

## **Bijlage: Nieuwe 100% West-Vlaams streekproducten en hoeve- en streekproducenten, streekhoekje**

### **NIEUWE ERKENNINGEN: STREEKPRODUCTEN**

#### **REGIO BRUGSE OMMELAND**

#### **Ruddervoordse patépotje, Ruddervoordse boerenpaté, droge worst, Baliebrugs Mosterdspek en ovengebakken vleesbrood**

**Producent: De Jachthoorn Culinaire Slagersatelier uit Ruddervoorde**

Bij slager Andy vind je een ruim aanbod verse vleeswaren, met als blikvanger de originele Baliebrugse Lange. De kruidensamenstelling is een goed bewaard geheim, maar vooral overheerlijk. Al meer dan 30 jaar vind je bij De Jachthoorn heerlijke gerechten van uitstekende kwaliteit. Het culinair slagersatelier is een echte aanwinst voor de Smatchwinkel in centrum Ruddervoorde.

##### Baliebrugs mosterdspek

Mosterdspek met de heerlijke zaadjesmosterd van Wostyn.



##### Ruddervoordse patépotje

Heerlijke boerenpaté in een handig glazen potje. Draai het deksel open en laat je verleiden door de heerlijke geur van vroeger.

##### Ruddervoordse boerenpaté

Heerlijke ovengebakken boerenpaté.



##### Droge worst De Jachthoorn

##### Ovengebakken vleesbrood

#### **Contact:**

Torhoutsestraat 51  
8020 Ruddervoorde  
Telefoon: 050 27 50 27

E-mail: [info@slagerijdejachthoorn.be](mailto:info@slagerijdejachthoorn.be)

Website: [www.slagerijdejachthoorn.be](http://www.slagerijdejachthoorn.be)

#### **Streekbieren**

**Producent: Brouwerij 't Verzet uit Anzegem**

Zoals de naam van de brouwerij het laat vermoeden, pakken brouwers Koen en Alex uit met eigenzinnige bieren. Zoals het een echt verzet betaamt, voelen ze zich gesteund door een community bierliefhebbers 'De Brigade'. Het stof van de bierwereld blazen, dat kunnen ze. Brouwers samenbrengen? Dat kunnen ze ook: op 10 en 11 december 2021 organiseren ze in Kortrijk een bierfestival rond roodbruine bieren.

Oud Bruin

Dit traditionele Zuid-West-Vlaamse bier maakt je smaakpapillen met een flinke oplawaai wakker. Eens de zintuigen bekomen zijn, ervaren ze een complexe mix van wijnachtige aroma's, aangevuld met rood fruit, hout en groene appel. Dit roodbruine bier is een blend van oud en jong bier, gerijpt in verschillende houten vaten. Het bier rijpt jarenlang na op de fles waarbij het zijn finesses en delicate aroma's verder ontwikkelt.

Oud Bruin Vineyard

Oud Bruin met een toevoeging druiven.

Oud Bruin Oak leaf

Oud Bruin met een toevoeging van handgeplukte eikenbladeren voor een extra houttoets.

Oud Bruin Cherry

Oud Bruin met een toevoeging van Veurnse krieken.



**Contact:**

Grote Leiestraat 117

8570 Anzegem

Telefoon: 0474 81 79 05 / 0470 17 06 34

E-mail: [info@brouwerijtverzet.be](mailto:info@brouwerijtverzet.be)

Website: [www.brouwerijtverzet.be](http://www.brouwerijtverzet.be)

## **Oostendse zeebeschuit**

### **Producent: Bakkerij Desmedt uit Oostende**

Steve Desmedt en Nancy bieden samen met hun personeel elke dag lekker brood en koeken aan. Met Steve staat de derde generatie aan het roer van de warme bakkerij. Zijn grootvader zorgde voor de heropleving van de Oostendse zeebeschuit. De zeebeschuit is een eenvoudig gebak met een prachtige traditie.

Als visserproviand was het vroeger het 'brood van de schipper'. Eenvoudig in uitzicht, maar rijk aan handenarbeid en vakmanschap. Zoek je een zoeter product? Dan vind je in Bakkerij Desmedt het Ensorgebak.

