

## *Persbericht*

# **Kempische Heideschaap erkend door Slow Food**

**Op maandag 19 mei wordt het SLOW Food Presidium het Kempische Heideschaap erkend. Een delegatie vanuit de Slow Food Foundation for Biodiversity uit Italië komt op die dag op bezoek in de Kempen. De delegatie wordt ontvangen door diverse ambassadeurs en bestuurlijk betrokkenen bij het Kempische Heideschaap, zoals de burgemeester van Heeze Leende en de heer Onno Hoes, gedeputeerde Ecologie van de Provincie Noord Brabant.**

Slow Food werd in 1989 opgericht als reactie op de trend naar 'fast food' om weer meer aandacht te vragen voor het voedsel dat we eten, waar het vandaan komt en hoe het smaakt. Slow Food is een internationale organisatie met meer dan 80.000 leden wereldwijd.

In 2003 werd de Slow Food Foundation for Biodiversity opgericht met als doel de elementen te beschermen die deze lokale gastronomie vormen, zoals lokale producten en rassen. De stichting heeft hiervoor twee belangrijke activiteiten: de Ark van de Smaak en de Presidia. In de Ark van de Smaak worden gastronomisch waardevolle producten opgenomen die bedreigd worden door industriële verwerkingsprocessen en efficiency trends. Een Presidium wordt vervolgens opgericht om te zorgen dat een product weer echt terugkomt op de (menu)kaart en een economische toekomst heeft.

Het Kempische Heideschaap heeft eeuwenlang de Kempische heiden begraasd. In de loop van de 20<sup>e</sup> eeuw is door schaalvergroting in de landbouw het Kempische Heideschaap nagenoeg uit het landschap verdwenen. In de jaren zestig werd het initiatief genomen om het Kempische Heideschaap voor uitsterven te behoeden. Op dit moment worden er weer verschillende heideterreinen door het Kempische Heideschaap begraasd.

In januari 2007 is het Kempische Heideschaap opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food. Sindsdien is een enthousiaste groep aan de slag gegaan om het Kempische Heideschaap ook weer economische perspectieven te geven, gebaseerd op een verantwoorde ecologische basis. In het najaar van 2007 is de merknaam Kempen Lam gelanceerd voor lamsvlees van het Kempische Heideschaap. En nu volgt dus de erkenning als Slow Food Presidium.

De delegatie wordt op 19 mei in de ochtend ontvangen door de Burgemeester van Heeze-Leende en aan het eind van de middag door de heer Onno Hoes, gedeputeerde Ecologie, op Landgoed de Hoevens in Alphen. In de ochtend worden de schaapskudde en herder op de Strabrechtse heide bezocht en in de middag de kudde en herder op de Regte Heide. De culinaire kwaliteiten worden geproefd tijdens een uitgebreide lunch bij 't Schop in Hilvarenbeek, klaargemaakt door Chef Kok Edwin Loos van restaurant le Défi.

**Een uitgebreid programma met exacte locaties kan opgevraagd worden bij de organisatie. Kijk ook op [www.kempenlam.com](http://www.kempenlam.com)**



Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:  
Marjon Krol, ZLTO Projecten, 06 – 533 63 937  
Rianne Burgmans, Slow Food Convivium Kempen Meierij, 040 – 284 2000

Initiatiefnemers voor het Presidium het Kempische Heideschaap zijn: Stamboek het Kempische Heideschaap, Brabants Landschap, Eko-boerderij 't Schop en Stichting het Kempische Heideschaap.