

*Sommige landen bluffen over wat ze niet hebben of zullen hebben.  
Wij zwijgen teveel over wat we wel hebben. Vlamingen mogen best  
wat fierder, zelfs chauvinistischer zijn over wat ze wel hebben.  
Laat ons trots zijn op de producten van eigen bodem.*

— Freddy Michiels

*Lekker &  
typisch  
Vlaanderen*

# Colofon

## LEKKER & TYPISCH VLAANDEREN

is een productie van Uitgever Pandora Publishers en de vzw KMO Promoties. Met medewerking van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM).

## CONCEPT EN REDACTIE

Freddy Michiels

## MET MEDEWERKING VAN

Dirk Brentjens  
Mario De Wilde  
Edith Vervliedt

## EINDREDACTIE

Christophe Valkeniers

## FOTO'S

Archief VLAM  
Wilfried Deferme  
Freddy Michiels

## VORMGEVING

Studio Pieter Boels

## ISBN

97890-5325-452-3

## WD

2018/5890/11  
(340)

© Pandora Publishers en de auteurs voor hun teksten

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, of op enige andere manier, zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te contacteren. Mocht u menen aanspraak te kunnen maken op rechten van gepubliceerde afbeeldingen, gelieve contact op te nemen met de uitgever.

VLAM vzw is niet verantwoordelijk voor de inhoud van dit boek, met inbegrip van de teksten, afbeeldingen en uitspraken. VLAM vzw kan dan ook niet aangesproken worden voor eventuele onnauwkeurigheden in dit boek.

# inhoud

5	Voorwoord	
7	Wat is een erkend vlaams streekproduct?	
8	<b>ANTWERPEN</b>	PROVINCIE
10	Johan Segers	AMBASSADEUR
12	streekproducten 1–37	
49	advertenties	
54	<b>LIMBURG</b>	PROVINCIE
56	Ralf Berendsen	AMBASSADEUR
58	streekproducten 38–64	
85	advertenties	
8	<b>OOST-VLAANDEREN</b>	PROVINCIE
90	Peter Goossens	AMBASSADEUR
92	streekproducten 65–129	
157	advertenties	
164	<b>VLAAMS BRABANT</b>	PROVINCIE
166	Frank Fol	AMBASSADEUR
168	streekproducten 130–167	
206	advertenties	
208	<b>WEST-VLAANDEREN</b>	PROVINCIE
210	Filip Claeys	AMBASSADEUR
212	streekproducten 168–210	
256	advertenties	



## Voorwoord

Dit boek komt op een 'uitgelezen' moment: net op tijd voor de Boekenbeurs in Antwerpen. Een schitterende gelegenheid om de traditionele erkende streekproducten extra in de kijker te plaatsen.

Reeds sinds 2004 erkent VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) traditionele Vlaamse streekproducten. De teller staat momenteel op 225, maar jaarlijks groeit het aantal verder. Niet exponentieel maar gestaag, omdat elke producent toch een hele procedure moet doorlopen om een erkenning voor zijn product te kunnen krijgen.

Het label STREEKPRODUCT.BE werd in het leven geroepen om traditionele streekproducten herkenbaar te maken en te erkennen. De doelstelling is dubbel: aan de hand van dit label kan de consument de traditionele streekproducten makkelijk herkennen en zich ook goed informeren, voor de producent is de erkenning een beloning en kan hij zo zijn traditioneel product extra in de kijker zetten. Al de in dit boek opgelijste producten voldoen aan de vijf strenge criteria van de definitie voor 'traditioneel streekproduct'.

Onze Vlaamse chefs maken dankbaar gebruik van Vlaamse traditionele streekproducten en een aantal ervan manifesteren zich als echte ambassadeurs van deze producten. In dit boek komt per provincie één gepassioneerde chef aan het woord, die ronduit vertelt over zijn visie op het gebruik van producten uit de streek en volgens de seizoenen. We zijn er zeker van dat hun enthousiasme aanstekelijk zal werken op de lezers van dit boek.

We danken de auteurs omdat ze het initiatief hebben genomen een boek te maken over Vlaamse traditionele streekproducten. Het is een knap werk geworden dat hopelijk heel veel lezers zal krijgen. VLAM en de Sectorgroep Streekproducten wensen het hen alvast toe. Voor de erkende producenten hopen wij dat dit boek mag bijdragen aan de terechte erkenning die zij verdienen.

