**Bijlage: voorbereidende workshops**

De activiteiten zijn gespreid over meerdere dagen: Op 13 januari en 20 februari vonden er opleidingsmomenten plaats. Tijdens de workshops werd uitgebreid stilgestaan bij waarom en hoe de studenten producten van eigen bodem kunnen verwerken in een lekker gerechtje.

**Workshop vis door Stefan Van Sande, directeur bij visgroothandel De Troyer**

VLAM grijpt de wedstrijd aan om aspirant-koks kennis te laten maken met de minder gekende vissoorten uit de Noordzee. De leerlingen kregen als opdracht om tijdens de wedstrijd een amuse te maken met de typische Belgische bijvangsten inktvis en rode poon. Vanuit zijn expertise als visretailer geeft Stefan Van Sande, directeur bij visgroothandelaar De Troyer enkele heel belangrijke tips en leerde hij de studenten hoe je een inktvis en rode poon kuist en fileert.

We onthouden:

* Onbekend is onbemind. De twee meest verkochte vissoorten in België zijn zalm en kabeljauw. Het is aan de horeca om de rol van ambassadeur op te nemen en bekend te maken wat onze vissers vangen. Zo kunnen consumenten kennis maken met nieuwe soorten. Bovendien zijn alternatieven of bijvangsten vaak relatief goedkope vissen.
* Kwaliteitscontrole is heel belangrijk. Kijk naar kieuwen (zo rood mogelijk), ogen (groot en wit) kleur en slijm (positief). Voel de structuur van het visvlees (zo vast mogelijk) en wees kritisch.

**Workshop bier door Peter Buelens van Brouwerij Palm**

De bierworkshop werd gegeven door Peter Beulens van **Brouwerij Palm**. Extra interessant was dat deze workshop plaatsvond in de brouwerij van Palm. Zo konden de studenten het hele brouwproces met eigen ogen aanschouwen. Peter focuste in zijn presentatie uiteraard vooral op de bieren die door Brouwerij Palm - De Hoorn en Rodenbach worden gebrouwen. . Hij besprak er zeven in detail: Palm Session IPA, Steenbrugge Tripel, Brugge Tripel, Cornet, Rodenbach, Rodenbach Caractère en Rodenbach Vintage.

Peter beschrijft drie belangrijke trends in de biersector:

* De verhoogde aandacht van de consument voor **Beer & Food Pairing** en de eindeloze mogelijkheden er van.
* De stijgende vraag naar zware bieren.
* Daarnaast de tegenovergestelde trend met een stijgende vraag naar 0.0 bieren of bieren met weinig alcohol.

Tip van Peter: zet in op een Belgisch aperitief. Hij geeft daarbij het voorbeeld van de Rodenbach Fruitage. Dat is een laag alcoholisch biertje met veel smaak. Serveer met wat ijsblokjes, limoen en blaadjes munt en het past perfect naast andere hippe drankjes zoals Aperol Spritz en gin&tonic. Meer weten over de verschillende bieren die Peter besprak? Neem dan een kijkje op [www.palm.be](https://www.palm.be) . Ontdek nog andere streekbieren via de website [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be) en ontdek er welke bieren uit jouw streek komen.

**Kwaliteit in de keuken: Workshop Belgisch kalfsvlees door Timothy Tynes**

Jong Keukengeweld chef Timothy Tynes van het Antwerps restaurant Atelier Maple ging aan de slag met kalfsvlees van bij ons. Hij gaf de leerlingen heel wat tips over bereidingswijzen en snijtechnieken.

Hij leerde de studenten onder andere hoe je een goed stuk kalfsvlees herkent en dat ze zeker geen te zware specerijen mogen gebruiken zoals pittige peper of kruidnagel omdat kalfsvlees fijn van smaak is. Timothy raadt de studenten aan om hun kalfsvlees altijd bij lokale slagers aan te kopen. Zo kan je met je eigen ogen zien vanwaar je vlees komt, hoe het wordt verwerkt en kan je een relatie opbouwen met je slager.

**Workshop Belgische kazen door Ann Keymeulen**

Ann Keymeulen is zaakvoerster van ‘L’art du fromage’ en gepassioneerd door Belgische kazen. Ze is een echte kaasambassadrice en vertelde de jonge studenten vol vuur over kazen van bij ons, de kaasfamilies en degustatievolgordes.

Bij de samenstelling van een kaasbord raadt Ann de studenten aan om te kiezen voor kaas uit de verschillende kaasfamilies. Bied steeds een combinatie van kazen aan op basis van koemelk, aangevuld met een kaas op basis van geiten-, buffel- of schapenmelk. Ze benadrukt het belang van herkomst als een echte meerwaarde. Tot slot leert ze de studenten hoe ze kaas moeten proeven. Breek je kaas in tweeën en ruik aan de breuklijn. Proef eerst zonder korst en daarna met korst. Belangrijk is dus om kaas steeds te laten proeven met een stukje korst, anders verliest de klant een deel van de smaakbeleving.