



# AUS DER **REGION** FÜR DIE **REGION**

DE LA **RÉGION** POUR LA **RÉGION** – UIT DE **REGIO** VOOR DE **REGIO**



- DE | Alle Produzenten von „Made in Ostbelgien“ auf einem Fleck ostbelgischer Natur: Im Sommer 2022 entstand im malerischen Weweler unser Gruppenbild. Erkennen Sie den einen oder anderen unserer Produzenten?
- FR | Tous les producteurs “Made in Ostbelgien” se mettent au vert : découvrez la photo de groupe prise en été 2022 dans le pittoresque village de Weweler. En reconnaissez-vous l’un ou l’autre ?
- NL | Alle producenten van “Made in Ostbelgien” op één plek in de Oostbelgische natuur: Onze groepsfoto is genomen in de zomer van 2022 in het pittoreske Weweler. Herkent u een van onze producenten?

*Foto: Gregor Collienne*



# AUS DER REGION FÜR DIE REGION

---

**Ostbelgien hat viele faszinierende Seiten: eine hochwertige Landschaft, qualitätsorientierte kleine und mittelständische Unternehmen, eine hohe Lebensqualität ebenso wie eine ausgeprägte Genussfreude. Die Produkte „Made in Ostbelgien“ spiegeln die herausragende Qualität der Region, die Kultur der Menschen und ihr handwerkliches Können wider.**

**[www.madeinostbelgien.be](http://www.madeinostbelgien.be)**

„Made in Ostbelgien“ steht für hochwertige Produkte, die auf kurzen Wegen zum Verbraucher gelangen. Dies fördert nicht nur die Bekanntheit der Region. Enge Beziehungen zwischen Produzenten und Verbrauchern tragen dazu bei, die Wirtschaft zu stärken, Arbeitsplätze in der Region zu sichern, die regionale Identität zu stärken und die Kulturlandschaft für künftige Generationen zu erhalten.

# DE LA RÉGION POUR LA RÉGION

---

**L'Ostbelgien est riche de multiples facettes : des paysages bucoliques, des petites et moyennes entreprises tournées vers une production de qualité, un art de vivre certain et une grande qualité de vie. Les produits « Made in Ostbelgien » reflètent toutes ces particularités, du savoir-faire artisanal à la culture des habitants.**

« Made in Ostbelgien » est synonyme de produits de haute qualité, acheminés vers le consommateur via des circuits courts. Ceci augmente non seulement la notoriété de la région, mais les étroites relations entre producteurs et consommateurs contribuent aussi à consolider l'économie, à garantir l'emploi local, à renforcer l'identité régionale et à préserver, pour les générations futures, le paysage culturel au sens large.

NL

## UIT DE REGIO VOOR DE REGIO

**Ostbelgien heeft vele fascinerende kanten: Een schitterend landschap, kwaliteitsvolle kleine en middelgrote ondernemingen, een hoge levenskwaliteit en een uitgesproken gezelligheid. De producten “Made in Ostbelgien” weerspiegelen de uitstekende kwaliteit van de regio, de cultuur van de mensen alsook hun vakmanschap.**

“Made in Ostbelgien” staat voor hoogwaardige producten die de consument binnen korte afstand kunnen verkrijgen. Dit bevordert niet alleen de bekendheid van de regio. Nauwe betrekkingen tussen producenten en consumenten dragen bij tot de versterking van de economie, het veiligstellen van de regionale werkgelegenheid, de versterking van de regionale identiteit en het behoud van het cultuurlandschap voor de toekomstige generaties.



## MADE IN OSTBELGIEN:

- ✓ Regional | *régional* | *regionaal*
- ✓ Nachhaltig | *durable* | *duurzaam*
- ✓ Qualitativ | *qualitatif* | *kwalitatief*



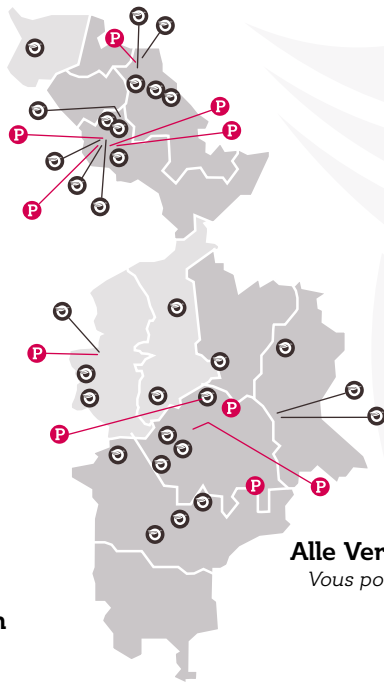
# UNSERE PRODUZENTEN UND PARTNER

*NOS PRODUCTEURS ET  
PARTENAIRES*

*ONZE PRODUCENTEN  
EN PARTNERS*

**P** „Made in Ostbelgien“-Partner  
*partenaires, partner*

**⦿** Alle „Made in Ostbelgien“-Produzenten  
*producteurs, producenten*



**Alle Verkaufsstellen finden Sie auf der Webseite**

*Vous pouvez trouver tous les points de vente sur le site web  
U kunt alle verkooppunten vinden op de website*

**[www.madeinostbelgien.be](http://www.madeinostbelgien.be)**



Coffee Made in Belgium



Kirchstraße 84  
4730 Hauset

+32 (0) 87 555 532  
info@plus32.eu

[www.plus32.eu](http://www.plus32.eu)

**+32 COFFEE  
MADE IN BELGIUM**

*Michael Brich*



DE

---

Heiß, belebend, sinnlich ...

In meiner kleinen, handwerklichen Kaffeerösterei in Hauset produziere ich einen frischen, hocharomatischen und gut bekömmlichen Kaffee. Ich veredele ausschließlich qualitativ hochwertige Kaffeebohnen aus ausgesuchtem Hochlandanbau in schonender Langzeitröstung. Meine Liebe zum Kaffee setze ich mit Herzblut um.

FR

---

Chaud, vivifiant, sensuel ...

Dans ma petite entreprise artisanale de torréfaction de café à Hauset, je produis un café vivifiant, très aromatique et agréable en bouche. J'affine exclusivement des grains de café de haute qualité issus de cultures en altitude, en les torréfiant de façon lente et douce. Je réalise ma passion pour le café en y mettant tout mon cœur.

NL

---

Heet, verkwikkend, sensueel...

In mijne kleine, ambachtelijke koffiebranderij te Hauset produceer ik een verse, zeer aromatische en licht verterbare koffie. Ik verwerk uitsluitend hoogwaardige koffiebonen van geselecteerde hoogland teelt tijdens een zachte, langdurige branding. Mijn liefde voor de koffie zit me in het bloed.



Rue du Commerce 7  
4960 Malmedy  
+32 (0) 80 770 585  
[boulangerie.dijan@gmail.com](mailto:boulangerie.dijan@gmail.com)

**BÄCKEREI-  
KONFITOREI  
DIJAN**

*Dieter Jansen*



DE

---

Den Beruf des Bäckers und Konditors habe ich während meiner Ausbildung in Bütgenbach und Zürich erlernt. 1992 gründete ich dann die Bäckerei – Konditorei Dijan im Zentrum von Malmedy. Ich stelle Kleingebäck, Brote und Konditorwaren mit hausgemachter Creme in eigener handwerklicher Produktion her. Meine Backwaren verbinden auf hervorragende Weise die Backtradition aus der Wallonie und dem deutschsprachigen Raum. Sie werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt und fachgerecht verarbeitet.

FR

---

J'ai appris le métier de boulanger-pâtissier durant ma formation à Butgenbach et à Zurich. J'ai fondé la Boulangerie-Pâtisserie Dijan dans le centre de Malmedy en 1992. Je fabrique des biscuits, des pains et des pâtisseries à base de crème pâtissière maison de façon artisanale. Mes pâtisseries combinent à merveille les savoir-faire traditionnels wallons et germanophones. Elles sont préparées à base de matières premières de qualité, selon les règles de l'art.

NL

---

Ik heb het beroep van brood- en banketbakker geleerd tijdens mijn opleiding in Bütgenbach en Zürich. In 1992 heb ik de brood- en banketbakkerij Dijan in het centrum van Malmedy opgestart. Ik maak kleine gebakjes, brood en banketgebak van huisgemaakte room in mijn eigen ambachtelijk atelier. Mijn bakkerijproducten combineren op uitstekende wijze de baktradities uit Wallonië en de Duitstalige gebieden. Ze worden gemaakt van hoogwaardige ingrediënten en aansluitend professioneel verwerkt.

# Kockartz



Kirchstraße 123  
4730 Hauset

+32 (0) 87 639 480  
[info@kockartz.be](mailto:info@kockartz.be)

[www.kockartz.be](http://www.kockartz.be)

**BÄCKEREI -  
KONFITOREI  
KOCKARTZ**

*Alexander Kockartz  
und Léon Braun*



DE

Schokoholic oder Obstfreund?  
Baiser-Fan oder Karamell-Liebhaber?