De lezers wensen we een inspirerend verhaal over ons culinair erfgoed. Weet dat traditionele streekproducten houden van elke tafel!



Chantal Gheysen  
*Voorzitter*  
*VLAM-Sectorgroep Streekproducten*



## 48. Hasseltse speculaas

HERKOMST	Hasselt
GESCHIKT ALS	gebak
PRODUCENTEN	
	Pâtisserie Verboven Botermarkt 24, 3500 Hasselt 011 22 33 94



### OORSPRONG

Omstreeks 1830, ten tijde van de Tiendaagse veldtocht, vinden we een eerste verwijzing naar de Hasseltse speculaas. Deze voedzame koek bakten de bakkers van Hasselt voor de Belgische troepen. Over wie indertijd de 'echte' of de 'eerste' Hasseltse speculaas heeft geproduceerd is er discussie. Voor de Eerste Wereldoorlog waren Deplée, Lieben, Tuts-Cox en Thywissen gekende speculaasbakkers. De recepturen gingen doorheen de jaren over van vader op zoon of van meesterbakker op knecht.

### OPMERKELIJK

In de meeste delen van Vlaanderen is speculaas een vrij dun krokant en kruidig koekje. De Hasseltse speculaas onderscheidt zich hier enigszins van. In Hasselt spreken we van 'hompens spek-lââs'. De hompen van zo'n 50 g zijn weinig gekruid en vrij mals.

Pâtisserie Verboven volgt een aloude recept. Vader leerde het recept bij de Hasseltse patissier Cools, zoon Peter zet de traditie mee verder. Het speculaasdeeg wordt bereid met tarwebloem, donkere kandijnsuiker, boter, amandelen, eieren, bakpoeder en kruiden. Na een nachtje rusten wordt het deeg in hompen verdeeld en gebakken.

Pâtisserie Verboven bakt ook de Hasseltse speculaas voor Lekker Limburgs volgens recept van de Hasseltse bakkersfamilie Nulens.

### ANEKNOTE

De Orde van de Hasseltse Speculaas, in 2006 ontstaan uit de vereniging 'De Vrienden van de Hasseltse Speculaas', brengt elk jaar opnieuw de speculaaskoek tot bij de mensen tijdens de paardenmarkt in Kuringen, de Hasseltse jeneverfeesten, de week van de smaak (tijdens de dag van de Hasseltse speculaas) en door samen te werken met de stad Hasselt. De Orde van de Hasseltse Speculaas houdt ieder jaar in mei zijn kapittel in het Stadhuis van Hasselt, waar talrijke verdienstelijke en vooraanstaande personen geïntoneerd worden als ridder in de Orde van de Hasseltse Speculaas.



## 49. Kempense ale

HERKOMST	Bree
GESCHIKT ALS	drank
PRODUCENTEN	
	Brouwerij Cornelissen Itterplein 19, 3960 Bree-Opitter 089 86 47 11 — info@brouwerijcornelissen.be www.brouwerijcornelissen.be



### OORSPRONG

Ops-ale is geen bier van hoge gisting zoals de Brabantse en Antwerpse 'ales', maar een verbeterde en opgewaardeerde pils die nauw aanleunt bij de Duitse brouwtradities. Dit streekbier dat voor het eerst tussen 1937 en 1940 werd gebrouwen door de brouwerij Cornelissen, vroeger Sint-Jozef, in Opitter bij Bree was het Kempense antwoord op het succes van de alebieren die toen terug door de consument gesmaakt werden.

### OPMERKELIJK

Brouwerij Cornelissen ontstond in 1804 uit een boerderij. In die tijd was dat vaak het geval. Ops-ale wordt nog altijd op quasi dezelfde manier gebrouwen als vroeger. De bestanddelen zijn: water, hop, mout en maïsmeel. Het water komt nog steeds uit de 180 meter diepe waterput. De hop is hetzelfde gebleven. Wel is het maïszetmeel vervangen door tarwezetmeel. Na het brouwen wordt het kokende 'wort' afgekoeld via een centrifuge en een gesloten platenkoeler. Vervolgens wordt het overgepompt naar gesloten gisttanks. De gebruikte giststam is nog steeds dezelfde. Ook de gistingstermijn van ca 12 tot 14 dagen is onveranderd gebleven. Na het gisten wordt het bier 4 tot 5 weken gelagerd en dan gefilterd.