Een Oostendse zeebeschuit is de bekendste specialiteit van Bakkerij Desmedt. Zo hebben ze de bleke zeebeschuiten steeds in voorraad voor een trouw publiek. Het is een zeer eenvoudig gebak op basis van tarwebloem, water, vetstof en zout. Vroeger waren scheepsbeschuiten grote en dikke beschuiten, "het brood van de schippers". Ze werden gebakken door scheepsbakkers of scheepsbeschuitbakkers, dit waren gespecialiseerde bedrijfjes die grote volumes scheepsbeschuiten produceerden. Er waren ook kwaliteitsvoorschriften, zo moest een zeebeschuit van goed kwaliteit "smakelijk en van goede reuk zijn, knappend en ineens doorbreken".



### **Contact:**

Stuiverstraat 204

8400 Oostende

Telefoon: 059 70 42 01

E-mail: [bakkerijdesmedt@gmail.com](mailto:bakkerijdesmedt@gmail.com)

## **Knocks polderbrood**

**Producent: Bakkerij Philippe uit Ramskapelle (Knokke-Heist)**

Het Knocks polderbrood is een hit bij bakkerij Philippe in Westkapelle. Het broodje is gemaakt van tarwe uit de Zwinpolders dat verwerkt wordt bij een Belgische molenaar. Volgens innovatieve bakker Kristof proef je dat het brood van lokale tarwe is gemaakt. Het Knocks polderbrood is trouwens een echt win-winverhaal. Landbouwer Bart Lanckriet krijgt meer voor zijn tarwe, en er komen ook een pak minder voedselkilometers op de teller. Van akker tot bakker dus.

Een echt lokaal bruin brood, dat is het Knocks polderbrood. Het broodje is gemaakt van tarwe uit de Zwinpolders. Hierdoor telt het product weinig voedselkilometers. En minstens even belangrijk: de lokale landbouwer krijgt gegarandeerd een correcte verloning. De verwijzingen naar Knokke zie je niet alleen in de grondstoffen en de naamgeving, ook het logo zit vol verwijzingen naar de kustgemeente.



### **Contact:**

Dorpsstraat 85

8300 Knokke-Heist

Telefoon: 050 60 29 23

E-mail: [info@bakkerij-philippe.be](mailto:info@bakkerij-philippe.be)

## **Splitwafels en glazuurspeculoos**

**Producent: Bakkerij Vanheste uit Oostende**

Dirk Vanheste en zijn vrouw Evelyn zijn beiden ambachtelijke bakkers. Tijdens hun opleiding aan Ter Groene Poorte vonden ze meer dan de liefde voor de bakkerstiel... ze vonden elkaar. Sindsdien verwennen ze samen hun klanten met een ruim assortiment broden, banketgebak, boterkoeken, pistolets... Kneden, rijzen, bakken en afwerken; alles gebeurt in hun eigen atelier. Ben je in Oostende, proef dan zeker eens van hun traditionele streekproducten: de splitwafels of glazuurspeculoos.

### **Splitwafels**

De splitwafels worden gebakken in gietijzeren wafelijzers zoals vroeger. De vulling is met lichte boterroom. Je hebt de keuze tussen twee soorten West-Vlaamse splitwafels: de ovale met vanilleboterroom en de ronde met kirschroom. Het perfecte excuus voor een dagje kust.



### Glazuurspeculoos

Het recept van dit heerlijk speculooskoekje gaat terug tot 1939. Grootvader Jerome Vanheste bakte reeds voor WOII glazuurspeculaas in Oostende. Toen kregen de koeken nog hun vorm in speculaasplanken, vader Willy schafte zich vervolgens de speculaasmachine aan waar Dirk vandaag nog zijn glazuurspeculaas mee walst of uitrolt. Na afkoelen werkt Dirk de koeken af met mooie glazuurkrullen.



#### **Contact:**

Torhoutsesteenweg 2020

8400 Oostende

059 51 61 16

E-mail: [dirk.vanheste1@telenet.be](mailto:dirk.vanheste1@telenet.be)

Website: [www.bakkerijvanheste.com](http://www.bakkerijvanheste.com)

