenrassen zoals de Chardonnay die in de streek al 25 jaar aanwezig is. De druiven worden handmatig geplukt door seizoenarbeiders.

Sinds 2008 zijn er de tweejaarlijkse wijnfeesten in Borgloon op de derde zondag van september. Hier worden de nieuwe wijnen publiek voorgesteld en geproefd.

Meer info: Wijndomein Hoenshof Hoenshovenstraat 2 3840 Borgloon [www.puurwijn.be](http://www.puurwijn.be)

**Hasseltse graanjenever** Aangeboden door Stokerij Vanderlinden uit Hasselt

Het jenever stoken groeide in de 19de eeuw uit tot een industrie die het economische, sociale, culturele en politieke leven in de stad Hasselt volledig bepaalde. De ‘Dictionnaire géographique du Limbourg’ van 1835 vermeldt de jeneverindustrie als belangrijkste nijverheid, waarbij het leeuwenaandeel van de stokerijen gevestigd was in Hasselt. Hiermee werd de faam van de Hasseltse jenever en de jeneverstad bevestigd. Hoewel de productie nu nog maar een fractie van de toenmalige hoeveelheden bedraagt, werd de naam Hasseltse graanjenever in 1997 in België en later in 2007 op Europese schaal beschermd.

Olivier Vanderlinden neemt de traditie van het stoken terug op en dit in de boerderij van zijn overgrootouders. De oude koeienstal werd omgetoverd tot stookruimte en de paardenstal van “Felix” doet dienst als opslagplaats. In de distilleerderij voltrekt zich het volledige proces van graan tot borrel. Een eigen distillatie van moutwijn geeft karakter aan de jonge Hasseltse graanjenever, aangevuld met natuurlijke aroma’s van jeneverbes en koriander.

Meer info: Stokerij Vanderlinden Luikersteenweg 264/1 3500 Hasselt [www.stokerijvanderlinden.be](http://www.stokerijvanderlinden.be)

In bijlage vind je:

* Foto’s
* Lijst erkende streekproducten