Ops-Ale is een helder blond bier van lage gisting met een alcoholgehalte van 5.5%. Het bier is een echt streekproduct en wordt enkel in lokale cafés in een straal van 30 km rond de brouwerij geschonken.

### ANEKNOTE

Waarom men spreekt van Kempense 'ale' en niet 'bier' komt omdat de brouwer ervan uitging dat de Engelse benaming beter zou overkomen bij het publiek en dat het product ook duurder verkocht kon worden. Op sommige plaatsen wordt de naam 'Opsale' uitgesproken zonder dat het woord 'ale' een Engelse klank heeft.



## 60. Limburgse mikkeman

HERKOMST	Bilzen
GESCHIKT ALS	gebak
PRODUCENTEN	
Bakkerij Vangronsveld Maastrichterpoort 7, 3740 Bilzen 089 41 62 38 — bert@bakkerijvangronsveld.be www.bakkerijvangronsveld.be	



### OORSPRONG

Limburgse mikkemannen zijn zoete broodjes min of meer in de vorm van een poppetje, een mannetje. Mikkemannen kan je proeven in Nederlands Brabant en Limburg en in Belgisch Limburg.

De herkomst van de 'mikkeman' of 'buikman' is niet geheel duidelijk. In de vroegste tijd van de katholieke kerk was het gebruikelijk om elkaar na zon- en misdagen een brood te geven. Later werd dit alleen nog bij bepaalde feesten gedaan. Een andere herkomst kan van de Germanen zijn. Die offerden broden aan de goden tijdens het midwinterfeest. Veelal vallen katholieke feestdagen samen met Germaanse gebruiken, zoals Sint-Maarten en Sinterklaas. Het is echter niet duidelijk wanneer de mikkeman gegeten wordt, maar het ligt rond de adventstijd (de Germaanse wintertijd). Dit verschilt ook per plaats. Waarschijnlijk is de traditie over komen waaien uit Duitsland.

### OPMERKELIJK

De term 'mik' komt van het Latijnse 'mica', wat 'kruimel' betekent. Later werd mik gebruikt om luxebrood aan te duiden. Nu bevatten de mikkemannen onder andere: parelsuiker, rozijnen, een vleugje kaneel en echte boter. Ze kunnen weliswaar verschillen in vorm en samenstelling. In Bilzen hebben ze duidelijk een hoofdje, twee armpjes en twee beentjes. Ze worden bovendien – zoals de traditie het wil – gebakken vanaf de eerste zondag van oktober, dan is het Bilzenkermis, tot en met Sinterklaas.

### ANEKNOTE

De naam kreeg Limburgs in de titel omdat de streek ruimer is dan Bilzen.



## 61. Limburgse stroop

HERKOMST	Wellen
GESCHIKT ALS	broodbeleg, zoetmiddel
PRODUCENTEN	
Bleus nv Smissebroekstraat 70, 3830 Wellen (Vrolingen) 012 21 61 03 — 0499 15 29 64 rafbleus@bleusnv.be — bleusnv.be	



### OORSPRONG

Het inkoken van fruitsap was voor 1880 een activiteit die op de boerderij gebeurde. Met de introductie van de 'stoommachines voor den kook', groeide die ambachtelijke activiteiten uit tot echte stroopfabriekjes. Intussen zijn de meeste strooptokerijen verdwenen op enkele na.

### OPMERKELIJK

De strooptokerij van familie Bleus dateert van 1876, vermeldt de homepage. Het ambacht van stroop stoken is sindsdien doorgegeven van vader op zoon.

Van kinds af aan leerde Johnny de stiel van het stroopstoken van zijn vader Walter Bleus. Samen met zijn broer commercialiseerde hij de Vrolingse stroop op een succesvolle wijze. In 2005 besloot hij dit ambacht over te dragen aan zijn zonen Raf, Gert, Tom en Kim. Tot op heden werken Johnny en zijn echtgenote Huguette Dessart nog steeds in de stroopfabriek van Wellen mee en zorgt hij ervoor dat bereidingswijze van de lekkere Loonse stroop foutloos verloopt.

### ANEKNOTE

De oude stoomstrooptokerij bevindt zich in Borgloon. De nieuwe strooptokerij is in Vrolingen (Wellen).