Wir entwickeln täglich neue verlockende Törtchen, Petit Fours und Torten Kreationen. Natürlich nach allen Regeln der belgisch-französischen Pâtisserie-Kunst.

Inspirieren lassen wir uns von internationalen Workshops und Ausstellungen, vom Know-How unserer Konditorenkollegen aus dem Richemont Club, aber auch von den Vorstellungen und Wünschen unserer Kunden.

FR

Chocoholic ou amateur de fruits ?  
Fan de baisers ou friand de caramel ?

Nous inventons chaque jour de nouvelles tartelettes, des petits fours et des gâteaux alléchants. Le tout, bien sûr, selon les règles de l'art de la pâtisserie belgo-française.

Nous sommes inspirés par les ateliers et les expositions internationales, par le savoir-faire de nos collègues confiseurs du Club Richemont, mais aussi par les idées et les souhaits de nos clients.

NL

Chocoholic of fruitliefhebber?  
“Baiser”-fan of karamel liefhebber?

We ontwikkelen elke dag nieuwe verleidelijke taartjes, petit fours en gebakcreaties. Uiteraard volgens alle regels van de Belgisch-Franse banketbakkerskunst.

Wij laten ons inspireren door internationale workshops en tentoonstellingen, door de knowhow van onze collega's uit de Richemont Club, maar ook door de ideeën en wensen van onze klanten.



Gospertstraße 93  
4700 Eupen

+32 (0) 87 742 431  
[kontakt@mattar.be](mailto:kontakt@mattar.be)

[www.mattar.be](http://www.mattar.be)

**BÄCKEREI-  
KONDITOREI  
MATTAR**

*Cédric Corman*

DE

Seit 1934 besteht unsere charmante Bäckerei in Eupen. Der Betrieb befindet sich bereits in vierter Generation. Rohstoffe beziehen wir größtenteils aus der Region Ostbelgien. Eier und Milch erhalten wir beispielsweise von einem Bauern aus Welkenraedt und die Butter kaufen wir in Jalhay ein. Bei uns wird traditionell mit der Hand produziert, jedoch mit der Hilfe von moderner Technik.

NL

Onze charmante bakkerij in Eupen bestaat sinds 1934. Het bedrijf wordt gerund door de vierde generatie. Wij betrekken de meeste van onze grondstoffen uit Ostbelgien. Eieren en melk, bijvoorbeeld, komen van een boer in Welkenraedt en boter wordt gekocht in Jalhay. Wij produceren traditioneel met de hand, maar met behulp van moderne technologie.

FR

La quatrième génération est actuellement aux commandes de notre charmante boulangerie. Elle est établie à Eupen depuis 1934. Nous nous fournissons en matières premières en grande partie dans la région Ostbelgien. Par exemple, un agriculteur de Welkenraedt nous livre les œufs et le lait et nous achetons notre beurre à Jalhay. Chez nous, il s'agit d'une production artisanale traditionnelle, soutenue évidemment par des moyens techniques modernes.



**Schaus**<sup>1885</sup>  
BÄCKEREI · BOULANGERIE

Zur Kaiserbaracke 14, Recht  
4780 St.Vith

+32 (0) 80 570 589  
n.schaus@hotmail.com

**BÄCKEREI  
SCHAUS**

*Nathalie Schaus*



Ich wollte nie die Bäckerei meines Vaters in Recht übernehmen. 2017 entschlossen mein Partner Kim und ich uns schließlich doch dazu. Allerdings mit einem neuen Konzept und einer neuen Philosophie: „Zurück zu den Ursprungswurzeln der Bäckerei“. Zur Produktion unserer Köstlichkeiten verwenden wir Rezepte aus der Nachkriegszeit.

Es handelt sich hierbei um die originalen Rezepte der Familie Schmitz/Schaus. Nachhaltigkeit, Qualität sowie artisanale Arbeitsprozesse sind wichtige Aspekte unserer Bäckerei. Um Lebensmittelverschwendung zu verhindern, arbeiten wir viel auf Bestellung. Wir stellen Brote ohne Hefe her. Unsere Kernzutaten sind Sauerteig, Wasser, Salz und Mehl.

Je n'ai jamais voulu reprendre la boulangerie de mon père à Recht. En 2017, mon compagnon Kim et moi avons finalement décidé de le faire quand même. Mais avec un nouveau concept et une nouvelle philosophie : « Retour aux sources de la boulangerie ». Pour produire nos délices, nous utilisons des recettes de l'après-guerre.

Il s'agit des recettes originales de la famille Schmitz/Schaus. Durabilité, qualité et processus de travail artisanaux sont les aspects importants de notre boulangerie. Pour éviter tout gaspillage alimentaire, nous travaillons beaucoup sur commande. Nous fabriquons du pain sans levure. Nos principaux ingrédients sont le levain, l'eau, le sel et la farine.

Ik had helemaal geen plannen om de bakkerij van mijn vader ooit over te nemen. Maar in 2017 besloten mijn partner Kim en ik er toch voor te gaan. Maar met een nieuw concept en een nieuwe filosofie: "Terug naar de oorspronkelijke roots van de bakkerij". We gebruiken recepten uit de naoorlogse periode om onze lekkernijen te produceren.

Het zijn de originele recepten van de familie Schmitz/Schaus. Duurzaamheid, kwaliteit en ambachtelijke werkprocessen zijn belangrijke elementen in onze bakkerij. Om te voorkomen dat er voedsel wordt verspild, werken wij meestal op bestelling. Wij bakken brood zonder gist. Onze belangrijkste ingrediënten zijn zuurdesem, water, zout en bloem.



**BRASSERIE DE  
BELLEVAUX**  
MALMEDY

Rue de la Foncenale 1  
4960 Malmedy

+32 (0) 80 881 540  
[brasserie@brasseriebellevaux.be](mailto:brasserie@brasseriebellevaux.be)

[www.brasseriebellevaux.be](http://www.brasseriebellevaux.be)

**BRASSERIE DE  
BELLEVAUX**

*Tom, Wil und  
Carla Schuwer*



2006 baute unsere Familie einen Bauernhof in Bellevaux zu einer Brauerei um. Nach einem Jahr völliger Hingabe und Brauexperimente gelang es uns, unserem Bier einen besonderen Geschmack zu verleihen. Einen Teil des verwendeten Hopfens bauen wir selbst an. Mit unserem jährlichen „Hopfest“ feiern wir die erfolgreiche Ernte und verkosten währenddessen die verschiedenen Biere aus eigener Produktion. In unserer kleinen Brauerei bieten wir ein breites Sortiment an, darunter das „Brune“, „Blonde“, „Blanche“, „Black“ und das „Triple Malmedy“. An den Wochenenden können Besucher, nach einer Wanderung, auf einem der umliegenden Wanderwege, ein frischgebrautes Bier auf unserer Terrasse genießen. Dabei bieten wir herrlichen regionalen Käse und Schinken an.

En 2006, notre famille a transformé une ferme de Bellevaux en brasserie. Après une année de dévouement total et d'expériences de brassage, nous sommes parvenus à conférer à notre bière un goût particulier. Nous cultivons nous-mêmes une partie du houblon utilisé. Lors de notre « Hopfest », notre festival annuel, nous célébrons le fruit de la récolte et en profitons pour déguster les différentes bières de notre propre production. Dans notre petite brasserie, nous proposons une large gamme, dont la « Brune », la « Blonde », la « Blanche », la « Black » et la « Triple Malmedy ». Le week-end, après une balade sur les sentiers de randonnée des alentours, les visiteurs peuvent déguster une délicieuse bière artisanale sur notre terrasse. En accompagnement, nous proposons du fromage et du jambon de la région.

In 2006 bouwde onze familie een boerderij in Bellevaux om tot een brouwerij. Na een jaar van volledige toewijding en brouwexperimenten is het gelukt om ons bier een bijzondere smaak te geven. Een deel van de door ons gebruikte hop verbouwen wij zelf. Tijdens ons jaarlijkse “Hopfest” vieren we de succesvolle oogst en ondertussen proeven we de verschillende bieren uit onze eigen productie. In onze kleine brouwerij bieden we een uitgebreid assortiment aan, waaronder een “Brune”, een “Blonde”, een “Blanche”, een “Black” en een “Triple de Malmédy”. In het weekend, na een wandeling in de omgeving, kunnen bezoekers genieten van een vers gebrouwen biertje op ons terras. Daarbij bieden wij ook heerlijke regionale kazen en ham aan.



