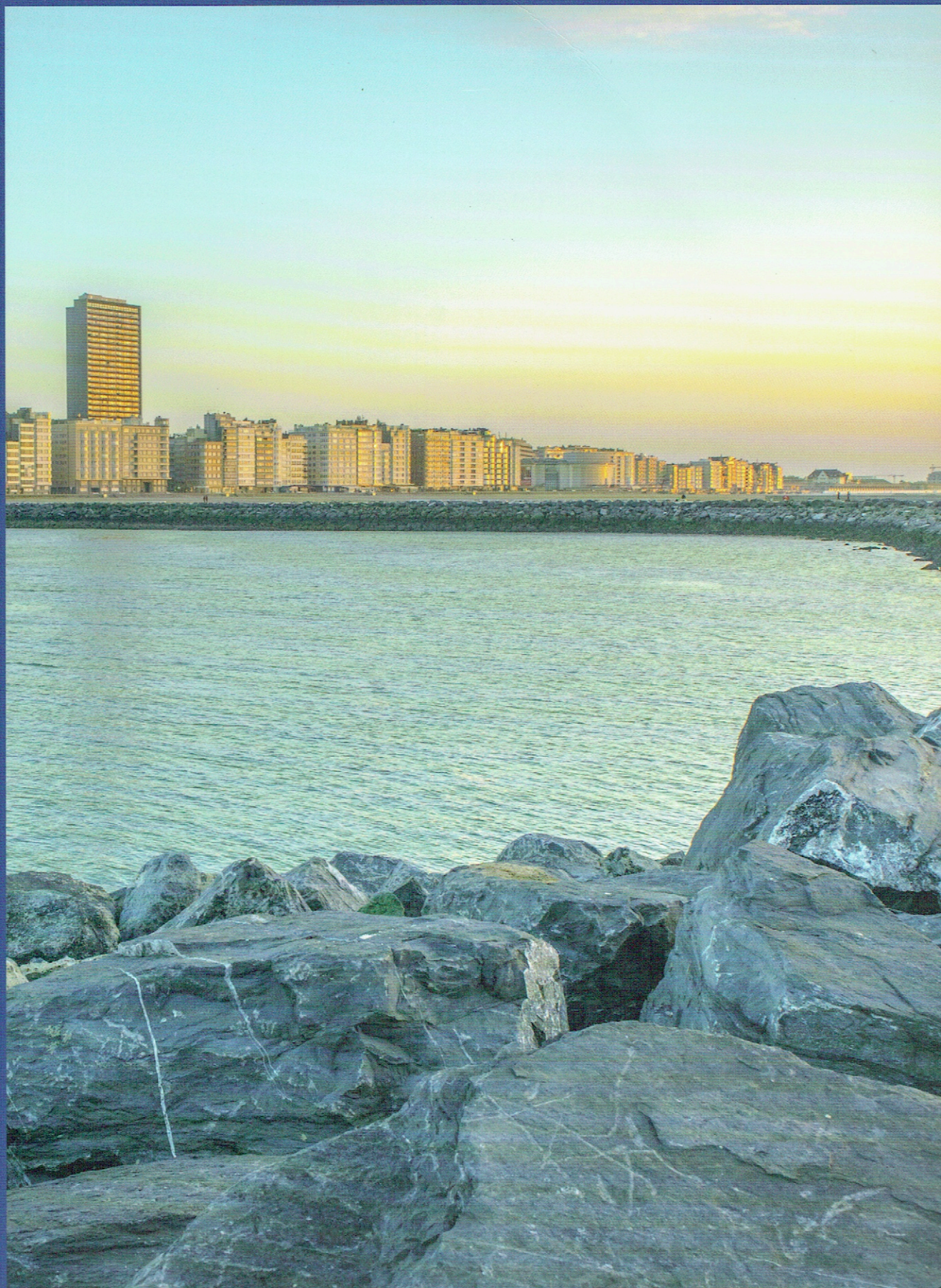


Oostende

DE STAD
AAN ZEE



VISITOOOSTENDE.BE
#LOVEOOSTENDE

PERSBERICHT

Oostende 15 februari 2022

EEN ODE AAN

DE TRADITIONELE OOSTENDSE GARNAALKROKET

Oostendse garnalkrokot wordt erkend als Vlaams Streekproduct

Goudbruin en krokant aan de buitenkant. En vanbinnen: smeuïg en gul met de garnalen. Niet zómaar garnalen. Wél Noordzeegarnalen gevangen door Oostendse kustvissers. Dat is dé Oostendse garnalkrokot. Lekker uit het vuistje maar ook immens populair op restaurant, met wat citroensap, gefrituurde peterselie en verse garnalen on top. De Oostendse garnalkrokot is zo'n uniek streekgerecht, dat het nu door VLAM officieel erkend wordt als Vlaams Streekproduct. Een ode en uniek eerbetoon aan de Oostendse Garnalkrokotten. Honger gekregen, iemand?

