

Tip: hoe begin je aan een lokaal feestmenu?

19 DECEMBER 2014

Veldverkenners, wij dagen jullie uit. Bereid deze feestdagen eens een uitsluitend lokaal menu. Onmogelijk, zeg je? Echt niet. Lees maar.

Lees meer over: [streekproduct lokaal](#)



Beeld: Nadia Sawalha - mirror.co.uk

Veldverkenners, wij dagen jullie uit. Bereid deze feestdagen eens een uitsluitend lokaal menu. Onmogelijk, zeg je? Echt niet. Lees maar:

- **Boter, room, kaas en melk** haal je bij de melkboer. Bestaat die nog?! Absoluut – en hij is dichterbij dan je denkt: zoek op [rechtvanbijdeboer.be](#) naar een melkveehouder met hoevewinkel in je buurt. Toch geen zin om die extra verplaatsing (want voedselkilometers!) te maken? Let dan gewoon in de supermarkt op de oorsprongsvermelding op het etiket ('Belgische melk'). Sommige supermarkten verkopen zelfs streek- en hoeveproducten. De moeite waard om eens wat langer voor de kaastog te staan. Wie weet welke pareltjes je er vindt, zoals [Poperingse Keikop](#) en [Flandrien Oud](#), die onlangs nog bekroond werden met een World Cheese Award. Blijft er één uitdaging in deze categorie over, met name **bakboter**. Braden in hoeveboter is moeilijk – dat weten we uit ervaring – maar niet onmogelijk. Laat de boter eerst smelten op een zacht vuurtje in de pan, zodat het water dat vrijkomt bij opwarming kan verdampen. Eens de boter gesmolten is, mag het vuur iets hoger en kan je vlees of vis erbij.
- **Vlees** koop je bij de lokale (hoeve)slager (kijk op [rechtvanbijdeboer.be](#)), **vis** bij de lokale visboer. Kies voor een Belgische steak in plaats van een Argentijnse, je zal het je niet beklagen. Argentijnse steak is passé – wie daar nog mee afkomt, zit vast in een ander tijdperk ;). En waarom zou je vis of scampi's kopen die al x aantal dagen op ijs in een boot liggen, als er hier aan onze kust verschillende soorten vis en garnalen te vangen zijn die minstens even lekker en veel verser zijn? En als je opnieuw geen zin hebt in de extra verplaatsing naar de slager/visboer, let dan in de supermarkt gewoon op de verpakking: tegenwoordig staat daar bij vers vlees een Belgisch vlaggetje op. Een label voor Noordzeevis bestaat niet, voor zover wij weten, maar er bestaat wel een Viskalender met een overzicht van de verschillende soorten en de periodes waarin ze het lekkerst zijn. Je kan hem eenvoudig downloaden en afdrukken op [vis.be](#) (onderaan vind je de vangstgebieden).
- **Belgische (schuim)wijn** als aperitief, om te klinken op het nieuwe jaar of om te drinken bij de maaltijd, koop je ook gewoon in de supermarkt of in de speciaalzaak. Geen ervaring met het Belgische product? Wij wel, en het kan écht een smaakvergelijking met de usual suspects aan. Helaas is het vaak wel wat duurder, maar dat staat dan weer chique, nietwaar? En van de kracht van onze **Belgische bieren**, daar moeten we niemand meer van overtuigen. Bier is trouwens helemaal niet meer ondenkbaar op een feestmenu voor Kerstmis of nieuwjaar. Dankzij kenners zoals Ben Vinken (van het TV-programma [De Biersommelier](#)) wordt bier als begeleider bij de maaltijd ('food and beer pairing' voor de foodies) stilaan ook door fijnproevers geaccepteerd.

We hebben al boter voor op ons brood, room voor in de soep, kaas voor bij de aperitief, vlees en vis voor in het hoofd- en voorgerecht, en wijn, schuimwijn en bier als aperitief en om het eten mee weg te spoelen. Nu nog groenten, brood, aardappelen/kroketten en dessert:

- Lokaal geteelde **groenten** vinden, is niet moeilijk. Opnieuw kan je daarvoor bij een hoevewinkel terecht (zoek op [rechtvanbijdeboer.be](#)) of in de supermarkt. De oorsprong van de groenten in de supermarkt vind je heel eenvoudig op het etiket. En als je kiest voor seizoensproducten (dat wil zeggen in de winter knollen en wortels allerlei), kies je (meestal) automatisch voor lokaal geteelde producten.
- Ook Belgische **aardappelen of kroketten** vinden, is niet moeilijk. Ons land is wereldvermaard om zijn aardappelen – zelfs vooral om zijn (diepvries)frietten. Belgische frietten of kroketten koop je dus gewoon in de vriesafdeling in de supermarkt. Liever wat chiquer? Sommige aardappelboeren telen exclusievere rassen, met bijzondere vorm of kleur. Een overzichtje van de verschillende soorten vind je op [aardappel2008.be](#). Die specialere soorten zijn natuurlijk wat moeilijker te vinden. Het meeste kans maak je op een boerenmarkt, en die vind je

(alweer) op rechtvanbijdeboer.be.

- Dan, **brood** voor bij de soep. Dat ligt moeilijker. Lokaal gebakken brood vinden is natuurlijk niet moeilijk – je gaat gewoon naar een warme bakker, maar brood vinden dat gemaakt werd met lokaal geteeld graan is lastiger. Gelukkig zijn er tegenwoordig verschillende landbouwers die opnieuw baktarwe telen, en bakkers die ermee aan de slag gaan. Zo heb je in Limburg [b. akkerbrood](#), te herkennen aan het label Kortweg Natuur. Een overzicht met verkooppunten vind je op bakkerbrood.be. Ook Delhaize heeft trouwens een brood van lokaal geteeld graan in het assortiment: [Camp Rémy](#). Handig voor wie (opnieuw) geen zin heeft in een extra verplaatsing.
- En dan nog het **dessert**. Je kan het eenvoudig maken, door te kiezen voor ijstaart. Die kan je gewoon bestellen en afhalen bij de melkboer die aan zuivelverwerking doet. Zo zijn er veel! Je vind ze op rechtvanbijdeboer.be (ja, we vallen in herhaling). Moeilijker wordt het natuurlijk wanneer je kiest voor een dessert op basis van chocolade. Of wanneer je koffie bij het dessert serveert. Voor zover wij weten, worden er nog geen koffie- en cacao bonen geteeld in België. Maar goed, je hebt al zo veel inspanningen geleverd voor dit menu, dat je bij het dessert een beetje mag zondigen. Wil je het toch eerlijk houden, kies dan voor fair trade koffie en chocolade. Maar voor de rest: geniet er gewoon van! Zolang we allemaal wat bewuster omgaan met wat we eten en kopen, zitten we al op het goed pad.

Je leest het, koken met producten van bij ons is niet zo moeilijk. Het vraagt alleen een beetje lef. Want je tafelgenoten associëren 'Belgisch' misschien niet meteen met 'exclusief' en 'chique'. Maar eerlijk, dan zijn ze gewoon niet mee met hun tijd ;). En nadien zullen ze zeker overtuigd zijn – dat is beloofd.

Prettige feestdagen Veldverkenners, en laat het vooral smaken!

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

f.

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/veldverkenners](https://www.facebook.com/veldverkenners)

Veldverkenners is een project van