### **PoppoLou Rocks en Ostend Honey**

#### **Producent: Olivier Willems uit Oostende**

In elke creatie van Olivier Willems proef je meer dan 25 jaar verfijnd vakmanschap. De chocolaterie is dan ook zijn levenswerk. Vanuit de winkel kijk je binnen in het werkatelier. Daar ontwikkelt Olivier Willems nieuwe smaken en tilt hij klassieke creaties naar een hoger niveau. Die oneindige mogelijkheden van chocolade: heerlijk! Als leerling-bakker aan Ter Groene Poorte werd Olivier gebeten door de les chocolaterie. De oneindige mogelijkheden voor creativiteit in smaakexplosies of chocolade-stukken werden een passie. De Chocolate Academy (Callebaut) dompelde Olivier Willems helemaal in de chocolade. Als old school boy evolueerde hij mee naar trendy en modern. Bewijs hiervan zijn de heerlijke signatuurpralines met lokale toetsen (Ensor praline, PoppoLou Rocks, Ostend Honey) en zijn chocoladebar met zeewier.

#### PoppoLou Rocks

“De meest innovatieve Belgische praline”, volgens Callebaut en Gault&Millau (Chocolate Hero 2017). Olivier Willems vond zijn inspiratie in het Oostendse landschap: zon, zee, strand en de Rock Strangers van Arne Quinze. De praline heeft de rood-oranje kleur van een zonsondergang, de karamelchocolade verwijst naar het strand en het zeezout zorgt voor een ziltige toets. In de ganache combineert de chocolatier het lokale PoppoLou North Sea Beer met lokale rode vruchten en Açai-bes uit Brazilië: een samensmelting van lokale en internationale invloeden. Het resultaat is een heerlijke praline die net als de kunstwerken op de dijk in het oog springt.



#### Ostend Honey

Deze BIJzondere praline valt op door zijn vorm en kleur met typerende streepjes. Voor de vulling zocht en vond Olivier Willems Oostendse smaakmakers. Hij combineert karamel met duindoornbes en zeemzoete honing van een lokale imker.

**Contact:**

Alfons Pieterslaan 120

8400 Oostende

Telefoon: 059 70 99 31

E-mail: [info@olivierwillems.be](mailto:info@olivierwillems.be)

Website: <https://www.olivierwillems.be/>

## REGIO LEIESTREEK

### Desem croissant en desem brood

**Producent: ExtraBrood uit Wielsbeke**

Het concept ExtraBrood van Tijs Van Canneyt in een notendop: een oude baktechniek op een hedendaagse manier aanbieden. Tijs maakt hoogwaardig op steen gebakken ambachtelijk desembrood. Dat is al bijzonder. Nog vernieuwender is dat hij zijn producten verkoopt via een abonnementenformule met afhaalpunten verspreid over Zuid-West-Vlaanderen. Tijs gelooft sterk in samenwerking. Zo werkt hij ook met lokaal graan via het project ZUVER.

Desem croissant

Heerlijke desemcroissants met hoefemelk en -boter van De Devenynshoeve in Dentergem.

Desem brood

Een mooi aanbod desembroden die verwijzen naar onze rijke broodcultuur: teder traditie, rogge rakker, donker desem of maïsmeel.



**Contact:**

Vijvedreef 129

8710 Wielsbeke

Telefoon: 0473 67 21 09

E-mail: [shop@extrabrood.be](mailto:shop@extrabrood.be)

Website: [www.extrabrood.be](http://www.extrabrood.be)

## REGIO WESTHOEK

### Zonnebeekse lange vingers

**Producent: Slagerij Hans & Ann uit Zonnebeke**

Kwaliteitsslagerij Hans is gekend voor zijn vers vlees, zijn uitgebreid assortiment charcuterie en eigen huisspecialiteiten zoals de Heksenpaté.

#### Zonnebeekse lange vingers

Deze smalle gedroogde worsten zijn gemaakt van kwaliteitsvol varkensvlees. Ze worden 48 uur gedroogd en daarna licht gerookt boven een zaagsel van beuk en eik met een toevoeging van Provençaalse kruiden.



#### **Contact:**

Ieperstraat 140  
8980 Zonnebeke  
0474 940 160

E-mail: [info@kwaliteitsslagerij-hans.be](mailto:info@kwaliteitsslagerij-hans.be)

Website: [www.kwaliteitsslagerij-hans.be](http://www.kwaliteitsslagerij-hans.be)

### Confituren en pickels

**Producent: Zoetemoendje uit Loker (Heuvelland)**

In Loker ligt het prachtige domein van Zoetemoendje. De bijtjes zoemen er van de ene fruitbloesem naar de andere. Jean-Luc en Chantal maken er met al het lekkers wat de natuur hen biedt honing van eigen bijenvolken, confituren & pickels. Met uitstekende familierecepten gaan ze ambachtelijk aan de slag met ingrediënten van eigen kweek of van landbouwers uit de buurt.