Noem de garnalkrokot met grijze Noordzeegarnalen gerust een Belgische streekgerecht. In élke brasserie en veel horecazaken staat het op de menukaart tussen de voorgerechten. Maar in het buitenland vind je ze bijna niet – zélfs niet in Nederland, het krokottenland bij uitstek. Uniek dus!

De Oostendse garnalkrokot is de meest traditionele der garnalkrokotten. Oostendse Garnalkrokotten worden enkel en alleen gemaakt met handgepelde garnalen die door Oostendse vissers gevangen werden. Zij brengen de gekookte en ongepelde en onbehandelde grijze garnaal aan land, meestal aan de beroemde 'vistrap'. Daarna worden de garnalen zo snel als mogelijk verkocht en gepeld. En dan kunnen de restaurantchefs en vishandelaars aan de slag met de koppen om een bisque of bouillon en vervolgens de krokotvulling met minstens 30% garnalen te maken. Watertanden! De krokotten worden trouwens binnen een straal van maximum tien kilometer geproduceerd. Een aantal Oostendse chefs ondertekenden een charter waarbij ze verklaren dat ze de Oostende garnalkrokotten volgens dit principe zullen bereiden.

Bart Tommelein, burgemeester Stad Oostende:

"De garnalkrokot en Oostende zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Deze heerlijke Oostendse specialiteit groeide de voorbije jaren echt uit tot een ware "reason to come", maar zit ook in het hart bij Oostendenaars. We zullen Oostende de komende jaren verder uitbouwen tot de hoofdstad van de garnalkrokot. Zet nu alvast het volgende garnalkrokottenfestival op 22 en 23 oktober in je agenda. Met dit project zetten we volop in op korte keten en ondersteunen we niet alleen onze restaurants, maar ook de Oostendse garnalvissers."

Eetbaar Erfgoed

Het is daarom dat de Oostendse garnaalkrokets nu het label 'Eetbaar Erfgoed' krijgt. VLAM brengt met het label Streekproduct.be lokale tradities onder de aandacht. Traditionele streekproducten moeten voldoen aan vijf criteria om dat label te krijgen. Zo worden ze bereid met grondstoffen uit de streek of volgens een traditionele bereiding. De producten worden door de lokale bevolking gezien als een 'traditioneel streekeigen product' en worden op ambachtelijke wijze gemaakt volgens de streektraditie. De streekproducten worden bereid in de streek van oorsprong én ze moeten al minstens 25 jaar bestaan.

Hilde Crevits, Vlaams minister van onder andere Economie, Landbouw en Visserij:

"De traditie van het kustvissen op grijze garnalen, de korte keten aan de vistrap en de lokale horeca en viswinkels als belangrijk onderdeel van de economie gaan hier hand in hand. Traditie, korte keten en lokale economie staan samen garant voor een mooi streekproduct. Elke partner speelt zijn rol om het Oostends eetbaar erfgoed op de (wereld)kaart te zetten. Als Vlaams minister van Economie, Landbouw en Visserij met West-Vlaamse roots kan ik dit alleen maar aanmoedigen."

Boek: De Garnaalkrokets

Niet alleen topchefs maar ook heel wat hobbykoks en grootmoeders hanteren hun eigen manier om het lekkerste uit de Noordzee in een krokant jasje te steken, vaak al generaties lang. Iedereen maakt garnaalkrokets en iedereen heeft er een verhaal bij! Hoe makkelijk en snel we deze lekkernij op ons bord verorberen, zo ambitieus en complex is het om ze te maken. Je ontdekt tal van recepten, tips en tricks in het boek : De Garnaalkrokets (24.99 euro). Te bestellen via : <https://www.visitoostende.be/nl/webshop/boek-de-garnaalkrokets>

De tien geboden voor de lekkerste Oostendse garnaalkrokets :

1. Gij zult bovenal Oostendse garnalen gebruiken en die ook zelf pellen. Of laten pellen door een betrouwbare visboer(in).
2. Gij zult geen slappe krokets serveren. Let daarom op de consistentie van uw vulling. Wanneer die basis te vochtig is, loopt u het risico dat uw krokets openspat in heet frituurvet.
3. Gij zult uw krokets een nacht laten opstijven in de koelkast. Ook een rusttijd in de diepvries doet wonderen voor een krokante korst.
4. Gij zult de authentieke Millecroquette gebruiken, een prijswinnende kroketspers uit 1960, om cilinders te draaien van uw pâte. Gij verkiest daarbij de cilindervorm boven de rechthoeken of vierkanten omdat uitsluitend in cilinders de garnalen heel blijven.
5. Gij zult zorgvuldig paneren om zo een mooi egaal gefrituurde krokets te verkrijgen. Gebruik extra fijn paneermeel om de smaak van de garnalen beter tot hun recht te laten komen.
6. Gij zult altijd zuivere (arachide)olie gebruiken om te frituren.
7. Gij zult zelf beslissen hoe gij uw krokets serveert – met of zonder citroen, peterselie of saus – en daar overtuigende smaakargumenten voor hanteren.
8. Gij zult niet-gelovigen inwijden in de garnalenkunst door hen mee te nemen op garnalenwandeling, langsheen de lokale vissersboten en de Oostendse vistrap. Voor een bord garnaalkrokets zult gij tot slot eindigen bij uw favoriete chef.

