

Brabantlaan 1  
Postbus 90151  
5200 MC 's-Hertogenbosch  
Telefoon (073) 681 28 12  
Fax (073) 614 11 15  
info@brabant.nl  
www.brabant.nl  
Bank ING 67.45.60.043  
Postbank 1070176

## Persbericht

**Datum**

21 november 2007

**Nummer**

241

Introductie merknaam Kempen Lam

### **Kempisch Heideschaap biedt kwaliteit**

**'Kempen Lam' is de merknaam voor lamsvleesproducten van het Kempisch Heideschaap. Hiermee willen de initiatiefnemers het Kempisch Heideschaap meer inzetten voor natuurbeheer en het vlees onderscheidend vermarkten als streekproduct. Gedeputeerde Onno Hoes zal Kempen Lam maandag 26 november introduceren in de Nieuwe Hoef, op landgoed Gorp aan de Ley in Hilvarenbeek.**

Het Kempisch Heideschaap heeft eeuwenlang de Kempische heiden begraasd. Mede hierdoor zijn de karakteristieke Brabantse zandgronden met bolle akkers rondom dorpskernen en uitgestrekte heidevelden tot stand gekomen. In de loop van de 20<sup>e</sup> eeuw is door schaalvergroting in de landbouw het Kempisch Heideschaap nagenoeg uit het landschap verdwenen. Maar in de jaren zestig werd het initiatief genomen om het Kempisch Heideschaap voor uitsterven te behoeden. Met succes, want op dit moment worden alweer heideterreinen door het Kempische Heideschaap begraasd, waaronder de Strabrechtse Heide en de Regte Heide.

Het lamsvlees wordt tot nu toe via het gangbare kanaal anoniem afgezet. Zo is het onherkenbaar als kwaliteitsproduct. Om die reden zijn de initiatiefnemers van Kempen Lam een ketentraject gestart, gefinancierd door de provincie en de Europese Unie. Doel is om het Kempisch Heideschaap meer in te zetten voor beheer van natuur- en heideterreinen in de Kempen. En om het lamsvlees als onderscheidend kwaliteitsproduct uit de streek aanbieden aan diverse afzetkanalen. Initiatiefnemers: Stamboek het Kempische Heideschaap, Brabants Landschap, Eko-boerderij 't Schop, Stichting het Kempische Heideschaap en de Provincie Noord Brabant.

Op 26 november zal Onno Hoes, met hulp van de herder en zijn herdershond, een kudde Kempische Heideschappen naar de Nieuwe Hoef leiden. Daar zullen de meesterkoks Edwin Loos van restaurant le Défi, Monique van Eindhoven van restaurant Top Catering en Jos Hermans van restaurant de Negenmannen voor een select gezelschap van nauw betrokkenen een culinaire maaltijd serveren met heerlijke producten van Kempen Lam. Het vlees van het Kempisch Heideschaap is inmiddels opgenomen in de internationale Ark van de Smaak van Slow Food.

*Noot voor de redactie:*

**Graag nodigen wij u uit voor deze bijeenkomst op maandag 26 november aanstaande, 18.30 uur, partycentrum de Nieuwe Hoef, Gorp aan de Ley 1, 5081 NZ Hilvarenbeek.**

Voor meer informatie:

Marjon Krol, ZLTO Projecten, 013 – 583 62 34/06-53 36 39 37

Robertino Wibier, Provincie Noord – Brabant, 073 – 680 81 88

De ketenaanpak Kempisch Heideschaap maakt onderdeel uit van het INTERREG-project “LIFESCAPE - YOUR LANDSCAPE”. Het LIFESCAPE- project wil een strategie ontwikkelen voor duurzame ruimtelijke ontwikkeling in Noordwest Europa door aan te tonen dat regionale identiteit van het landschap kan worden aangewend voor economische ontwikkeling in die regio.



*Informatie en persberichten vindt u op de internetsite van de provincie Noord-Brabant,*

*<http://www.brabant.nl>*

*Voor informatie over dit persbericht:*

*afdeling Communicatie, Jan Speelman, telefoon (073) 680 81 49*