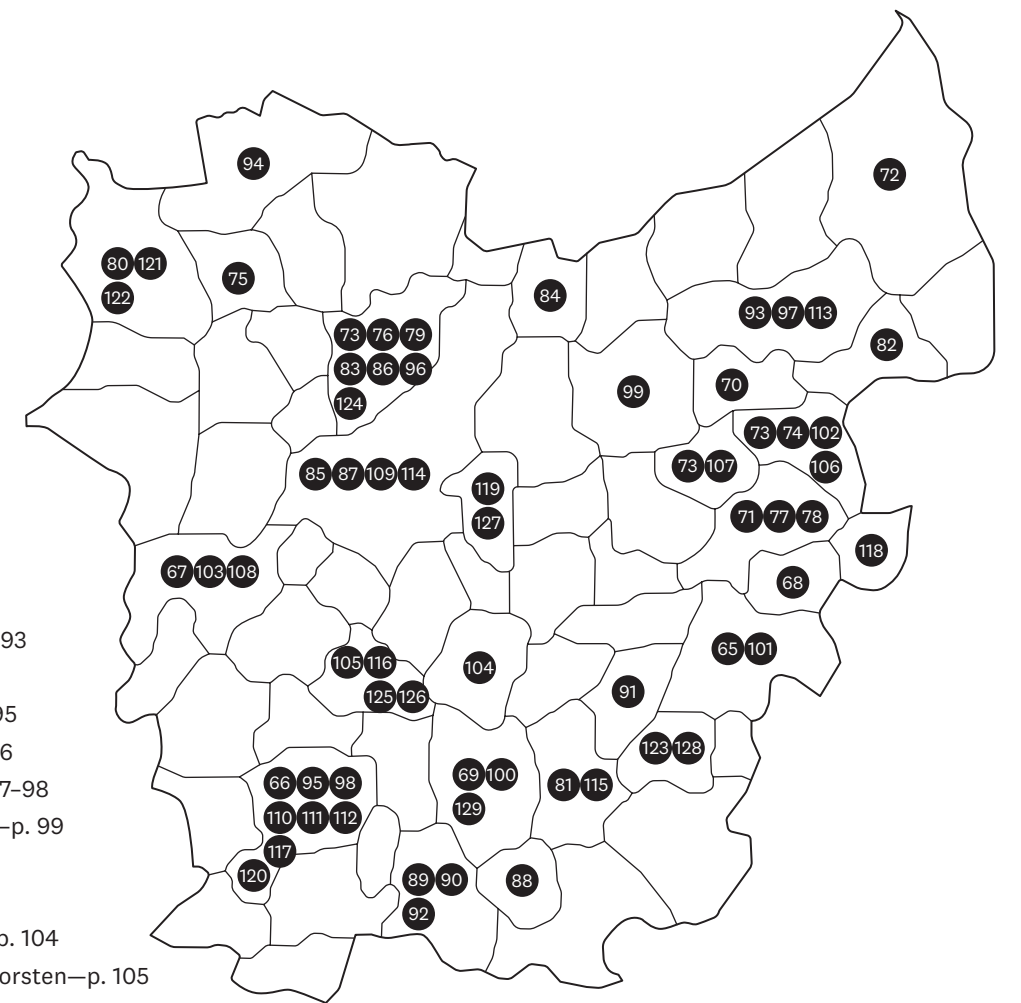
De meest traditionele stroop is de gemengde van appels en peren. Vaak wordt die gezoet met suikerbietenstroop gemaakt van kleine suikerbieten die speciaal, zoals vroeger, worden gezaaid voor de strooptokers.

In de oude stoomstroopfabriek in Borgloon worden momenteel nog drie traditionele Limburgse stropen geproduceerd: appelstroop (60% appels en 40% peren), perenstroop (40% appels en 60% peren) en gemengde stroop (60% appels, 20% peren en 20% suikerbieten).