9. Gij zult steeds de internatonionale krokettendag op 9 oktober heiligen met een portie huisgemaakt lekkers.
10. Gij zult met een gerust hart aan tafel plaatsnemen na het volgen van al deze geboden aangezien u zo niet alleen de lokale vissers hebt gesteund, maar u hiermee ook uw ecologische voetafdruk onder controle houdt.

Wist je dat ...

- noordzeegarnalen te herkennen zijn aan de bruine strepen op hun rug?
- het absolute topseizoen van augustus tot november loopt?
- de échte Oostendse garnaal minder zout proeft? Garnalen worden namelijk volgens een oud recept aan boord gekookt in zeewater met extra zeezout. De kooktijd en het zouten verschillen per gebied en per boot.
- je zelf (rauwe) garnalen kunt vangen? Trek bij eb met een schepnetje de zee in. Je zal versteld staan door de puurheid en intensiteit van je vangst.
- je kunt testen of een garnaal vers is? Als je op de kop duwt, moet die stevig en knapperig zijn. Een garnaal met een 'zachte' kop is niet dagvers.

*Ontdek alles over de Oostendse garnalkroket en de restaurants waar je ze kan proeven hier :
<https://www.oostendsegarnaalkroketten.be> en <https://www.visitoostende.be/nl/echte-oostendse-garnaalkroketten>*

NOOT VOOR DE REDACTIE:

Meer informatie:

Margot Neyskens
Kabinetschef Bart Tommelein
Burgemeester Stad Oostende
margot.neyskens@oostende.be
TEL: 059 25 84 51

Pieter Hens
Marketing manager
Toerisme Oostende vzw
pieter@visitoostende.be
GSM: 0485 71 76 82

Vant le voyage!

De Ronde

van de Vlaamse

**streek-
producten**

Van de Noordzee tot de Grensmaas



van de Vlaamse Ardennen tot de zanderige Kempen en van de lichtjes van de Schelde



tot het bronsgroen eikenhout. Vlaanderen is een feestijn van charmante landschappen en onweerstaanbare streekproducten

Spring mee op de fiets voor Vlaanderens Lekkerste





West-Vlaanderen



Superfood uit het sprotkot

Ah, Oostende. 't Zeetje, garnaalkroketten, de Vistrap, de vismijn. In de stad aan zee kan je honderden histories aan de haak slaan. Wist je dat garnaalvisserij vroeger ook op **sprot** visten? In het sprotkot bij de vismijn kon je de kleine visjes uit de haringfamilie hapklaar gerookt kopen. Het rare, ronde gebouwtje bestaat nog, maar sprot wordt alleen nog in Brugge gerookt. Koud, bij 28 graden Celsius boven eikenhout. Vingervlugge dames hangen de visjes een na een op. Zo gaat het al sinds 1859 bij visrokerij Seagull-Appetit.



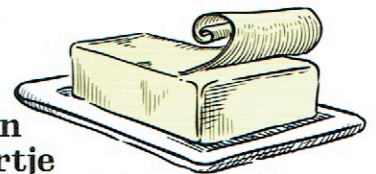
Klaas Kraak

De **klaaskoekjes** of **spikkelassies** van bakkerij Rivièra in Oostende zijn sneller in het land dan de goedheilig man zelf. Vanaf oktober tekent de bakker Sintfiguren in glazuursuiker op de speculazens. Of eenvoudiger, de golven van de zee. Bakkers aan de kust startten deze traditie toen ze hun speculaasrecept verbeterden. Door de toevoeging van extra boter verscheen de figuur van de speculaas niet meer duidelijk op de koek. Tekenen met suiker dan maar. Ook bakkerij Vanheste maakt glazuurspeculaas in Oostende.



Boter met een zomers kleurtje

Blijve koeien geven de beste melk. In de Westhoek begrazen ze malse, vette weiden. Op stal krijgen ze winterkost van eigen kweek. Om hoorns en hoeven bij af te likken! De **boterstreek** van Vlaanderen is de herkauwershemel op aarde en ook chef-koks zijn er in hun nopjes. Hoeve Sioen uit Passendale en de Beauvoordse Walhoeve uit Veurne karnen hun boter nog artisaan. Ze scheiden de room van de melk, voegen zuursel toe en laten 24 uur stremmen. Daarna kan je karnen, wat boter én karnemelk oplevert. Zomerse weideboter is geel, winterse boter valt bleker uit.