Molkereiweg 20, Neundorf  
4780 St.Vith

+32 (0)474 42 42 74  
info@novavilla.eu

[www.novavilla.eu](http://www.novavilla.eu)

## BRAUEREI NOVA VILLA

*Eric Lampertz*



---

2017 entschloss ich mich, eine alte Stallung meines Elternhauses in Neundorf zu einer Brauerei umzubauen. Mit Nova Villa erfüllte ich mir meinen Traum der eigenen Mikrobrauerei. Von der Rezeptentwicklung, über die Produktion bis zur Abfüllung erfolgt alles in Neundorf. Neben hochwertigen Rohstoffen wird das mineralreiche Wasser aus dem Rodter Venn verwendet. Die hohe Qualität des Wassers bestimmt maßgeblich den Geschmack meiner Craft Biere. Aktuell gibt es 4 Sorten: Strong Pale Ale, Triple, Mosaic sowie ein Winterbier (saisonal).

---

En 2017, j'ai décidé de transformer une ancienne étable de la maison de mes parents en brasserie. Ainsi, avec Nova Villa, je réalisais mon rêve : posséder ma propre micro-brasserie. C'est à Neundorf que tout se passe : élaboration des recettes, production, embouteillage. Combinée à des matières premières soigneusement sélectionnées, j'utilise l'eau minérale de la fagne de Rodt pour le brassage. Cette eau de grande qualité est décisive pour le goût de mes Craft Beers. J'en produis actuellement quatre sortes : Strong Pale Ale, Triple, Mosaic et enfin une bière d'hiver (production saisonnière).

---

In 2017 besloot ik een oude stal van mijn ouderlijk huis in Neundorf om te bouwen tot brouwerij. Met Nova Villa vervulde ik mijn droom van mijn eigen microbrouwerij. Van de receptontwikkeling tot de productie en het bottelen, alles vindt plaats in Neundorf. Naast hoogwaardige grondstoffen wordt ook het mineraalrijke water van de Rodter Venen gebruikt. De hoge kwaliteit van het water is een doorslaggevende factor voor de smaak van mijn ambachtelijke bieren. Er zijn momenteel 4 soorten: Strong Pale Ale, Tripel, Mosaic en een winterbier (seizoensgebonden).





Eynattener Strasse 20  
4730 Raeren

+32 (0) 87 858 010  
cmb@moutarderie.be

[www.moutarderie.be](http://www.moutarderie.be)

**CONSERVERIE  
MOUTARDERIE  
BELGE**

*Famille Renson*

---

Wir sind einer der letzten Senfproduzenten der Wallonie. Unser Familienbetrieb befindet sich mittlerweile in der dritten Generation. Das Rezept für den Ursenf stammt noch aus der ersten Generation. Dieser Ursenf besteht aus fünf einfachen Zutaten: Senfkörner, Wasser, Essig, Salz, Kurkuma. Wir arbeiten ausschließlich mit hochwertigen und einfachen Zutaten. Über die Jahre hat sich die Produktpalette stark entwickelt. Neben Senf stellen wir nun auch andere Soßen, Dressings und Aufstriche her. Alle Rezepte wurden in unserer hauseigenen „Rezeptküche“ entwickelt.

---

Nous sommes l'un des derniers producteurs de moutarde de Wallonie. Notre entreprise familiale est maintenant entre les mains de la troisième génération. La recette de la moutarde à l'ancienne est toujours celle de la première génération. Elle est composée de cinq ingrédients basiques : des grains de moutarde, de l'eau, du vinaigre, du sel et du curcuma. Nous travaillons exclusivement avec des ingrédients simples et de haute qualité. Au fil des années, notre gamme de produits s'est considérablement étoffée. Outre la moutarde, nous fabriquons aussi d'autres sauces, vinaigrettes et tartinables. Toutes nos recettes ont été développées au sein de notre propre « cuisine-laboratoire ».

---

Wij zijn één van de laatste mosterdproducenten in Wallonië. Ons familiebedrijf wordt nu door de derde generatie gerund. Het recept voor de mosterd op oude wijze stamt nog uit de eerste generatie. De mosterd op oude wijze wordt gemaakt met vijf ingrediënten: mosterdzaadjes, water, azijn, zout en kurkuma. Wij werken uitsluitend met kwalitatieve en eenvoudige ingrediënten. Over de jaren heen is ons productaanbod sterk uitgebreid. Naast mosterd bieden we nu ook andere sauzen, dressings en spreads aan. Alle recepten zijn ontwikkeld in onze eigen “receptenkeuken”.



Avenue de Norvège 4  
4960 Malmedy

+32 (0) 80 330 104  
info@cubiglance.be

[www.cubiglance.com](http://www.cubiglance.com)

## CUBIGLACE

*Stéphan Heinen,  
Christian Mignon und  
Vincent Maraite*

---

Ostbelgien ist als „Wasserregion“ bekannt. Vom Venn nach Spa bis hin zur Grenze Deutschlands befinden sich zahlreiche Quellen mit glasklarem Wasser. Die Qualität des Grundwassers ist hervorragend und in den meisten Fällen ohne Bedenken sofort trinkbar. Die guten Wasserressourcen aus den regionalen Quellen sind ausschlaggebend für unsere Produktqualität. Daher benutzen wir ausschließlich ostbelgisches Quellwasser für die gesamte Produktion. Im Sinne der Nachhaltigkeit achten wir auf kurze Transportwege und produzieren unsere kristallklaren Eiswürfel hauptsächlich im Winter.

---

L'Ostbelgien est connu pour être une « région d'eau ». Des Fagnes à Spa en passant par la frontière avec l'Allemagne, la région recèle de nombreuses sources d'eau limpide. La qualité de la nappe phréatique est remarquable et, dans la plupart des cas, offre une eau sans hésitation potable. La bonne alimentation en eau des sources régionales est déterminante pour la qualité de nos produits. C'est pourquoi nous utilisons exclusivement de l'eau de source de l'Est de la Belgique pour la totalité de notre production. Pour des raisons de durabilité, nous veillons à privilégier les circuits courts et produisons nos glaçons cristallins principalement en hiver.

---

Ostbelgien staat bekend als een “watergebied”. Van de Hoge Venen, via Spa, tot aan de Duitse grens, vind je talrijke bronnen met kristalhelder water. De kwaliteit van het grondwater is uitstekend en in de meeste gevallen ook zonder enig probleem direct drinkbaar. De goede waterressources uit regionale bronnen zijn bepalend voor de kwaliteit van onze producten. Om die reden gebruiken we uitsluitend bronwater uit de Oostkantons voor de totaliteit van onze productie. Op het gebied van duurzaamheid letten we op korte transportroutes en produceren we onze glasheldere ijsblokjes vooral in de winter.



Brunnenstrasse 8, Wallerode  
4780 St.Vith

+32 (0)478 50 03 83  
[davidreinartz.info@gmail.com](mailto:davidreinartz.info@gmail.com)

 [davidreinartz.tortengebaeck](https://www.facebook.com/davidreinartz.tortengebaeck)

**CAKES & CATERING**

*David Reinartz*



DE

In der ehemaligen Backstube meines Großvaters in Wallerode habe ich mir 2021 mein Atelier errichtet, wo ich in liebevoller Hingabe meine Kunstwerke erstelle. Hauptsächlich stelle ich Buttercremetorten zu jedem Anlass her. Klassische Sahnetorten, Tartelettes und Macarons gehören aber auch zu meinem Sortiment. Meine Kreationen werden alle in Handarbeit hergestellt. Bei der Herstellung achte ich darauf, dass keine künstlichen Aromen oder Fertigmischungen verwendet werden. Meine Rohstoffe wähle ich sorgsam aus und beziehe einen Großteil aus der Region.

FR

J'ai installé mon atelier en 2021 dans l'ancien fournil de mon grand-père, à Wallerode. Avec soin et amour, j'y fabrique mes œuvres d'art. Je réalise essentiellement des gâteaux à la crème au beurre pour toutes les occasions. Les grands classiques à la crème fraîche, les tartelettes et les macarons font aussi partie de mon assortiment. Tout est réalisé à la main. Je veille à ce que mes créations ne contiennent pas d'arômes artificiels ou de mixtures prêtes à l'emploi. Je choisis mes matières premières avec soin et dans la plupart des cas je me fournis localement.

NL

In 2021 richtte ik mijn atelier op in de voormalige bakkerij van mijn grootvader in Wallerode, waar ik met veel liefde mijn kunstwerken creëer. Ik maak voornamelijk botercrëmetaarten voor elke gelegenheid. Ook klassieke slagroomtaarten, tartelettes en macarons behoren tot mijn assortiment. Mijn creaties zijn allemaal handgemaakt. Tijdens de productie zorg ik ervoor dat er geen kunstmatige smaakstoffen of kant-en-klare mixen worden gebruikt. Ik kies mijn grondstoffen zorgvuldig en haal ze meestal uit de streek.