#### Confituren: appel, pruim, bramen

Alle confituren van 't Zoetemoendje worden op ambachtelijke manier gemaakt met fruit van eigen kweek. Duidelijk terug te vinden in de confituur door het hoge fruitgehalte.

#### Pickels

Heerlijke pickles met krokante en lokale bloemkool en worteltjes. Naar het recept van Chantal, een van de specialiteiten in hun voormalig restaurant in Stavele.



#### **Contact:**

Kemmelbergweg 24  
8958 Loker  
Telefoon: 0494 49 53 63

E-mail: [info@zoetemoendje.be](mailto:info@zoetemoendje.be)

Website: <https://www.zoetemoendje.be/>



## NIEUWE ERKENNINGEN: HOEVEPRODUCENTEN

### REGIO BRUGSE OMMELAND

#### Hoewwinkel 't Schuurke (Zwevezele)

In hoewwinkel 't Schuurke kan je het hele jaar door, 7/7, terecht voor aardappelen (vastkokend, bloemig of frietsoort) van eigen kweek. Daarnaast vind je er een breed gamma aan groenten, fruit, zuivelproducten en ijs van collega hoeveproducenten zoals De Bossneppe, De Natuurhoeve en Baliehof. Charlotte en haar zus adviseren je graag. Ook voor fruit op het werk, geschenkmanden en kaasplanken kan je hier terecht.

**Contact:**

Hoewwinkel 't Schuurke  
Kortrijksteenweg 36  
8750 Zwevezele  
Volg 't Schuurke op [Facebook](#).



#### Hoewwinkel De Veldbloem (Lichterfelde)

In de hoewwinkel van Saskia Meseure en Andy Beernaert vind je de in eerste plaats hun aardappelen terug van eigen kweek. Hun oorspronkelijk idee om aardappelen via de korte keten te verkopen nam een snelle vlucht. In hun winkeltje bundelen ze momenteel een uitgebreid aanbod van producten van lokale producenten waaronder een uitgebreid assortiment kazen van kaasboerderij 't Groendal in Rumbeke. Ook na sluitingstijd kan je bij hen terecht via de automaten, waar je niet alleen aardappelen maar ook colli's van groenten of fruit terug vindt.

**Contact:**

Hoewwinkel De Veldbloem  
Ketelbuiserstraat 121  
8810 Lichterfelde  
Volg De Veldbloem op [Facebook](#).





### Limousin Rabaut (Ramskapelle – Knokke-Heist)

Met een groot hart voor hun Limousin runderen zet de familie Rabaut zich al 3 generaties lang in om een eerlijk en vooral heerlijk stukje vlees op het bord te brengen. In de zomer kan je hun dieren spotten in de omliggende weides. Zelfs in het Zwin grazen er een aantal dieren. Sinds de komst van de 3<sup>e</sup> generatie is de hoeveverkoop van eigen kweek opgestart. Je kan er op regelmatige tijdstippen terecht voor gevarieerde Limousin vleespakketten. Het vlees wordt met de grootste zorg op de hoeve verwerkt en vacuüm verpakt.

**Contact:**

Limousin Rabaut  
Fonteinestraat 124  
8301 Ramskapelle (Knokke-Heist)  
[www.limousinrabaut.be](http://www.limousinrabaut.be)



### Schapenmelkerij De Maekemeersch (Torhout)

Schapenmelkerij De Maekemeersch is een kleinschalig landbouwbedrijf gelegen te Torhou die ontstaan is door de gedeelde liefde van Floris Verscheure en Delphine Perdu voor melkschape. Door de melk te verwerken kunnen ze hun passie met anderen delen. Tweemaal daags worden de schape gemolken waarna de melk verwerkt wordt tot yoghurt, verse kaas en harde kaas. Tweemaal per jaar kan je er ook terecht voor vleespakketten van lamsvlees. Dit van half april tot half juni en van half augustus tot half oktober.

**Contact:**

Schapenmelkerij De Maekemeersch  
Edewallestraat 18  
8820 Torhout  
Volg de schapenmelkerij op [Facebook](https://www.facebook.com/).