Het andere kriekenbier

- Op je bord: surf & turf, West-Vlaamse sprotjes en gerookte boerenhesp in een witloofschuitje.
- In je glas: uit de foedervaten van Brouwerij Verhaeghe in Vichte, **Duchesse Cherry**. West-Vlaams roodbruin bier vermengd met Gorsemsse krieken uit Sint-Truiden. Zacht en zoet maar met een zuurtje. Een kunststukje waarvoor zelfs geuzebrouwers hun pet afdoen.



Spring mee op de bus voor de lekkerste bus

Oost-Vlaanderen

Tovenaars met koperen ketels

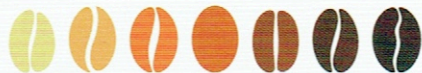
De Lage Landen leerden Europa sterkedrank distilleren. In Cognac liggen de prestigieuze Cognachuizen aan de Quai des Flamands. En gin stamt af van de jenever waarmee Britse en Nederlandse troepen zich samen moed indronken tijdens de Dertigjarige Oorlog: Dutch Courage. Distilleerderij Filliers is een baken van Vlaamse distilleerkunst. Sinds 1836 toveren meester-distilleerders hier met prachtige koperen alambieken. De smaakmakers van de Oost-Vlaamse graanjenever zijn de jeneverbes en de moutwijn, die jaren mag rijpen op eikenhouten vaten.



Koffiekransje in het Waasland

De Stationsstraat in Sint-Niklaas geurt al 150 jaar naar koffie. Vooral als je deur bij Van Poeck openduwet.

Achter de delicatessenzaak schuilt sinds 1866 een **artisanale koffiebranderij**. De huiskoffie, die Jos Van Poeck na de Tweede Wereldoorlog samenstelde, is niet weg te denken uit het Waasland. Een verfijnde, aromatische blend van bonen uit Brazilië, Guatemala en Columbia, 100 % arabica. De koffie heet 'Koffie Krans'. Een naam zo strak en helder als het trendy winkelinterieur. Eenvoud duurt het langst.



Worst scoort wereldhit

Paardenvlees was vlees voor arme mensen. Draai er worsten van en ze drogen uit bij het bakken. Maar bereid ze in tomatensaus en je krijgt een gezonde, vetarme lekkernij. In Lokeren, een stad die het tot 1950 niet breed had, ontwikkelden tien beenhouwers hun eigen recepten. Op de Lokerse Feesten vliegen de Lokerse paardenvorsten over de toonbank. Behalve toen Morrissey er optrad. Speciaal voor de Britse rockzanger en veganist hield het zomerfestival een vleesarme dag. Dat nieuwsfeit leverde de worsten zoveel publiciteit op dat de verkoop jarenlang zou blijven stijgen.



Flandriens van de wei

Het **Belgisch melkschaap** is de Flandrien van de wei. Thuis en in topvorm in de Vlaamse Ardennen. Voor de Tweede Wereldoorlog kon je waarschijnlijk schaapjes tellen tijdens de Ronde van Vlaanderen. Van de grote populatie van toen blijft nog een kleine kudde over. Ze graast op de hellingen en in de boomgaarden in Brakel en geeft melk voor de Brebis de Brakel, de jonge, harde hoeve-schapenkaas van de Schapenmelkerij.



Wist je dat ...

... meer dan zestig fijne vleeswaren erkend zijn als streekproduct? Plan tijdens je Ronde een picknick en zelfs op het stilste plekje is er een slager in de buurt die heerlijke streekvleesjes in de toonbank legt: boerenpaté uit de Westhoek, Oost-Vlaams gerookt paardenvlees, droge worst uit het Pajottenland, Limburgse leverworst, de enige echte filet d'Anvers...



Antwerpen



Allemaal advocaat!

Den Gouden Haan uit Nijlen weet raad met **advocaat**. Geert Dillen heeft van de traditionele eierlikeur het vlaggenschip van zijn hedendaags ambachtelijk bedrijf gemaakt. Zijn advocaat classic is erkend als streekproduct en werd op een prestigieuze drankwedstrijd in Londen tot beste advocaat verkozen. Geert experimenteert graag met nieuwe smaken, zoals cuberdon of elixir d'Anvers, ook twee streekproducten, maar verkoopt ook de ouderwetse wafelkuipjes waarin oma's vroeger hun advocaat schepten, zoals ijs op een hoortje.

In de ban van het bolleke

Wist je dat...