Lierweg 62, Born  
4770 Amel

+32 (0) 472 620 596  
info@milchmanufaktur.be

[www.milchmanufaktur.be](http://www.milchmanufaktur.be)

## DIE KLEINE MILCHMANUKTUR

*Cyntia Neissen*

In Born eröffnete ich die erste Hofmolkerei von Ostbelgien. Für die Herstellung meiner Produkte verwende ich die Kuhmilch meines Schwagers. Seine Milch stammt nicht nur von ostbelgischen Kühen, die Kühe sind auch garantiert gentechnikfrei gefüttert und liefern so qualitativ hochwertige Weidemilch. Diese erstklassige Milch verarbeite ich zu homogenisierter und pasteurisierter Milch weiter. Zusätzlich produziere ich Kakao und Joghurt in den Geschmacksrichtungen Natur, Vanille, Kirsche, Stracciatella und Erdbeere.

C'est à Born que j'ai ouvert la première petite laiterie de l'Ostbelgien. Pour fabriquer mes produits, j'utilise le lait des vaches de mon beau-frère. Ce lait provient de vaches de l'Est de la Belgique qui sont nourries avec des aliments certifiés sans OGM et qui produisent ainsi un lait des prés de haute qualité. Je ne me contente pas d'homogénéiser et de pasteuriser ce lait de premier choix. Je produis aussi du cacao et des yaourts qui se déclinent en variantes nature, vanille, cerise, stracciatella et fraise.

In Born opende ik de eerste boerderijmelkerij in Ostbelgien. Ik droom hier al heel lang van. Ik gebruik de koemelk van mijn zwager om mijn producten te maken. Zijn melk is niet alleen afkomstig van Oost-Belgische koeien, de koeien krijgen ook gegarandeerd GGO-vrij voer en leveren zo weidemelk van hoge kwaliteit. Ik verwerk deze eerste-klas melk verder tot gehomogeniseerde en gepasteuriseerde melk. Daarnaast maak ik cacao en yoghurt in de smaken natuur, vanille, kers, stracciatella en aardbei.





**RADERMACHER**

• DISTILLERS SINCE 1836 •

Spitalstraße 50  
4730 Raeren

+32 (0) 87 858 232  
[online@distillerie.biz](mailto:online@distillerie.biz)

[www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz)

## **DISTILLERIE RADERMACHER**

*Bernard Zacharias*



---

Die Brennerei Radermacher wurde 1836 gegründet und ist Belgiens älteste Brennerei. Wir stellen Kornbrände, Gins, Liköre und eine breite Aperitif-Palette her. Seit mehreren Jahren gehört die Brennerei zu den wenigen Whiskyherstellern Belgiens und ist die erste, die sich mit der Entwicklung einer Bio-Produktreihe beschäftigt hat. Ein zwei Jahrhunderte altes Know-How und eine sorgfältige Auswahl an Rohstoffen sind das wahre Geheimnis der Brennkunst. Kompromisslos, was die Qualität betrifft, bleibt die Brennerei heute weiterhin den Traditionen und überlieferten Rezepturen treu und verbindet hiermit modernste Technik, um Destillate höchster Qualität herzustellen.

---

Fondée en 1836, la distillerie Radermacher est la plus ancienne distillerie de Belgique. Nous produisons des eaux-de-vie, des gins, des liqueurs et une large gamme d'apéritifs. Depuis plusieurs années, la distillerie est l'un des rares producteurs de whisky en Belgique et le premier à développer une gamme de produits biologiques. Deux siècles de savoir-faire et une sélection rigoureuse des matières premières sont le véritable secret de l'art de la distillation. Sans compromis en termes de qualité, la distillerie reste aujourd'hui encore fidèle aux traditions et aux recettes transmises au fil des années, en les associant aux dernières technologies pour produire des distillats de la plus haute qualité.

---

De Radermacher stokerij werd opgericht in 1836 en is de oudste stokerij van België. Wij produceren graanjenevers, gins, likeuren en een breed scala aan aperitieven. Sinds enkele jaren is de stokerij één van de weinige whiskyproducenten in België en de eerste die een biologisch productengamma heeft ontwikkeld. Twee eeuwen knowhow en een zorgvuldige selectie van de grondstoffen zijn het ware geheim van de stokerijkunst. De stokerij is compromissloos op het gebied van kwaliteit en blijft vandaag de dag trouw aan de tradities en recepten die in de loop der jaren zijn overgeleverd en combineert deze met de nieuwste technologie om distillaten van de hoogste kwaliteit te produceren.



Honsfeld 69  
4760 Büllingen  
+32 (0) 80 647 186  
tom\_loefgen@hotmail.com

**EIFEL BÜFFEL**

*Tom Löfgen*



DE

---

2014 begann ich meine Wasserbüffelnzucht mit gerade einmal fünf Wasserbüffeln. Mittlerweile besteht meine Herde bereits aus 33 Büffeln. Meine Tiere sind größtenteils in Ostbelgien geboren und aufgewachsen. Sie werden im Naturschutzgebiet für die Landschaftspflege eingesetzt und mein Büffelfleisch ist zu 100 % biozertifiziert. Ich versuche, so viel wie möglich meines Fleisches weiterzuverarbeiten. Selbst die Milch der Büffel wird zu geschmackvollem Käse, wie zum Beispiel Camembert oder dem aromatischen Buffalino, weiterverarbeitet.

FR

---

C'est avec juste cinq têtes de bétail que mon élevage de buffles a commencé en 2014. Entre-temps, le troupeau s'est agrandi et compte déjà 33 buffles. La majorité d'entre eux sont nés et ont grandi dans l'Ostbelgien. Ils paissent dans des zones naturelles protégées, à des fins d'entretien du paysage, et ma viande de buffle est certifiée 100 % bio. J'essaie de transformer un maximum possible de ma viande. Même le lait de bufflonne est transformé en fromages savoureux, comme le Camembert ou le Buffalino aromatique.

NL

---

In 2014 ben ik begonnen met het kweken van mijn waterbuffels met slechts vijf exemplaren. Ondertussen bestaat de kudde al uit 33 stuks. Mijn dieren zijn grotendeels in Ostbelgien geboren en opgegroeid. Ze worden gebruikt in het natuureservaat voor landschapsbehoud en het buffelvlees is 100 % biologisch gecertificeerd. Ik probeer steeds zo veel mogelijk van het buffelvlees verder te verwerken. Zelfs de melk van de buffel wordt verwerkt tot smakelijke kazen zoals Camembert of de aromatische Buffalino.



Zur Nohn 48 (Manufaktur)  
4701 Kettenis

+32 (0) 495 533 525  
info@finessen.be

[www.finessen.be](http://www.finessen.be)

## FINESSEN

*Nadima und  
Dominique Keutgen*



Nach vielen erfolgsgekrönten Jahren in der Gastronomie, waren wir bestens gerüstet für unsere neue Geschäftsidee, die wir mit „FinEssen“ im Oktober 2013 erfolgreich umgesetzt haben. In unserer Manufaktur in Kettenis werden ausschließlich regionale und saisonale Zutaten zu kulinarischen Köstlichkeiten verarbeitet. Wir stellen großartige Lebensmittel ohne jegliche künstlichen Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel her und leisten somit einen aktiven Beitrag zur Nachhaltigkeit. Wir wollen vor allem aus dem, was unsere Region bietet, besondere Produkte kredenzen. Frische, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit – das waren und sind wichtige Markenkriterien, mit denen wir uns identifizieren: „De la terre à la table – natürlich genießen“

Après de nombreuses années de réussite dans la restauration, nous étions parés au mieux pour notre nouvelle idée de commerce, que nous avons concrétisée avec succès en octobre 2013 avec « FinEssen ». Dans notre manufacture, nous transformons exclusivement des produits régionaux et de saison en chef-d'œuvres culinaires. Nous produisons des denrées alimentaires excellentes, sans aucun additif artificiel ni exhausteur de goût ou conservateur. Nous contribuons ainsi activement à la durabilité. Nous voulons avant tout servir des produits spéciaux issus de ce qu'offre notre région. Fraîcheur, qualité, caractère régional et durabilité : tels étaient et sont encore les critères de la marque « Made in Ostbelgien » auxquels nous nous identifions : « De la terre à la table – Savourer naturel et sain »

Na vele succesvolle jaren in de horeca waren we goed voorbereid op ons nieuwe bedrijfsidee, dat we in oktober 2013 met “FinEssen” succesvol hebben geïmplementeerd. In onze productie in Kettenis worden alleen regionale en seizoensgebonden ingrediënten verwerkt tot culinaire lekkernijen. Wij produceren heerlijke levensmiddelen zonder kunstmatige toevoegingen, smaakversterkers of conserveringsmiddelen en leveren zo een actieve bijdrage aan de duurzaamheid. Bovenal willen we speciale producten uit onze regio aanbieden. Versheid, kwaliteit, streekgebondenheid en duurzaamheid – dat waren en zijn belangrijke merkcriteria waarmee we ons identificeren: “De la terre à la table - natuurlijk genieten”



Talstraße 10  
4780 St. Vith

+32 (0) 80 228 123  
[eric.fonk@backwaren.be](mailto:eric.fonk@backwaren.be)

[www.fonk.info](http://www.fonk.info)

## FONK'S BACKWAREN AG

*Eric und Mario Fonk*

---

Wir sind in das Geschäft reingewachsen und Bäcker und Konditormeister aus Leidenschaft geworden. Qualitative Zutaten und eine fachgerechte Verarbeitung sind für uns von großer Bedeutung. Wir bevorzugen Rohstoffe aus der Region. Das Getreide für unsere Brote wird auf ostbelgischen Feldern angebaut, in der Region zu Mehl weiterverarbeitet und in unserer Backstube in Delikatessen verwandelt. Die Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirten, die uns Getreide und frische Rohmilch liefern, beruht auf freundschaftlicher und vertrauensvoller Basis. Alles, was ostbelgisch sein kann, ist in unseren Backwaren auch ostbelgisch.

