

## Bijlage: 100% West-Vlaams verwelkomt achttien nieuwe streekproducten en zeven producenten

---

### Zeven kersverse producenten

#### Wijndomein Roonen Bergh

Op de flanken van de Rodeberg in Westouter plantte Simon Riquiere in 2020 zijn eerste wijnstokken. De unieke bodem en de specifieke ligging van Heerlyckheyd Roonen Bergh, vormen dan ook de perfecte terroir voor een wijngaard. De uitsluitend Franse druivenrassen worden er verwerkt tot zowel **stille** als **mousserende wijnen**.

Simon en zijn vrouw Joke werken nauw samen met collega-wijnbouwers en zijn de bezielers van de webshop [www.wijnenuitheuvelland.be](http://www.wijnenuitheuvelland.be), waar ze álle Heuvellandse wijnen promoten. Het domein is daarnaast een gedroomde vakantiebestemming en een ideaal decor voor evenementen.

#### De Spilhoeve

Op De Spilhoeve telen Jonas en Tine **aardappelen, prei, bloemkool en boontjes**. Gebeten door de korte keten kozen ze voor rechtstreekse verkoop via een automaat.

Begin juni 2024 openden ze hun eigen **hoevewinkel**. Zo kunnen ze klanten nog beter bedienen met een breed assortiment aan streekproducten. Jonas richt zich op de teelt en kweek, terwijl Tine de winkel beheert en heerlijk roomijs maakt op basis van vers hoevemelk van een collega uit de buurt.

Is de winkel gesloten? Dan kun je altijd terecht in de **automaat** in de Beselarestraat in Zonnebeke.

#### Groenten & fruit Martine

Dit familiebedrijf in Houthulst is gespecialiseerd in de teelt van heerlijke **aardbeien, witloof en aardappelen**.

In de uitgebreide hoevewinkel van Tessa en Martine vind je een mooi aanbod van gezonde en smaakvolle producten. In het streven naar versheid en kwaliteit worden de producten van eigen kweek aangevuld met groenten en fruit van collega-landbouwers uit de buurt.

#### Hoeve Schillewaert

Kristof en Eline Schillewaert-Claeys runnen samen hun hoeve in Oudenburg. Je vindt er melkkoeien, dikbil koeien, stamboekschappen en een aantal melkschappen. Eline leerde de kneepjes van het vak van haar mama.

Hun **hoeve-ijs** is een lokale favoriet. Smullen en genieten kan op het gezellige terras. Recent vind je er ook **schapenijs**, uniek in de regio. Daarnaast verkopen ze op verschillende momenten in het jaar **lamsvlees** van hun eigen kweek. **Melk van hun koeien en schapen** is op bestelling verkrijgbaar.

### **Anthony Lams**

Fan van marsepein en chocolade? Noteer dan met stip één adres: Anthony Lams in Bredene. De marsepeinmeester maakt vliegensvlug de mooiste creaties: handgemaakte marsepeinen kunstwerkjes, bijna te mooi om op te eten.

Gluur zeker even binnen in het open atelier bij de winkel en proef de **Zeepraline**, een lekkere samenwerking met Seaweedchef Donald Deschagt of de **(Beirens) advocaatpraline** met de advocaat van Buitengewoon Beirens, een ambachtelijke streekproducent uit Zuienkerke.

### **Bakkerij Petris**

In het Molenaarshuys in Wenduine combineren vader Peter en zoon Tristan Liekens ambacht en creativiteit. De bakkers van Bakkerij Petris brengen de Provence naar de Kust met hun ovenheerlijke creaties zoals het **Zeebroodje**, een lichtbruin broodje van zeewier in samenwerking met Seaweedchef Donald Deschagt.

Proef zeker ook de **Wenduïense vollaard**. De vorm doet denken aan een in doeken gewikkelde baby, maar vooral de gipsen schijfjes 'patacons' die de vollaard versieren springen in het oog. Oorspronkelijk waren dit Spaanse zilveren munten (17<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> eeuw).

### **Brouwerij Circus**

Daar waar hobbellen en mout tot leven komen in een wereld vol spectaculaire bieren. Daar waar circusartiesten Tim en Bert jongleerden met hun droom om te brouwen. Bij Brouwerij Circus in Zwevegem zit magie en bevlogenheid in elke slok.

Proef traditie, durf en lef in vier betoverende smaken: **Circus Herb Tripel** (8,5 %), **Circus Saison** (6,5%), **Circus Winter Ale** (10%) en **Circus Ringmaster** (4,5%).