- Stadsbrouwerij De Koninck sinds **1833** bier brouwt in Berchem.
- Er in de trendy gelagzaal **17 bieren** uit de tapkranen vloeien.
- Iedereen sowieso een bolleke bestelt, het **bier van 't stad** sinds 1913.
- Dat de bierstijl van het bolleke '**Spéciale Belge Ale**' heet.
- Dat Belgische brouwers deze bierstijl creëerden om te concurreren met de pilsbieren.
- Dat vijf Spéciale Belge-bieren **erkend** zijn als **streekproduct**.



Een Geels madeleinekoekje

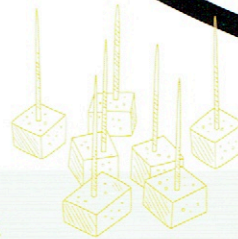
Bijt in een koekje en herinneringen komen tot leven. Vraag maar aan de Franse schrijver Proust. Of aan de Geelse bakker Peter Steurs. Hij had oudere mensen over Geelse koekjes horen vertellen. Na veel speurwerk vond hij het recept in een schriftje van wijlen bakker Willy Goossens. En tapt, nee bakte hij zijn eerste Geelse moppen. Hij liet de ronde **boterkoekjes met saffraan** proeven en opeens gonsde de bakkerij van de anekdotes. 'Dit waren de koekjes van de rijke mensen!' 'Je sopte ze in jenever!' ...



Word helemaal verzukt van een eerlijk streekproduct

In de schrale Kempen

Op de purperen hei had je herders, geen kaasboeren. Om aan landbouw te kunnen doen moest je de woeste gronden koloniseren, de schrale bos- en heidegebieden waar alleen schaapskuddes het zand deden opstuiven. De Abdij van Postel heeft dat gepresteerd. De Norbertijnen stichtten een moderne boerderij met veestapel en kaasmakerij. Hun harde **abdijkaas** is jong, jong belegen, oud belegen en als **brokkelkaas** verkrijgbaar. Of extra op smaak gebracht met abdijbier en kruiden uit de prachtige kruidentuin. Rond de abdij kan je wandelen in de ongerepte Postelse bossen.





Laat de pedalen malen om lokaal lekkers te halen

Vlaams-Brabant



Restjesrecept van de bomma

Beenhouwerij Vangramberen is een begrip in Boutersem. Twee generaties achter de toonbank. Verse topkwaliteit uit het hypermoderne atelier.

Trouwe leveranciers uit de streek, sinds jaar en dag. En in het weekend stromen klanten uit de wijde omtrek toe. Bijna iedereen bestelt Hagelandse Uiterzure: gekookte restjes rundvlees in een dressing van azijn, ui, tomaat, peterselie en kruiden. Bereid volgens 'het recept van de bomma.' Vroeger waren kermissen en volksfeesten in het Hageland ondenkbaar zonder uiterzure.

Geuze voor beginners



Lambiek:

Het basisbier voor geuze en kriek, dat spontaan gist aan de buitenlucht. Brouwen kan alleen in de winter!

Oude Geuze:

De lambiek rijpt op eiken vaten. Geuze maak je door jonge lambiek (1 jaar rijping) te mengen ('steken') met oude lambiek van 2 à 3 jaar.

Oude Kriek:

Echte krieken weken vijf maanden lang in jonge lambiek. Verhouding: 350 gram fruit per liter bier.

En dan nu op geuzetrip naar het Pajottenland en de Zennevallei! Stop zeker bij brouwerij Troch en brouwerij 3 Fontein.



Hop hop hop naar de volgende heerlijke stop

Sappige geschiedenis

De Vlaams-Brabantse tafeldruif

veroverde de wereld in een oogwenk. Pionier Felix Sohie bouwde zijn eerste serres in Hoeilaart in 1865. Rond 1900 liet de Russische tsaar de Belgische parels van druiven al opdienen aan het hof in Sint-Petersburg. En in 1961 stroomde het riviertje de IJse door een glazen vallei met - hou je vast - 35.000 serres. Vijf telers zetten de traditie van de tafeldruif voort. Ze behaalden als eerste Vlaams streekproduct de Europese Beschermde Oorsprongsbenaming. Proef een dikke Leopold III of een aromatische muscat en pluk sappige streekverhalen in het Bezoekerscentrum Druif!



Pickles voor je pensioen

Belgen lusten dus duidelijk een zuurtje. Onze pickles zijn de minder zoete nazaat van de Britse piccalilly die dan weer afstamt van een Indiaas recept. Of hoe streekproducten soms wereldreizigers zijn. Nicole Wildiers uit Haacht stond met haar onweerstaanbare recept op boerenmarkten: fijne, krokante bloemkoolroosjes, zilveruitjes, augurken in mosterd en azijn en trefzeker op smaak gebracht met kruiden. Door het succes van de confituren legde haar bedrijfje de productie van pickles een tijdje stil, maar toen Nicole op pensioen ging, had haar dochter Emilie een verrassing klaar: de populaire pickles waren terug!



