



TOESPRAAK DOOR KRIS PEETERS
VLAAMS MINISTER-PRESIDENT EN
VLAAMS MINISTER VAN INSTITUTIONELE HERVORMINGEN,
BESTUURSZAKEN, BUITENLANDS BELEID, MEDIA, TOERISME,
HAVENS, LANDBOUW, ZEEVISSERIJ EN PLATTELANDSBELEID
Lancering Leven in de Brouwerij
30 maart 2009

Dames en heren,

Beste aanwezigen,

Een Amerikaan schreef ooit 'Europe's best kept culinary secret is Belgium'. Wellicht zullen de liefhebbers van de Italiaanse en de Franse keuken even de wenkbrauwen hebben gefronst bij het lezen van deze zin. Onterecht, want Vlaanderen heeft heel wat te bieden op culinair niveau.

Vlamingen zijn rasechte Bourgondiërs, we eten graag, we zitten graag lang aan tafel, en we wat we graag eten, zegt toch al iets over onszelf. De belangstelling rond alles wat met tafelen te maken heeft, komt in heel wat zaken tot uiting. Ik denk maar aan het succes van de televisieprogramma's als 'Mijn restaurant', 'Van vlees en bloed'. Of aan één van de meest verkochte boeken in Vlaanderen: jawel, het kookboek!

Verrassend is ook het feit dat het koken met bier een sterke opgang kent. Vele Europeanen drinken wel bier, maar weinig gebruiken het in hun gerechten. Een ijzersterke troef voor Vlaanderen, want op die manier worden deze gerechten sterk geassocieerd met de Vlaamse keuken en die erkentelijkheid kunnen we goed gebruiken.

Bovendien kent Vlaanderen ook een zeer kleurrijk horeca-landschap. We hebben een grote diversiteit aan cafés, trendy lounge bars, brasseries, eethuisjes, restaurants en talloze andere formules. En tot slot is er natuurlijk ook het terrasjes-fenomeen.

Van het moment dat de eerste stralen vanachter de wolken piepen, zitten de terrasjes overvol. Het kleurt het straatbeeld en creëert heel wat gezelligheid. Een ideale omgeving voor de toerist dus.

Om deze binnen- en buitenlandse toerist in goede banen te leiden, hebben de toeristische en de horecasector een gemeenschappelijk platform gecreëerd: Tafelen in Vlaanderen. Het heeft als bijzonderste doelstelling om de toerist kennis te laten maken met de Vlaamse tafeltradities en het toeristische potentieel van onze drink- en eetgelegenheden zoveel mogelijk te benutten. De toeristische sector is immers volop in beweging. De eisen van de lokale en buitenlandse toeristen worden groter, de veiligheids- en voedselveiligheidswetten worden strenger en ook de totaalbeleving staat steeds meer voorop. Om concurrentieel te blijven ten aanzien van andere regio's, moeten we dus zo goed mogelijk op deze veranderingen kunnen inspelen. Dit samenwerkingsplatform komt geen seconde te vroeg.

Ik ben dan ook bijzonder verheugd met dit initiatief, want het toont aan dat sterk concurrerende sectoren de handen in elkaar kunnen slaan om Vlaanderen steviger op de internationale kaart te positioneren.

Naast het verenigen van krachten, heeft Tafelen in Vlaanderen ook nog een tweede belangrijke opdracht: op lokaal niveau brengt ze toeristische diensten en de horeca samen om een soort culinair programma uit te schrijven dat ons bewust maakt van onze culinaire troeven en onze culinaire identiteit. Tot nu toe was die samenwerking niet altijd aanwezig en waar ze ontbrak, zijn er intussen al een aantal verschillende lokale projecten opgestart om die interactie aan te moedigen.

Zo werd er in de provincie West-Vlaanderen voor de tweede keer op rij de brochure 'Smakelijke plekjes in Roeselare' uitgebracht. In de provincie Vlaams-Brabant resulteerde dit in het uitwerken van verblijfsarrangementen 'Kom witbieren in Hoegaarden' en in de Provincie Limburg werden de criteria om het label 'Fietscafé' te bekomen samen met de lokale horeca ondernemers verder verfijnd.

Dit jaar pakt Tafelen in Vlaanderen uit met een centraal thema: de bierbeleving in Vlaanderen. Het is een thema waar elke provincie in Vlaanderen aan meewerkt, en waar het zijn streekeigenheid volop tot uiting kan laten komen. Het resultaat is een erg verrassend en divers tafellandschap in Vlaanderen. Een element dat we zeker moeten meenemen in de culinaire promotie van Vlaanderen!

Vandaag is Tafelen in Vlaanderen ook om een andere reden belangrijk. Want ook in de toeristische sector, en meerbepaald in de horecasector liet de financieel-economische crisis zijn eerste sporen na. Restaurants hebben het moeilijk, want de crisis houdt een groot deel van hun klanten weg. De eerste zaken waar men immers op bespaart, zijn de extraatjes, zoals uit eten gaan.

Maar de sector heeft al meerdere wateren doorzwommen en bewees ook in het verleden zijn mogelijkheid om zich snel en sterk terug op te richten.

Een gegeven dat ook door de Wereldorganisatie voor Toerisme (UN-WTO) bij monde van haar secretaris-generaal (Taleb Rifai) wordt onderstreept: *"De toeristische sector kan een kritische rol spelen in het herstelproces met een enorme herstelcapaciteit en een immens potentieel op vlak van tewerkstelling en duurzaamheid"*

Ik heb er ook goede hoop op dat de sector zich ook deze keer goed uit de slag zal trekken. Het samenwerkingsplatform biedt in elk geval al de juiste instrumenten aan om creatief om te gaan met de crisis. Vlaanderen promoten als totaalbeleving, met prachtige steden, waardevol cultureel erfgoed, gezellige en kwalitatief hoogstaande logies en vooral heel wat originele eet- en drinkgelegenheden. Vlaanderen kan maar een prominente plaats op de wereldkaart veroveren, als wij de kwaliteit en de beleving van het culinair-toeristische aanbod verder ontwikkelen. De diversiteit van de verschillende streken binnen Vlaanderen maakt het net een heel stuk boeiender.

Laten we in deze tijden dus van de nood een deugd maken en krachtig en vastberaden werken aan de verdere ontwikkeling en groei van het Vlaamse toerisme!

Dames en heren,

Een belangrijke aanzet om dit toekomstperspectief, is dit unieke culinaire boekje. Ik heb vandaag dan ook de eer en het genoegen om u de 'Lekkerste Agenda van Vlaanderen' voor te stellen. Deze agenda geeft een selectie weer van de lekkerste en meest originele activiteiten in de verschillende streken in Vlaanderen. Ik denk maar aan de stadvisioenen in Mechelen, aan de Adriaan Brouwer Bierfeesten in Oudenaarde, aan de streekbierenweek in Tienen, of aan een weekend Leven, of was het Leuven in de brouwerij. Een volledig overzicht kan u terugvinden op de website www.vlaanderenlekkerland.be. De agenda zal worden verdeeld in de Vlaamse Toeristische diensten, in hotel en op tal van culinaire events.

Ik wil de organisatoren alvast van harte danken voor dit vernieuwende initiatief en ik hoop van ganser harte dat het een gids mag zijn voor heel wat Vlamingen om hen samen te brengen. Een sterk Vlaanderen is immers een sociaal Vlaanderen en een Vlaanderen dat haar grenzen openstelt voor elkeen die onze regio in al zijn diversiteit wil leren kennen.