---

Nous avons grandi dans le domaine et sommes devenus des boulangers et des maîtres confiseurs par passion. Nous attachons la plus grande importance à l'utilisation d'ingrédients de haute qualité et à leur transformation selon les règles de l'art. Nous privilégions les matières premières de la région. Les céréales pour nos pains sont cultivées dans les champs de l'Ostbelgien, moulues dans la région et transformées en délices dans notre boulangerie. La collaboration avec les agriculteurs régionaux, qui nous fournissent des céréales et du lait cru frais, repose sur des relations d'amitié et de confiance. Tout ce qui peut provenir de l'Ostbelgien dans nos pâtisseries provient effectivement de la région.

---

We zijn opgegroeid in het bedrijf en zijn uit passie bakkers en meester-banketbakkers geworden. Kwalitatieve ingrediënten en professionele verwerking zijn voor ons van groot belang. Wij geven de voorkeur aan grondstoffen uit de regio. Het graan voor onze broden wordt op velden in Ostbelgien verbouwd, in de regio tot meel verwerkt en in onze bakkerij tot delicatessen verwerkt. De samenwerking met de regionale boeren die ons graan en verse rauwe melk leveren is gebaseerd op vriendschap en vertrouwen. Alles wat uit Ostbelgien kan zijn, is dan van Ostbelgien in onze bakkerijproducten.



Wolschebach 50  
4770 Deidenberg

+32 (0) 80 341 357

[gaby.neuens-kohnen@skynet.be](mailto:gaby.neuens-kohnen@skynet.be)

## GABY'S NUDELKÜCHE

*Gaby Neuens*

DE

Ursprünglich bin ich in den Schwarzwald ausgewandert. Wegen der Familie kamen mein Mann und ich zurück. Um Familie und Job unter einen Hut zu bekommen, fing ich an, Nudeln zu produzieren. Zur Herstellung von meinen Nudeln verwende ich möglichst regionale Rohstoffe. In meinem Atelier lasse ich mir gerne neue Nudelkreationen einfallen wie z.B. schwarze Nudeln mit Sepia-Tinte eingefärbt. Nudeln sind eben nicht gleich Nudeln!



FR

À l'origine, j'ai émigré en Forêt-Noire. Je suis revenue avec mon mari pour des raisons familiales. Pour rassembler famille et travail sous un même toit, j'ai commencé à produire des pâtes. Pour leur fabrication, j'utilise principalement des matières premières régionales. Dans mon atelier, je laisse libre cours à mon imagination pour créer de nouvelles pâtes. Par exemple, les pâtes noires colorées à l'encre de seiche. Car bien sûr, il y a pâtes et pâtes !

NL

Oorspronkelijk emigreerde ik naar het Zwarte Woud. Om familiale redenen kwam ik, samen met mijn man, terug. Om de familie en het werk onder één dak te krijgen, ben ik begonnen met het maken van noedels. Voor de productie van mijn noedels gebruik ik waar mogelijk regionale grondstoffen. In mijn atelier bedenk ik graag nieuwe pasta-creaties. Zoals zwarte noedels gekleurd met sepia-inkt. Alle noedels zijn niet gelijk!





Rothausstraße 61  
4731 Eynatten  
info@goehltaler.be  
www.goehltaler.be

**GÖHLTALER**

*Tobias Boffenrath*



DE

Etwas Eigenes, aus der eigenen Milch zu schaffen, war immer mein Traum. Daraufhin habe ich an zahlreichen Schulungen teilgenommen, um mir Fachwissen anzueignen und die Kunst der Käseherstellung zu erlernen. Mittlerweile produziere ich fünf verschiedene Sorten Käse, sowohl Frisch- als auch Hartkäse. Darunter auch einen preisgekrönten Frischkäse. Mein Käse wird mit Milch aus eigener Landwirtschaft hergestellt. Morgens stehe ich an der Melkmaschine im Stall und nachmittags am Kupferkessel in meiner Käsestube. Durch die eigene Landwirtschaft kann ich die gesamte Produktionskette von der Tierhaltung bis hin zum verwendeten Düngemittel auf den Wiesen sowie das Futter der Tiere kontrollieren. Darauf lege ich sehr viel Wert. Dies garantiert nicht nur Regionalität, sondern auch die Qualität des Endproduktes.

FR

J'ai toujours rêvé de créer quelque chose d'unique à partir de mon propre lait. J'ai donc participé à de nombreuses formations pour acquérir des connaissances et apprendre l'art de la fromagerie. Entretemps, je produis cinq sortes de fromage différentes, tant du fromage frais que du fromage à pâte dure. Un de mes fromages frais a déjà été primé. Mon fromage est fabriqué à partir de lait de notre propre production. Le matin, je m'occupe de la machine à traire dans l'étable et l'après-midi, du chaudron en cuivre dans la fromagerie. Grâce à mon exploitation agricole, je peux contrôler la chaîne de production dans son ensemble, de l'élevage des animaux jusqu'à l'engrais utilisé sur les prairies, en passant par l'alimentation du bétail. J'y attache une grande importance. Cela garantit non seulement le caractère régional, mais aussi la qualité du produit final.

NL

Iets van mezelf maken, van mijn eigen melk, is altijd mijn droom geweest. Als gevolg daarvan heb ik deelgenomen aan tal van opleidingen om de kennis en de kunst van het kaasmaken te leren. Ik maak nu vijf verschillende soorten kaas, zowel verse als harde kaas. Inclusief een bekroonde verse kaas. Mijn kaas wordt gemaakt met melk van mijn eigen boerderij. 's Ochtends sta ik bij de melkmachine in de schuur en 's middags bij de koperen ketel in mijn kaasmakerij. Via mijn eigen bedrijf kan ik de hele productieketen controleren, van het houden van de dieren tot de meststoffen die op de weilanden worden gebruikt, en ook de voeding van de dieren. Daar hecht ik veel belang aan. Dit garandeert niet alleen streekgebondenheid, maar ook de kwaliteit van het eindproduct.



Rue Laschet 3  
4852 Hombourg  
+32 (0) 87 787 784  
brasserie@grain-dorge.com

[www.grain-dorge.com](http://www.grain-dorge.com)

## BRASSERIE GRAIN D'ORGE C/O DAMIAN & FRIENDS

*Benoit Johnen und Colin Kraft*

DE

Die Idee unseres Bieres entstand bei einem Schulprojekt von Colin. Mit Benoît Johnen, Brauerei Grain d'Orge, haben wir den perfekten Partner gefunden, um das Rezept zu realisieren und es nach traditioneller belgischer Braukunst regional herzustellen. Qualität und regionale Identität stehen für uns im Mittelpunkt. Unser Bier wird mit dem hochwertigen Wasser aus dem Hohen Venn gebraut und spiegelt so den vollmundigen typischen Charakter Ostbelgiens wider.

FR

L'idée de notre bière est née d'un projet scolaire de Colin. Avec Benoît Johnen, de la brasserie Grain d'Orge, nous avons trouvé le partenaire idéal pour réaliser la recette et la fabriquer dans la région selon le savoir-faire brassicole belge traditionnel. Pour nous, la qualité et l'identité régionale sont primordiales. Notre bière est brassée avec de l'eau de grande qualité provenant des Hautes-Fagnes et son goût corsé reflète le caractère typique de l'Ostbelgien.

NL

Het idee voor ons bier is ontstaan tijdens een schoolproject van Colin. Met Benoît Johnen, van brouwerij Grain d'Orge, hebben we de perfecte partner gevonden om het recept tot stand te brengen en regionaal te produceren volgens de traditionele Belgische brouwkunst. Kwaliteit en regionale identiteit staan bij ons centraal. Ons bier wordt gebrouwen met het hoogwaardige water uit de Hoge Venen en weerspiegelt zo het volwaardige, typische karakter van Ostbelgien.