Wist je dat...

... zoetekauwen water-tandend door streekproductenland snorren? Bakkers houden eeuwenoude tradities in stand of creëerden vorige eeuw gebak, koekjes en taarten die inmiddels zoet erfgoed zijn geworden. Lierse vlaikes of Geraardsbergse matten-taarten ken je vast wel, maar probeerde je al kaastaart uit de Druivenstreek of Hagelandse moutspeculaas?



Limburg

CO₂-neutrale Hasseltse graanjenever

Distilleerders geven hun stookketels graag namen. Henri is een glimmende jeneverheld uit Hasselt. Actief sinds 2017 bij Stokerij Vanderlinden. Olivier Vanderlinden plaatste zijn ambachtelijke stookinstallatie in de stallen van zijn overgrootouders en laat ze CO₂-neutraal en afvalvrij draaien. Hij distilleert zelf zijn moutwijn, traag en met passie, zodat de smaak onverdund kan doorsijpelen in een oerechte Hasseltse graanjenever. Hoe hecht de band van Hasselt met jenever is, ontdek je in het Jenevermuseum.



Kersen in het kwadraat

Agnes groeide op tussen de fruitbomen in Sint-Truiden en startte het merk 'Gezond van bij ons'. Haar specialiteit: de smaak van de fruitstreek in bokaal stoppen. In confituren, geleien en hét kersenproduct bij uitstek, **Haspengouwse kersen op kriegensap**. Dikke, zoete bigarreaukersen gaan met pit in de bokaal (zo blijven ze stevig) en worden overgoten met heet sap van zure Gorsemkrieken. Snel het deksel erop en ze blijven maanden houdbaar. Zodat je in de winter blij kan worden van balletjes met krieken.



Vochtige waterkers

Waterkers uit Vochtig-Haspengouw, dat klinkt logisch en is het ook. Bij kwekerij Sint-Lucie in Tongeren genieten de plantjes van de natte bodem en het lokale bronwater. Ze worden het hele jaar geogst.



Warmee je deze peperige, frisse groente zoal combineert?

- Met Leuvense mosterd in je mosselsausje.
- Met hoevekarnemelkpuree en grijze garnalen.
- In een waterkerssoepje met inktvis, grijze garnaal en grondwitloof. En toosten doe je met een cocktail van Belgische elixir, waterkers en schuimwijn!

Champignons en hun compagnons

De **grotchampignons** uit Riemst zijn vooroorlogs duurzaam. Sinds de Eerste Wereldoorlog staan hun bedden gespreid in de mergelgrotten van Kanne. Ventileren of verwarmen hoeft niet, het klimaat in de oude steengroeves is ideaal. Vanaf midden september wordt er geogst en kan je werk maken van de ultieme streekproductentoast.



Compagnons voor de champignons: verkruimelde Belgische speculoos en Vlaamse rauwmelkse geitenkaas.

Wist je dat...

... we fier zijn op ons bier? Vast wel. De bieren die erkend zijn als streekproduct, vertegenwoordigen biertradities en -stijlen die de hele wereld ons benijdt. Geuze, roodbruin bier en oud bruin bier hebben een uniek zuurtje en danken hun evenwichtige smaak aan de rijping op houten vaten. Liever een fris streekpilsje? Dan moet je in Bree de Ops-Ale proeven!



Zo jij wat ik zie? Regio en traditie!

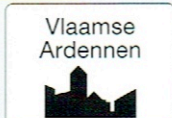
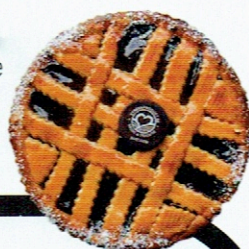
Vaut le détour

10 onweerstaanbare omwegen

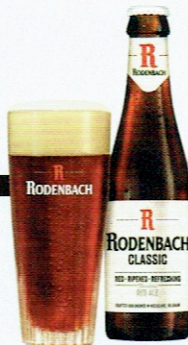
Ook in deze gemeenten kruisen bijzondere streekproducten je pad.



Voor hij doorbrak als schrijver, bakte Stijn Streuvels vaak Avelgemse **perentaart**. Het recept ontstond in de bakkerij van zijn familie.



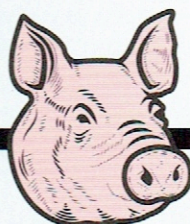
Hét streekproduct van de Vlaamse Ardennen is... **mineraalwater**. Proef jij het verschil in terroir tussen Christiana Bronnen (Gavere) en Ginstberg (Scheldewindeke)?