## 18 unieke streekproducten om te ontdekken

100% West-Vlaams streekproducten hebben stuk voor stuk een band met de streek, staan voor kwaliteit en worden naar ambachtelijke wijze gemaakt in West-Vlaanderen. Naast de acht producten van nieuwkomers Anthony Lams, Bakkerij Petris en Brouwerij Circus zaten ook enkele reeds erkende producenten niet stil. Benieuwd naar de tien andere nieuwkomers?

### Fort Lapin

Fort Lapin is een ambachtelijke **brouwerij** die met lokale grondstoffen (h)eerlijke bieren brouwt. Gelegen in de wijk Sint-Jozef (Brugge) waar vroeger een fort, het Fort Lapin, te vinden was, moest brouwer Kristof niet lang zoeken naar een naam voor zijn brouwerij en biertjes.

Nieuw erkend als 100% West-Vlaams zijn de **Fort Lapin Bio Tripel** (8,0%), het eerste biobiertje van Fort Lapin, **Fort Lapin 6 Chocolate Stout** (6%), **Fort Lapin 4,7 Summer Sour** (4,7%), **Fort Lapin 5 Witte van Brugge** (5%) mét het aroma van een hibiscusbloem, **Bruges La Morte 8 Tripel** (8,0%) en **Bruges La Morte 10 Quadrupel** (10%).

### De Moerenaar

De landbouwersfamilie van De Moerenaar maakt al meer dan 30 jaar heerlijke **kazen**, zoals De Moerenaar, Cobergher en 't Moerduiveltje.

Nieuw erkend zijn 3 varianten van het **Thourouts Koasje: Thourouts Koasje (moereveldkaas)** met melk van IJsboerderij 't Moereveld, **Thourouts Koasje (bierkaas)** in samenwerking met IJsboerderij 't Moereveld én met het tripelbier van De Houtlandse Brouwers en **Thourouts Koasje (wijnkaas)** eveneens een samenwerking met IJsboerderij 't Moereveld waarin je de lekkere roséwijn van Wijngoed Thurholt proeft.

### De Vredestuin

Bij Stefaan en Kristien van De Vredestuin vind je naast zelfgekweekte bloemen, planten, groenten en fruit ook zelfgebakken ambachtelijke lukken en nieuw erkend als 100% West-Vlaams streekproduct: **ambachtelijke splotters**.

Een spletter, of splitwafel, heeft gist als geheim ingrediënt. Zo blaast de wafel bij het bakken op, zodat het makkelijk kan worden gesplit voor een botervulling. Met veel liefde bakken Stefaan en Kristien hun splotters met karnbotervulling van 't Groendal en Pommelle van Monteberg. Lekker lokaal!

## Overzicht op postcode + contactgegevens

|                   |                             |   |
|-------------------|-----------------------------|---|
| <b>Brugge</b>     | Fort Lapin                  | Kristof Vandenbussche<br>Dreef ter Panne 2/4, 8000 Brugge   |
| <b>Wenduine</b>   | Bakkerij Petris             | Tristan Liekens<br>Ringlaan 89 bus b, 8420 Wenduine   |
| <b>Bredene</b>    | Anthony Lams                | Anthony Lams<br>Aalststraat 10, 8450 Bredene  |
| <b>Zwevegem</b>   | Brouwerij Circus            | Tim Vandenbergh<br>Transfostraat 28, 8550 Zwevegem  |
| <b>Veurne</b>     | De Moerenaar                | Thijs Dewicke<br>Middenweg 7, 8630 Veurne<br>i.s.m. IJsbouderij 't Moereveld, Wijndomein Thurholt en De Houtlandse Brouwers (Torhout) |
| <b>Houthulst</b>  | Groenten & fruit<br>Martine | Tessa Vandewalle<br>Iepersteenweg 80, 8650 Houthulst  |
| <b>Westouter</b>  | Wijndomein<br>Roonen Bergh  | Simon Riquiere en Joke Lemenu<br>Hellegatstraat 8, 8954 Westouter   |
| <b>Zonnebeke</b>  | De Spilhoeve                | Jonas Maes en Tine Gyselinck<br>Spilstraat 8, 8980 Zonnebeke  |
| <b>Passendale</b> | De Vredestuin               | Kristien Vanacker en Stefaan Vanoverberghe<br>Canadalaan 47A, 8980 Passendale   |