### De Vlashoeve Automatenshop (Uitkerke)

In noorden van het Brugse Ommeland, op een boogscheut van de zee, kan je dagelijks terecht bij de 'De Vlashoeve Automatenshop' voor een uitgebreid assortiment lokale producten. Je vindt er polderaardappelen en uien van eigen kweek die sedert jaar en dag door Herman, Lieve en zoon Roland geteeld worden. Daarnaast vind je er ook heel wat producten van andere 100% West-Vlaams producenten zoals dagverse aardbeien, honing van de imker, appelen en fruitsap, diverse kazen en zuivel,... Wie even wil verpozen kan plaatsnemen op de picknickbanken van het heerlijk ambachtelijk ijs die dochter Sigrid produceert met melk van een collega-boer.

**Contact:**

De Vlashoeve automatenshop  
Lissewegestraat 55  
8370 Uitkerke  
Volg De Vlashoeve op [Facebook](https://www.facebook.com/).



## REGIO WESTHOEK

### 't Boertje (Keiem/Diksmuide)

Naast de uitbating van 't Kakelend Kippenmuseum zijn Hendrik, Regine en hun zoon Corneel recent gestart met de productie van zuivelproducten onder de naam 't Boertje. Hun biologische Jerseykoeien produceren heerlijke, romige A2-melk. Deze verwerken ze tot heerlijk hoeve-ijs, boter, karnemelk, choco en verse pannenkoeken. In samenwerking met Keiemse Kazen ontwikkelden ze ook een halfvaste kaas "Jersiaise d'or". Daarnaast hebben ze nog een groep vrije-uitloopkippen die over een zeer ruim stuk van de koeienweide beschikken. De heerlijke verse eitjes en advocaat zijn samen met alle andere hoeveproducten verkrijgbaar in de hoeve-automaten tegenover het bedrijf.

**Contact:**

't Boertje  
Wittepoortstraat 25  
8600 Keiem (Diksmuide)



## NIEUWE ERKENNINGEN: STREEKHOEKJE

### 't Spendiege

In 't Spendiege vind je een brede waaier aan verse voedingswaren. De winkel biedt een mooie mix aan van 100% West-Vlaams streekproducten en breidt ook constant het gamma uit. Bieren, koekjes, kazen, vleesproducten ... voor elk wat wils!

**Contact:**

Prof. Rubbrechtstraat 21  
8972 Roesbrugge-Haringe  
Telefoon: 057 36 90 68



## CATEGORIEËN STREEKPRODUCTEN

	<u>Vlees</u>	<u>Koeken &amp; gebak</u>	<u>Chocolade</u>	<u>Streekbiertjes</u>	<u>Brood</u>	<u>Zoet broodbeleg</u>	<u>Andere</u>
<u>Leiestreek</u>				Oud Bruin Oud Bruin Vineyard Oud Bruin Cherry Oud Bruin Oak Leaf			
<u>Westhoek</u>	Zonnebeekse lange vingers					Confituren	Pickels
<u>Brugse Ommeland</u>	Ruddervoordse patépotje Ruddervoordse boerenpaté Droge worst Baliebrugse mosterdspek Ovengebakken vleesbrood	Oostendse Zeebeschuit Splitwafels Glazuurspeculoos	Ostend Honey Poppelou Rocks		Knocks Polderbrood Desem croissants en desem brood		

## CATEGORIEËN HOEVEPRODUCTEN

	<u>Zuivel</u>	<u>Groenten en fruit</u>	<u>Vlees</u>
<u>Westhoek</u>	't Boertje		
<u>Brugse Ommeland</u>	Schapenmelkerij De Maekemeersch	Hoewwinkel 't Schuurke Hoewwinkel De Veldbloem De Vlashoeve automaten-schop	Limousin Rabaut

## STREEKHOEKJES

<u>Westhoek</u>	't Spendiege in Roesbrugge-Haringe
-----------------	------------------------------------

[ [www.100procentwestvlaams.be](http://www.100procentwestvlaams.be) ]



Dit bericht wordt verspreid door de dienst communicatie van het provinciebestuur West-Vlaanderen.  
Alle persberichten van de Provincie West-Vlaanderen vindt u op [ [www.west-vlaanderen.be/pers](http://www.west-vlaanderen.be/pers) ].