De roodbruine bieren van Rodenbach rijpen in de 'bierkathedraal van België': de historische foederzaal met grote eikenhouten vaten.



De Schelde geeft warmte. Sinds generaties poten boeren hun **aardappelen** al met Sint-Jozef (19 maart). Van april tot augustus zijn er Moese patatten.



Geen Pajotse kermis of eefestijn zonder '**plat spéciale**': varkenstongen in tomatensaus met madera en champignons.

5 spelregels

1. Het product komt uit de streek, de ingrediënten niet altijd.
2. Het product heeft faam in zijn streek: er bestaan verhalen, gebruiken, feesten, tradities.
3. De producent volgt een ambachtelijke bereidingswijze.
4. De producent bereidt het streekproduct in de streek zelf.
5. Het product bestaat sinds 25 jaar of volgt een herontdekt historisch recept.



Trappisten brouwen niet alleen bier. De abdij van Westmalle houdt op haar boerderij 400 koeien, die melk leveren voor de **Trappistenkaas**.



Slagerij Vandecruys in de Kempen is bekend om zijn **zwarte pensen**. Per week wordt er 4 kilometer darmen verwerkt voor 4000 kilo pensen.



Ons land heeft het klimaat en de kalkbodems voor schuimwijnen. **Chardonnay Meerdael** scoort beter bij kenners dan heel veel champagnes.



De **knapkoek** prijkt in een Maaseiker stadsrekening uit 1684 en wordt nog altijd overal in het Maasland gebakken, ook in Nederland. Elke stad heeft haar eigen recept.



Stroop was de confituur van de gewone man. De gebroeders Bleus volgen de familie recepten uit 1843 en stoken hun koperen ketels in een nieuwe stroopfabriek.



In je agenda Oost, west, op onze markt in Oostende smaken streekproducten het best

De zevende editie van de streekproductenmarkt palmt twee fraaie parken in de Belle Epoquewijk in. Ruim twintig standhouders laten je de smakelijkste Vlaamse tradities ontdekken. De oudste streekproducten bestonden al toen de Koningin der Badsteden nog een vissersdorpje aan 't zeetje was!

Zoetekauwen zetten op het **Prinses Clementinaplein** de tanden in speculaas, wafels, snoepjes, taarten en andere vlaaien. Nip van je jenever en snuif de aroma's op van een echte streekkoffie. Voor een hartige hap trek je naar het **Prinses Stefanieplein**.

Wat dacht je van potjesvlees en boerenpaté met Leuvense of Torhoutse mosterd? Of liever gerookte heilbot, filet d'Anvers of zoete haring?

Nieuw
in 2021

Nieuw dit jaar zijn de **proefstanden**, waar je **workshops** kan volgen. Leer pensen proeven en degusteer deskundig vlaaien. In samenwerking met de Visacademie leert VLAM je duurzame Noordzeervis combineren met streekproducten.

Op de pleinen staan gezellige terrasjes en springkastelen voor de kinderen. Alles verloopt uiteraard volgens de geldende coronamaatregelen.



Streekproductenmarkt

4 en 5 september • 11u. – 18u.

Oostende

Prinses Clementinaplein

Prinses Stefanieplein

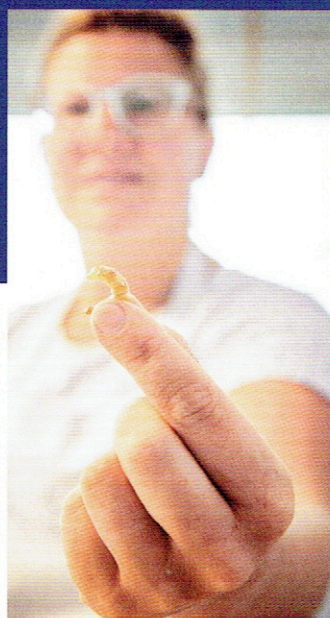
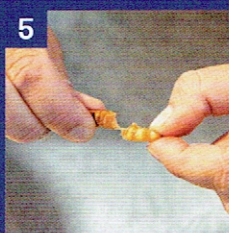
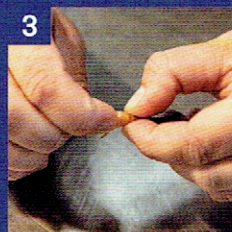
www.streekproduct.be



OOSTENDE
DE STAD
AAN ZEE

HOE PEL IK EEN GARNAAL?

1. Neem de garnaal in je rechter- of linkerhand
2. Tel twee streepjes vanaf de kop van de garnaal
3. Draai zachtjes zodat de schaal wat los zit
4. Duw op de staart en trek de schaal er zachtjes af
5. Neem de garnaal vast, duw op de kop en trek de garnaal eruit



FOODO.BE
#LOVEOOSTENDE



Food'0



De leading ladies van de Vistrap verwelkomen je elke dag vanaf 7 uur met een grote glimlach én een kraakverse portie vis en garnalen. De 6 Oostendse vissersschepen varen iedere avond (bij goed weer) uit en vissen de hele nacht op al het lekkers dat de Noordzee te bieden heeft.