Honsfeld 20a  
4760 Honsfeld

+32 (0) 479 383 973  
info@stutenmilch.be

[www.stutenmilch.be](http://www.stutenmilch.be)

## HOF KESSLER STUTENMILCH

*Tanja Kessler*

Als gelernte Floristin träumte ich immer davon, anderen Menschen zu helfen. Als mein Mann mit der Nachricht nach Hause kam, dass ein Stall in unserer Nachbarschaft zum Verkauf stand, wusste ich sofort, jetzt ist es an der Zeit, meinen Traum zu verwirklichen. Kurz nach dem Kauf begannen wir auch schon mit der Stutenmilch, mit dem sogenannten „weißen Gold“. Stutenmilch kann als Nahrungs-, Genuss- oder Heilmittel eingesetzt werden. Neben der Stutenmilch züchte ich auch Charolais-Rinder, die uns ermöglichen, BIO-Rindfleisch anzubieten. Ich lege großen Wert auf eine artgerechte Tierhaltung. Die Fohlen werden nur stundenweise von ihren Müttern getrennt und das erst ab dem Zeitpunkt, wo sie andere Nahrung außer Stutenmilch aufnehmen können. Das Melken von Haflingerstuten ist in Ostbelgien einzigartig.

Fleuriste de formation, j'ai toujours rêvé d'aider les autres. Lorsque mon mari est rentré à la maison en m'informant qu'une écurie de notre quartier était à vendre, j'ai tout de suite su que le moment était venu de réaliser mon rêve. Peu après l'achat, nous avons commencé le lait de jument, qu'on appelle « l'or blanc ». Le lait de jument peut être utilisé comme aliment, produit de luxe ou remède. En plus de produire du lait de jument, j'élève également des bœufs charolais, ce qui nous permet de proposer de la viande de bœuf bio. J'attache une grande importance au bien-être des animaux. Les poulains ne sont séparés de leur mère que quelques heures et seulement à partir du moment où ils sont capables d'absorber d'autres aliments que le lait de jument. Le lait des juments Haflinger est unique dans l'Ostbelgien.

Als geschoolde bloemiste heb ik er altijd van gedroomd om andere mensen te helpen. Toen mijn man thuiskwam met het nieuws dat er een stal in onze buurt te koop stond, wist ik meteen dat het nu tijd was om mijn droom waar te maken. Kort na de aankoop zijn we ook begonnen met de merriemelk, het zogenaamde "witte goud". Merriemelk kan worden gebruikt als voedings-, genots- of geneesmiddel. Naast merriemelk fok ik ook Charolais-runderen, waardoor we BIO-rundvlees kunnen aanbieden. Ik hecht veel belang aan het welzijn van dieren. De veulens worden slechts een uur van hun moeder gescheiden en alleen vanaf het moment dat ze ander voedsel dan moedermelk kunnen opnemen. Het melken van Haflingermerries is uniek in Ostbelgien.



Obere Rottergasse 49a  
4700 Eupen

+32 (0) 87 554 017  
soironsprl@skynet.be

[www.cafelegourmet.be](http://www.cafelegourmet.be)

## KAFFEERÖSTEREI SOIRON

*Dany Soiron*



---

Nach 23 Jahren in zweiter Generation im Kaffee Großhandel tätig, verwirklichte ich 2013 meinen Traum einer eigenen Kaffeerösterei in Eupen.

Durch das traditionelle Trommelröstverfahren und durch ständige Kontrolle entstanden so fünf einzigartige Spitzenkaffees. Großer Beliebtheit erfreut sich seither u.a. unser „Biofair“-Kaffee aus biologischem Anbau und fairem Handel (Max Havelaar).

Neben dem Kaffee vertreiben wir professionelle Kaffeemaschinen für Gastronomie und Gewerbe und garantieren höchsten Kaffeegenuss und 1a-Service.

---

Actif depuis 23 ans dans le commerce de café, je représente la deuxième génération et j'ai réalisé mon rêve en 2013 : avoir ma propre torréfaction de café à Eupen.

Grâce au processus traditionnel de torréfaction à tambour et à un contrôle constant, cinq cafés uniques de qualité supérieure ont été créés. Depuis lors, notre café « Biofair » issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable (Max Havelaar) jouit d'une grande popularité.

En plus du café, nous vendons des machines à café professionnelles pour la restauration et le commerce et garantissons le plus grand plaisir du café et un service de qualité.

---

Na 23 jaar werkzaam te zijn geweest in de koffiegroothandel van de tweede generatie, heb ik in 2013 mijn droom van een eigen koffiebranderij in Eupen gerealiseerd.

Door het traditionele roosteren in trommels en de constante monitoring zijn er vijf unieke topkoffies ontstaan. Sindsdien is onze "Biofair"-koffie uit de biologische landbouw en de eerlijke handel (Max Havelaar) zeer populair geworden.

Naast koffie verkopen wij professionele koffiemachines voor de gastronomie en de handel en staan wij garant voor het hoogste koffiegenot en 1a-service.



Talstraße 50  
4701 Kettenis

+32 (0) 87 555 480  
doriskottgen@yahoo.de

[www.bienenzuchtverein-eupen.eu](http://www.bienenzuchtverein-eupen.eu)

## KÖNIGLICHER BIENZUCHTVEREIN EUPEN 1896

*Doris Köttgen, Präsidentin*

Unser Bienenzuchtverein aus Eupen und Umgebung besteht aus circa 100 Imkern, die in kleinem Maße Bienen halten, Honig ernten und den Lebensraum der Bienen und Insekten bewahren und schützen. Die Bienen sammeln den Nektar von den blühenden Pflanzen der Region. Sie bestäuben die allermeisten Wild- und Kulturpflanzen und verhelfen ihnen zu Blüte und Frucht. So sichern die Bienen den Reichtum unserer heimischen Natur. Der Verein unterstützt Aktivitäten der Gemeinden zur Sensibilisierung der Bevölkerung für umweltbezogene Projekte, wie z.B. das Projekt „Maya“, Naturlehrpfade, usw. Ebenfalls setzt sich der Verein für die Vermarktung regionaler und naturbelassener Produkte ein und ist Mitglied des Labels „Made in Ostbelgien“.

Notre association d'apiculture d'Eupen et des alentours regroupe une centaine d'apiculteurs, qui élèvent des abeilles à petite échelle, récoltent du miel et souhaitent protéger et préserver l'espace de vie des abeilles et insectes. Les abeilles récoltent le nectar des plantes à fleurs de la région. Elles pollinisent la grande majorité des plantes sauvages et cultivées et les aident à fleurir et à porter des fruits. Les abeilles assurent ainsi la richesse de notre nature locale. L'association soutient les activités des communautés pour sensibiliser la population aux projets environnementaux, tels que le projet « Maya », les sentiers didactiques, etc. L'association encourage également la commercialisation de produits régionaux et naturels et est membre du label « Made in Ostbelgien ».

Onze imkersvereniging uit Eupen en omgeving bestaat uit ongeveer 100 bijenhouders die op kleine schaal bijen houden, honing oogsten en het leefgebied van bijen en insecten in stand houden en beschermen. De bijen halen nectar op van de bloeiende planten in de regio. Ze bestuiven de overgrote meerderheid van de wilde en gekweekte planten en helpen hen om te bloeien en vruchten te dragen. Op deze manier verzorgen de bijen de rijkdom van onze inheemse natuur. De vereniging ondersteunt activiteiten van de gemeenschappen om de bevolking te sensibiliseren voor milieu-projecten, zoals het “Mayaproject”, natuurpaden, enz. De vereniging promoot ook de marketing van regionale en natuurlijke producten en is lid van het label “Made in Ostbelgien”.



Höteschgasse 7  
4761 Rocherath

+32 (0) 80 642 457  
gelissen.h@skynet.be

[www.imker-ostbelgien.be](http://www.imker-ostbelgien.be)

## KÖNIGLICHER IMKERVEREIN 1973 ST. VITH UND UMGEBUNG

*Henri Gelissen, Vizepräsident*

---

Unserem Königlichen Imkerverein St. Vith gehören rund 83 Imker an. 100 % unseres Honigs wird von den Bienen aus den blühenden Pflanzen der Region gewonnen. Wir zeigen den Menschen die Bedeutsamkeit der Honigbiene. Denn Bienen bestäuben die meisten Wild- und Kulturpflanzen und erhalten somit den Reichtum unserer heimischen Natur. Deshalb führen wir Aktionen zum Schutz und Erhalt der Honigbienen durch, indem wir zum Beispiel Blumensamen für Wildblumenwiesen verteilen. Außerdem bieten wir Lehrgänge und Vorträge für Imker an.

---

L'association royale des apiculteurs de Saint-Vith compte environ 83 apiculteurs. 100 % de notre miel est produit par les abeilles à partir des plantes à fleurs de la région. Nous sensibilisons les gens à l'importance de l'abeille à miel. En effet, les abeilles pollinisent la plupart des plantes sauvages et cultivées et préservent ainsi la richesse de notre nature locale. C'est pourquoi nous menons des actions pour protéger et préserver les abeilles à miel, par exemple en distribuant des graines de fleurs pour les prairies de fleurs sauvages. Nous proposons également des cours et des conférences pour les apiculteurs.

