



Vlaanderen  
is toerisme



# VLAAMS CULINAIR MANIFEST

## VLAAMS VAKMANSCHAP, DAT IS GENIETEN AAN ELKE TAFEL EN ELKE TOOG

In Vlaanderen kan je genieten aan elke tafel en elke toog.

Vlaanderen is een kleine regio met een verscheiden klimaat en een bescheiden terroir. Dankzij onze geografische ligging importeert onze regio al decennialang ingrediënten en specerijen uit de hele wereld. Hier gaan de vakmensen mee aan de slag. Vlaamse Keukenmeesters en producenten tillen topproducten uit de hele wereld naar het hoogste niveau.

WE ZIJN NIET HET LAND VAN BIER,  
WE ZIJN HET LAND VAN BROUWERS.

WE ZIJN NIET HET LAND VAN CHOCOLADE,  
WE ZIJN EEN LAND VAN CHOCOLATIERS.

WE ZIJN NIET EEN LAND VAN ETEN,  
WE ZIJN EEN LAND VAN CHEFS.

Vakmanschap, gebaseerd op een traditie van eeuwen, is onze grootste troef in de keuken en in onze voedingsindustrie. Onze keuken paart creativiteit met kwaliteit. De toprestaurants zijn onze trotse vlaggenscheppen, maar daar net achter schuilt een veel grotere vloot. Nergens ter wereld is de kloof tussen toprestaurants en 'doorsnee' eethuizen zo klein. De talloze brasserieën, tavernes en gewone snackbars die Vlaanderen rijk is, bieden net zo goed gerechten die met liefde en grote kunde vervaardigd zijn. Ook thuis bereidt de Vlaming zijn gerecht met zorg en vakmanschap. De verklaring is eenvoudig. Wij eten niet om te leven. Eten is leven.

### BRUISENDE TAFELCULTUUR

De Vlaamse eetcultuur bloeit en bruist. Onze vakmensen koppelen traditie aan innovatie. Het is een sprankelend smakenpallet dat nog elke dag rijker wordt. Tussen Vlaamse vuren wordt druk geëxperimenteerd en geïnnoveerd. Er is voortdurend vernieuwing, verbetering, verfijning.

Onze biercultuur illustreert perfect hoe het Vlaamse vakmanschap alleen maar beter wordt. Eeuwenoude expertise wordt gecombineerd met frisse innovatie. Het resultaat is een unieke diversiteit aan bieren, elk met hun eigen smaak en stijl.

De dynamiek van vakmanschap wordt in Vlaanderen gretig opgepikt door de jonge generatie ondernemers. Jonge getalenteerde chefs en producenten weten handig de traditie op een innovatieve manier naar de klant te brengen.

Onze tafelcultuur is overal te proeven. Je merkt het zelfs in het straatbeeld, dat vervuld is van foodtrucks, frituren en ka-

rakteristieke cafés. Het goede leven is voor Vlamingen een levensstijl, waarin fierheid, gastvrijheid en gezelligheid samenkomen. Alle grote en kleine gebeurtenissen voltrekken zich in de buurt van een gedekte tafel.

### AUTHENTIEKE PRODUCTEN

Een Vlaamse klassieker herken je meteen: een smakelijk bord met veel groenten, vlees of vis en aardappelen. Thuis en op restaurant zijn dat de drie pijlers van onze traditionele gerechten, die authentieke klasse ademen.

We telen hier niet elk ingrediënt, maar alles wat we zelf produceren is onvervalste wereldtop. Onze hopscheuten en grijze garnalen zijn zelfs volstrekt uniek. Producten uit Vlaanderen staan bekend om hun kwaliteit, eigenheid, versheid en smaak. Onze bodemschatten zijn wereldtop, zowel in hun natuurlijke vorm (aardappelen, groenten, fruit, zuivel, vlees, ...) als in een verwerkte vorm (charcuterie, brood, taarten, frieten, ...). Onze hoogwaardige streekproducten met internationale faam vormen de basis voor onze maaltijden. Denk maar aan het Brabantse grondwitloof, de peperkoek of het vlees van het rood ras.

### SMAKELIJKE MEERWAARDE

De Vlaamse gastronomie zorgt voor culinair genot, maar ook voor economische welvaart. Toprestaurants, brasserieën, cafés en alle andere kleine, middelgrote en grote voeding- en drankproducenten vormen een veelzijdige sector met een grote economische meerwaarde. Onze tafelcultuur staat garant voor vele smakelijke momenten, maar ook voor werkgelegenheid, omzet en toegevoegde waarde voor onze hele economie. Vlaanderen kan trots zijn op talloze kleine ondernemers, die steun en aanmoediging verdienen en op tienduizenden goed geschoolde en gepassioneerde vakmensen en vakvrouwen. Van kweker tot exporteur, van cafébaas tot topchef, van ambachtsman tot internationale bedrijfsleider: eten is mensenwerk en in Vlaanderen hebben we de beste vakmensen.

Net als liefde, gaat de reislust door de maag. Waar het altijd lekker eten en drinken is, is het ook goed toeven voor buitenlandse bezoekers. Toeristen kunnen het hele jaar in Vlaanderen terecht: elk seizoen biedt een apart smakenpallet. Je hoeft niet eens te zoeken: je kan in Vlaanderen op goed geluk ergens binnenstappen en altijd aangenaam verrast worden door de gerechten.

In Vlaanderen kan je genieten aan elke tafel en toog.