ZOT VAN ETEN EN VAN OOSTENDE? DAN IS FOOD'O IETS VOOR JOU!

Op dit culinaire platform leer je Oostendse restaurants kennen zoals nooit tevoren, ontdek je nieuwe zaken, worden lokale foodshops in de kijker gezet en vind je de lekkerste streekproducten. Aan variatie geen gebrek. Food'Oostende, kortweg Food'O, is een must voor iedereen die graag de Stad aan Zee wil proeven.



Niets missen?

Volg dan @foodoostende via Instagram of Facebook.

TAFELN MET EETBAAR ERFGOED

GENERATIES LANG GEMAAKT EN GESMAAKT

Streekproducten staan voor kwaliteit en smaak. Wanneer een lekkernij minstens 25 jaar alle culinaire trends overleeft mag je 100% zeker zijn: dat is supetgoed.

EETBAAR ERFGOED, HEDENDAAGSE TROTS

Streekproducten kennen een lange geschiedenis. Ze worden steeds opnieuw doorgegeven en herontdekt. Streekproducten zijn de trots van een regio, maar iedereen mag mee genieten.

PROEF HET BESTE VAN WAT EEN STREEK TE BIEDEN HEEFT

Streekproducten gaan diep. Niet alleen zijn recept en bereiding verankerend in de streek. Ook de grondstoffen komen uit de omgeving. Enkel als ze niet voldoende voorradig zijn mogen ze ingevoerd worden.

AMBACHTELIJKE EXPERTISE EN GEPASSIONEERD VAKWERK

Streekproducten zijn het werk van gepassioneerde vakmensen. De smaak mag niet minder dan verrukkelijk zijn en de werkwijze is zoals de tradities het voorschrijven.

GEKRUID MET EEN GOED VERHAAL

Streekproducten zijn meeslepend. Ze hebben een verleden dat bol staat van de straffe anekdotes. Het zijn smakelijke erfgoed-verhalen die streekproducten bijzonder maken.

Surf naar www.streekproduct.be voor een overzicht van de erkende producten.



LEKKER
VAN BIJ
ONS

VLAM - Steunpunt Streekproducten
Koning Albert II-laan 35 bus 50, 1030 Brussel
T 02 552 80 28
www.streekproduct.be
streekproduct@vlam.be

V.U.: Jo Van Caenegem, VLAM vzw, Koning Albert II-laan 35 bus 50, B-1030 Brussel, www.vlam.be



EETBAAR ERFGOED IN VLAANDEREN



Een traditioneel streekproduct herken je aan het label **Streekproduct.be**.



HET LABEL BIJDT GARANTIES OM VAN TE SMULLEN

- * Bereid met streekeigen grondstoffen.
- * De bereiding gebeurt in de streek van oorsprong.
- * Het wordt ambachtelijk gemaakt volgens de tradities van de streek.
- * Het product bestaat minstens 25 jaar.
- * Het is een waardevol product, erkend door de lokale bevolking en het brede publiek.

Streekproducten met een Europese erkenning dragen deze labels

BESCHERME OORSPRONGS- BEWAKING (BOB) • BESCHERME GEOGRAFISCHE AANWIJZING (BGA) • GEGARANDEEDE TRADITIONELE SPECIFICITEIT (GTS)



Ontdek er alles over op www.streekproduct.be

GA OP ZOEK NAAR HET LEKKERS UIT JOUW STREEK

De geur van een Aalsterse vlaai of knapperig grondwitloof, mmm... daar krijg je goesting van. Goesting in meer! Veel meer, want vlaaien en grondwitloof zijn maar het topje van de ijsberg.

Surf naar www.streekproduct.be en begin je culinaire ontdekkingstocht langs buitengewone kazen, typische bieren, traditionele vleeswaren en fruitige verrassingen.

Schep je bord vol met het beste dat de valkmensen uit elke regio te bieden hebben.



KOKEN MET DE BESTE PRODUCTEN VAN DE VAKMAN

Van Antwerps Handje tot West-Vlaamse gerookte sprout, op www.streekproduct.be vind je alle producten met een officiële erkenning én een hele reeks **originiele recepten**.

Foodies weten wat hen te doen staat. Zoek op herkomst, product of label, en je vindt meteen het juiste streekproduct voor een verrassend gerecht.

Om duimen en vingers bij af te likken.

Meer nog, je leert ook de maker en het verhaal achter de producten kennen.





REDERIJ DESMIT
0.152 • 0.190











0.33 MARBI



0.62 DINI