---

Ongeveer 83 imkers zijn lid van onze Koninklijke Bijenhoudersvereniging St.Vith. 100 % van onze honing wordt verkregen door bijen uit de bloeiende planten van de regio. We tonen de mensen het belang van de honingbij. Dit komt omdat bijen de meeste wilde en gekweekte planten bestuiven en zo de rijkdom van onze inheemse natuur behouden. Daarom voeren we acties uit om de honingbijen te beschermen en te bewaren, bv. door het verspreiden van bloemzaden voor wilde bloemenweiden. Wij bieden ook trainingen en lezingen aan voor bijenhouders.



Rue St Donat 26  
4950 Waimès-Ondenval  
+32 (0) 80 679 275  
[info@latruitedondenval.be](mailto:info@latruitedondenval.be)

[www.latruitedondenval.be](http://www.latruitedondenval.be)

## LA TRUITE D'ONDENVAL

*Nicolas Marichal und  
Lionel Nailis*

---

In dem hübschen kleinen Dorf Ondenval gibt es eine Werkstatt, die der Verarbeitung von Forellen gewidmet ist. Nach Abschluss seiner Ausbildung als Biologe übernahm Nicolas 2014 die Werkstatt in Ondenval und gab ihr den Namen „La Truite d'Ondenval“. Einige Monate später erhielt er die Unterstützung von Lionel, einem Ethologen. Seitdem haben sie ein echtes Team gebildet. Das Geheimnis ihrer hochwertigen Produkte liegt im Quellwasser, in dem sie ihre Forellen mindestens drei Wochen lang veredeln. Sie werden dann von Hand verarbeitet und zum Kunden geliefert, wobei kurze Wege bevorzugt werden. Sie stehen für eine gesunde, langlebige und benutzerfreundliche Ernährung!

---

Dans le joli petit village d'Ondenval, il existe un atelier dédié à la transformation de truite. Après avoir terminé sa formation de biologiste, Nicolas reprend l'atelier d'Ondenval en 2014 et lui donne le nom «La Truite d'Ondenval». Quelques mois plus tard, il reçoit le soutien de Lionel, éthologiste. Depuis lors, ils forment une véritable équipe. Le secret de leurs produits de haute qualité réside dans l'eau de source, où ils affinent leurs truites pendant au moins trois semaines. Elles sont ensuite transformées à la main et apportées au client en favorisant les circuits courts. Ils défendent une alimentation plus saine, plus durable et plus conviviale !

---

In het mooie dorpje Ondenval is er een werkplaats die gespecialiseerd is in het verwerken van forellen. Na zijn opleiding tot bioloog nam Nicolas in 2014 het atelier in Ondenval over en gaf het de naam “La Truite d'Ondenval”. Een paar maanden later kreeg hij de steun van Lionel, een etholoog. Sindsdien werden ze een hecht team. Het geheim van hun hoogwaardige producten ligt in het bronwater waarin ze hun forellen minstens drie weken lang veredelen. Ze worden vervolgens met de hand bewerkt en naar de klant gebracht, waarbij korte afstanden de voorkeur genieten. Ze staan voor gezonde, duurzame en gebruiksvriendelijke voeding!



Bergstraße 46-48  
4700 Eupen

+32 (0) 87 554 030  
mariohilt@live.de

[www.metzgerei-kohnen.be](http://www.metzgerei-kohnen.be)

## METZGEREI KOHNNEN-HILT

*Mario Hilt*



DE

---

In unserem handwerklichen Traditionsbetrieb in Eupen werden in der hauseigenen Wurstküche unsere Spezialitäten per Hand hergestellt. Die Wurstspezialitäten basieren auf 100 Jahre alten Rezepten. Außerdem ist die gute Qualität des Schlachtfleisches ausschlaggebend für den besonderen Geschmack. Besonders stolz bin ich darauf, dass ich Fleisch der Rasse „Ostbelgische Rotbunte“ in meinem Sortiment habe. Diese Rasse ist in den letzten Jahrzehnten immer mehr von der Bildfläche Ostbelgiens verschwunden und kommt erst langsam wieder nach Ostbelgien zurück.

FR

---

Dans notre entreprise artisanale traditionnelle située à Eupen, nos spécialités sont produites à la main dans notre propre atelier. Nos charcuteries sont préparées selon des recettes centenaires. C'est notamment la bonne qualité de la viande qui détermine la saveur incomparable de nos préparations. Je suis particulièrement fier de proposer de la viande de la race « Ostbelgische Rotbunte ». Cette race a presque disparu de la région au cours des dernières décennies et ne revient que lentement dans l'Ostbelgien.

NL

---

In onze traditionele werkplaats in Eupen worden onze specialiteiten met de hand vervaardigd in onze eigen worstenatelier. Onze worstspecialiteiten zijn gebaseerd op 100 jaar oude recepten. Bovendien is de goede kwaliteit van het geslachte vlees bepalend voor de bijzondere smaak. Ik ben vooral trots op het feit dat ik vlees van het ras “Ostbelgische Rotbunte” in mijn assortiment heb. Dit ras is de laatste decennia meer en meer van het toneel verdwenen en komt slechts langzaam terug naar Ostbelgien.





Marktplatz 7  
4750 Bütgenbach

+32 (0) 80 446 055  
[filiale.buetgenbach@pm-eifel.com](mailto:filiale.buetgenbach@pm-eifel.com)

[www.pm-eifel.com](http://www.pm-eifel.com)

## METZGEREI P&M BÜTGENBACH

*Kyra, Audry  
und Marcel Peters*

DE

---

Von der Weide auf den Teller! Das ist unser Motto. Uns ist es wichtig, dass der Verbraucher die Herkunft des Fleisches nachvollziehen kann. Schweinefleisch beziehen wir aus der Region. Das geschlachtete Eifeler Vieh wird in unserem eigenen Atelier in Bütgenbach nach altbewährtem Handwerk zu köstlichen Wurstwaren und Schinken weiterverarbeitet. Die Knackwurst, die Weißwurst und die Blutwurst nach eigener Rezeptur gehören zu unseren Bestsellern. Die Qualität des Fleisches spielt eine ausschlaggebende Rolle.

FR

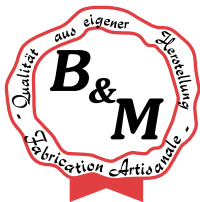
---

Du pré à l'assiette! C'est notre leitmotiv. Il est important que le client puisse connaître l'origine de la viande qu'il consomme. Les animaux élevés dans la Eifel reviennent directement dans nos ateliers de Bütgenbach, où ils sont transformés à l'ancienne en délicieuses spécialités de saucisses et de jambons. Les knackwurst et les boudins blancs ou rouges, fabriqués d'après nos propres recettes, font partie des best-sellers. La qualité de la viande joue un rôle déterminant (dans leur goût).

NL

---

Rechtstreeks van de weide op het bord! Dat is ons motto. Het is voor ons belangrijk dat de consument de herkomst van het vlees kan traceren. Varkensvlees kopen we aan in de regio. In ons eigen atelier in Bütgenbach vervaardigen wij het geslachte Eifel vlees op ambachtelijke vakmanschap tot heerlijke worsten en ham. De knakworst, de witte worst en de populaire bloedworst volgens eigen receptuur behoren zeker tot de bestsellers. De kwaliteit van het vlees speelt een doorslaggevende rol.



**Schmetz Generet**



Kirchstraße 10  
4700 Eupen

+32 (0) 87 742 378  
[metzgerei.schmetzgeneret@gmail.com](mailto:metzgerei.schmetzgeneret@gmail.com)

**METZGEREI  
SCHMETZ-GENERET**

*Michael Generet*

---

Meine Wurstwaren sind das Aushängeschild der Metzgerei. Sie werden mit viel Leidenschaft nach traditionellen Rezepturen und handwerklichen Arbeitsmethoden in meiner Wurstküche hergestellt. Ein weiteres Highlight meines Sortiments ist das Rindfleisch der jüngst wieder anerkannten belgischen Rasse „Ostbelgische Rotbunte“: Fleisch von einer Kuh, die in Ostbelgien geboren ist, geweidet hat und mit ostbelgischem Futter gemästet worden ist. Ich liebe es meine Kunden zu verwöhnen. Deshalb spielen die Qualität und die regionale Herkunft eine ausschlaggebende Rolle. Meine Kunden bekommen nur das Allerbeste!