# Oost-Vlaanderen



- 65 Aalsterse vlaai—p. 92
- 66 Adriaan Brouwertaart—p. 93
- 67 Advocaat—p. 94
- 68 Belgische peperkoek—p. 95
- 69 Belgische speculaas—p. 96
- 70 71 Belgische speculaas—p. 97-98
- 72 Boullie met mosterdsaus—p. 99
- 73 74 Boulogne—p. 100-101
- 75 76 Cuberdons—p. 102-103
- 77 Dendermonds kopvlees—p. 104
- 78 Dendermondse paardenworsten—p. 105
- 79 80 Droge ringworst uit het Meetjesland—p. 106-107
- 81 Eskes bruinbier—p. 108
- 82 Filet d'Anvers—p. 109
- 83 Gekookt keelstuk uit het Meetjesland—p. 110
- 84 Gentse azalea's—p. 111
- 85 Gentse mosterd—p. 112
- 86 Gentse paardenlookworst—p. 113
- 87 Gentse vlaai—p. 114
- 88 Geraardbergse mattentaart—p. 115
- 89 90 Geuteling—p. 116-117
- 91 Grondwitloof uit de Denderstreek—p. 118
- 92 Hoeveschappenkaas uit de Vlaamse Ardennen—p. 119
- 93 Hopjenever uit het Waasland—p. 120
- 94 Ingelegde paling uit de kreken—p. 121
- 95 Jonge jenever uit de Vlaamse Ardennen—p. 122
- 96 Kaantjesworst uit het Meetjesland—p. 123
- 97 Koffie uit het Waasland—p. 124
- 98 Lekkies—p. 125
- 99 Lokerse paardenworsten—p. 126
- 100 Mattentaarten uit de Vlaamse Ardennen—p. 127
- 101 Mechelse koekoek—p. 128
- 102 Moese patat—p. 129
- 103 Mosterd uit het Gentse—p. 130
- 104 105 Natuurlijk mineraalwater uit de Vlaamse Ardennen—p. 131-132
- 106 107 Oost-Vlaams gerookt paardenvlees—p. 133-134
- 108 Oost-Vlaamse graanjenever—p. 135
- 109 Oostakkerse vlaai—p. 136
- 110 Oude jenever uit de Vlaamse Ardennen—p. 137
- 111 Oudenaards bruin bier—p. 138
- 112 Oudenaardse bierbollen—p. 139
- 113 Reynaertgebak—p. 140
- 114 Sneeuwballen—p. 141
- 115 Spéciale Belge Ale: Special De Ryck—p. 142
- 116 Spéciale Belge Ale: Tonneke—p. 143
- 117 Vlaamse gedroogde gerookte hesp—p. 144
- 118 119 120 Vlaamse gedroogde hesp—p. 145-147
- 121 Vlaamse gepekeldde hesp—p. 148
- 122 Vlaamse gerookte gepekeldde hesp—p. 149
- 123 Vlaamse grijze boerenkop—p. 150
- 124 Vlaamse opgelegde zure haring—p. 151
- 125 126 Vlaamse ovengebakken hesp—p. 152-153
- 127 Vlaamse rauwmelkse geitenkaas—p. 154
- 128 Vlaamse schapenplattekaas—p. 155
- 129 Witte trippen met suiker—p. 156



# Peter Goossens

*Chef-kok van Hof van Cleve in Kruishoutem*

*Peter Goossens mag dan al jaren de titel van 'Godfather van de Belgische gastronomie' dragen, zijn passie voor de eigen streekproducten blijft nog steeds opvallend groot. Al jaren dringt de Kruishoutemnaar er bij personeel en gasten op aan hoe belangrijk – en lekker – de groenten, zuivel, vis, vlees en fruit van eigen bodem wel zijn. Een opvallend betoog.*

INFO

Hof van Cleve  
Riemegemstraat 1, 9770 Kruishoutem  
[www.hofvanleve.com](http://www.hofvanleve.com)

‘De consument moet beseffen dat je het niet altijd ver moet gaan zoeken.’

**Na zijn humaniorajaren studeerde Peter Goossens aan de Hotelschool Ter Duinen in Koksijde. Daarna ging hij eerst als kok aan de slag in Parijse restaurants als Le Pré Catelan, Le Pavillon Elysée, Robuchon, Blanc en Pâtisserie Lenôtre. Meer dan een kwarteeuw geleden opende hij het intussen legendarische geworden Hof van Cleve in Kruishoutem, al vele jaren op rij gezegend met drie Michelinsterren. Gault&Millau erkende Peter al in 1991 met 15/20 en twee koksmutsen. In 1994 werd dit 17/20 en drie koksmutsen. De vierde koksmuts en 19/20 volgden in 2000. In 2004 werd hij Chef van het jaar en sindsdien heeft hij een beoordeling van 19,5/20. Peter Goossens is eveneens lid van The Mastercooks of Belgium. Adelbrieven die ook over honderd jaar nog glorieus zullen zijn. Terwijl het verkeer in de verte over de E17 raast, zien we vanaf onze plaats in Hof Van Cleve de agrarische rijkdom op vlakbij gelegen akkers en weilanden. De setting voor dit interview kan niet toepasselijker zijn...**

#### Hoed af

Peter Goossens: ‘Het contact met lokale streekproducten is essentieel voor mij. En tegelijk ook met de mensen die de producten maken, oogsten, kweken, vangen, verzorgen... Het gaat altijd om mensen die de aarde kennen en die weten hoe je een gewas laat groeien; ambachtslui voor wie de visserij een heilige missie is, weer of geen weer. Daarom dat ik nooit producten zal weggooien. Ik kreeg dat al van jongsaf mee en tracht dat ook altijd aan mijn personeel mee te geven. Ik denk altijd aan die boer die in de grond heeft zitten krabben om zijn wortelen te planten of aan die visser die 's nachts bij 6 à 8 Beaufort de zee op moet om ons die lekkere pladijs of garnalen te kunnen leveren. Hoed af voor die mensen en dat tracht ik altijd te onthouden. Wie respect heeft voor de producten waarmee hij kookt, heeft ook respect voor zijn gasten, voor het milieu en zijn leveranciers.’

#### Blij met medewerking

Peter Goossens is vandaag meer dan ooit gehecht aan zijn eigen stek in Kruishoutem en de eigen regio. ‘Ik ben blij dat ik aan dit boek mag meewerken want streekproducten zijn de basis van onze restaurantcultuur. Komt daar nog eens bij dat we steeds meer rekening zullen moeten houden met ons milieu. Waarom zouden we exotische vis honderden en duizenden kilometers ver vandaan moeten overvliegen als

we hier vlakbij de allerbeste en meest verse Noordzeevis hebben. Dat heeft totaal geen nut. Er was een trend dat je absoluut fruit uit Australië, Zuid-Amerika en Nieuw-Zeeland op tafel moest krijgen om er bij te horen. Eigenlijk heb ik dat nooit zo goed begrepen want wat is er lekkerder dan een appel of aardbei van bij ons? Ik kan je verzekeren: we hebben nagenoeg alles in ons eigen Vlaanderen. Akkoord, een ananas kan je in onze contreien niet kweken maar eet die dan in de seizoenen wanneer die echt lekker is.’

#### De rijkdom van onze seizoenen

Peter Goossens blikte over de maïsvelden naast zijn restaurant. ‘Akkoord, de tijden zijn door de globalisering enorm veranderd. Vroeger betekende het begrip ‘regionaal’ de boer achter de hoek. Nu is dat denkbeeld een straal van een paar honderd kilometer geworden en vergeten we soms het essentiële van onze eigen streek. We hebben hier het enorme geluk dat we seizoenen hebben. Misschien klinkt dat enorm raar maar daar kunnen veel regio's jaloers op zijn. Elk seizoen in Vlaanderen is totaal anders en dat maakt het ook weer leuk en tegelijk spannend. Dan zijn er weer de sluimererwtjes, radijsjes, tuinboontjes, tomaten, de pieterman, de karnemelk en het lamsvlees tijdens het voorjaar. Tijdens het najaar profiteren we volop van onze Mechelse koekoek, de pompoen, de champignons en het wild. Tel dat allemaal samen op en je hebt een enorme rijkdom en variatie aan de meest uiteenlopende producten.’

#### Alternatieven van bij ons

De chef van Hof van Cleve beseft als geen ander dat er in de toekomst anders zal moeten geconsumeerd worden: ‘Ik ben er van overtuigd dat er op een bepaald moment te weinig voedsel zal zijn. De wereldbevolking groeit explosief en dus moeten we spaarzaam en – nogmaals – met respect omgaan met onze lokale producten. Ik vind ook dat de supermarkten daar beter zouden moeten op inspelen. Wat voor zin heeft het om in december aardbeien en frambozen in de vakken te leggen? In die aardbeien zit op dat moment geen enkele smaak en ze zijn helemaal niet lekker. Ik zeg je, er zijn alternatieven van bij ons genoeg en dan trek ik graag aan de kar. In de zomer zal ik bijvoorbeeld ook geen appelcake bakken. Dat doe ik in de winter omdat dan de appels op hun best zijn en tijdens de zomer zal ik dan wel een cake met aardbeien maken.’