---

Mes charcuteries sont le produit phare de la boucherie. Elles sont fabriquées avec passion selon des recettes traditionnelles et un savoir-faire artisanal dans mon atelier. Un autre point fort de mon assortiment est le bœuf de la plus jeune race belge à nouveau reconnue, la « Ostbelgische Rotbunte ». La viande provient d'une vache née dans l'Ostbelgien, qui pâture et est engraisée avec des aliments de la région. J'aime gâter mes clients, c'est pourquoi la qualité et l'origine régionale jouent un rôle décisif. Je n'offre que le meilleur à mes clients !

---

Mijn worstproducten zijn het boegbeeld van de slagerij. Ze worden met passie vervaardigd volgens traditionele recepten en ambachtelijke werkmethoden in mijn worstatelier. Een ander hoogstandje in mijn assortiment is het rundsvlees van het jongste, weer erkende Belgische ras “Ostbelgische Rotbunte”; vlees van een in Ostbelgien geboren koe, daar gegraasd en vetgemest met veevoeder uit de streek. Ik hou ervan mijn klanten te verwennen. Daarom spelen kwaliteit en regionale herkomst een doorslaggevende rol. Mijn klanten krijgen slechts het allerbeste!



Rue de la Station 48  
4950 Sourbrodt

+32 (0) 80 446 038  
thomaskohnen@hotmail.de

**METZGEREI  
SCHNEIDER**

*Thomas Kohnen*

DE Schon als Kind habe ich gerne gekocht, und dank der großen Nachfrage an zubereiteten Gerichten kann ich mich so, neben dem traditionellen Beruf des Metzgers, auch als Fertiggerichtzubereiter verwirklichen. Die Spezialitäten unseres Familienbetriebes sind, um nur einige zu nennen, Vennwurstwaren wie z.B. Vennschinken, Vennsalami oder Vennpasteten. Deren Zutaten sowie das Holz für die Räucherammer stammen von hiesigen Betrieben. Das verleiht den Produkten ihren typisch ostbelgischen Charakter. Außerdem verarbeite ich Rindfleisch der Rasse „Ostbelgische Rotbunte“. Traditionelles ostbelgisches Fleisch, von Kühen, die in Ostbelgien aufgewachsen sind, und verarbeitet von einem hiesigen Metzger. Mehr Regionalität geht nicht!

---

FR Enfant déjà, j'ai toujours aimé cuisiner et grâce à la demande énorme de plats préparés, je peux maintenant, en plus du métier de boucher, m'épanouir également en tant que traiteur. Les spécialités de notre entreprise familiale sont, pour n'en citer que quelques-unes, des charcuteries telles que le jambon des Fagnes, le salami des Fagnes ou les pâtés des Fagnes. Leurs ingrédients ainsi que le bois pour le fumoir proviennent de fermes locales. Cela donne aux produits leur caractère typique de l'Ostbelgien. Je transforme également de la viande de bœuf de la race « Ostbelgische Rotbunte » : il s'agit de viande traditionnelle de l'Ostbelgien, provenant de vaches qui ont grandi sur notre territoire et qui sont transformées par un boucher local. Plus régional, c'est impossible !

---

NL Als kind heb ik altijd al graag gekookt en dankzij de grote vraag naar bereide gerechten kan ik me nu, naast het traditionele beroep van slager, ook waarmaken als bereider van kant-en-klare maaltijden. De specialiteiten van ons familiebedrijf zijn, om er maar een paar te noemen, Vennse worstproducten zoals Venenham, Venensalami of Venenpatés. Zowel de ingrediënten als het hout voor de rokerij zijn afkomstig van lokale boerderijen. Dit geeft de producten hun typisch Oost-Belgische karakter. Ik verwerk ook rundvlees van het ras "Ostbelgische Rotbunte". Traditioneel vlees uit Ostbelgien, afkomstig van koeien die in Ostbelgien zijn opgegroeid en door een plaatselijke slager zijn verwerkt. Meer streekgebondenheid bestaat niet!



Am Bahnhof 19  
4770 Montenau

+32 (0) 80 349 586  
info@montenauer.com

[www.montenauer.com](http://www.montenauer.com)

## MONTENAUER SCHINKENRÄUCHEREI

*Sascha Rohs*

---

Wir, die Montenauer Schinkenräucherei, sind spezialisiert auf Schinken und Wurstwaren von höchster Qualität. Dies beginnt bereits bei der Auswahl der Tiere, wobei Aufzucht, Ernährung und Schlachtung von elementarer Bedeutung sind. Nur dies garantiert den Ardenner Schinken und die Wurstwaren nach traditioneller Machart.

Wer sich ein Bild von der Herstellung des Montenauer Schinkens machen möchte, kann das vor Ort. Unsere gläserne Produktion gewährt Ihnen Einblick in die Schinkenherstellung, hier schauen Sie unseren Mitarbeitern über die Schulter.

---

Nous, l'entreprise Montenauer Schinkenräucherei, nous sommes spécialisés dans la production de jambons et de saucisses de haute qualité. Cette production, nous la commençons dès le choix des animaux, pour lequel les modes d'élevage, de nourriture et d'abattage revêtent une importance élémentaire. Le soin apporté au choix de notre viande est un garant de la fabrication traditionnelle du jambon d'Ardenne et des saucisses et saucissons de notre atelier. Si vous voulez vous faire une idée, venez sur place découvrir les procédés de fabrication des salaisons et fumaisons de Montenaus. Notre atelier est complètement vitré et vous permet d'observer la fabrication des jambons, comme si vous regardiez par-dessus l'épaule de nos collaborateurs.

---

Wij, de Montenauer Schinkenräucherei zijn gespecialiseerd in ham en worst van hoogste kwaliteit. Dit begint met de selectie van de dieren, waarbij opfok, voeding en slachten van fundamenteel belang zijn.

Alleen dit garandeert de Ardense ham en worstjes op traditionele productie.

Iedereen die een idee wil krijgen van hoe Montenauer-Ham wordt gemaakt, kan dat ter plaatse doen. Onze verglasde productie geeft inzicht in de hamproductie, hier kijkt u over de schouders van onze medewerkers.



Aachener Straße 364  
4701 Kettenis  
+32 (0) 479 960 215  
[natürlich.hunger@gmail.com](mailto:natürlich.hunger@gmail.com)

**NATÜRLICH HUNGER**

*Philippe Hunger*

---

Im September 2018 eröffneten wir unseren landwirtschaftlichen Betrieb mit Direktverkauf in Kettenis. Unser Hauptaugenmerk liegt auf der kompletten Selbstvermarktung unserer Ziegenmilch. Von der Zucht der Ziegen, über die Produktion, bis hin zum Verkauf im eigenen Hofladen findet alles an unserem Standort in Kettenis statt. Getreu unserem Motto: „Natürlich Hunger, natürlich regional“!

Unser Ziegenkäse, Joghurt, Eier und Marmeladen sowie viele weitere regionale Produkte sind im eigenen Hofladen erhältlich und werden in unserem Hofcafé zu leckeren Speisen verarbeitet.

---

En septembre 2018, nous lançons notre entreprise agricole avec un point de vente directe à Kettenis. Notre pré-occupation première est de maîtriser la commercialisation de notre lait de chèvre de A à Z : de l'élevage des animaux à la mise en vente de produits finis, tout se passe à Kettenis.

Des fromages de chèvre, des yaourts, des œufs, des confitures ainsi que bien d'autres produits régionaux... vous trouverez cela dans notre magasin à la ferme de Kettenis. Nous préparons et servons aussi ces denrées dans notre brasserie à la ferme.

---

In september 2018 hebben we onze boerderij met directe verkoop in Kettenis geopend. Onze focus ligt op de volledige zelfmarketing van onze geitenmelk. Van het fokken van de geiten tot de productie en de verkoop in de eigen hoevewinkel, alles vindt plaats in Kettenis. Trouw aan ons motto: "Natuurlijk hongerig, natuurlijk regionaal"!

Onze geitenkaas, yoghurt, eieren en jam en vele andere regionale producten zijn verkrijgbaar in onze eigen hoevewinkel in Kettenis en worden verwerkt tot heerlijke maaltijden in ons hoevecafé.



St. Anna-Straße 19  
4770 Schoppen

+32 (0) 80 571 970  
[schoppenerbiogut@gmail.com](mailto:schoppenerbiogut@gmail.com)

## SCHOPPENER BIOGUT

*Sonja Huppertz, Evelyne Mölter  
und Judith Michaeli*

Schon seit langer Zeit haben wir, drei Schwägerinnen, den Gedanken von einem gemeinsamen Projekt. 2016 entschieden wir uns, einen mobilen Hühnerstall für 199 Hühner anzuschaffen. Wir legen großen Wert auf Ökologie, Nachhaltigkeit und eine artgerechte Haltung. Somit entstammen unsere Bio-Eier der Freilandhaltung. 2018 erweiterten wir unsere Produktpalette um Heumilchkäse. Die Heumilch kommt vom Betrieb der Familie und ist hervorragend geeignet für die Käseherstellung. Aktuell produzieren wir Bio-Heumilchkäse in den Sorten Natur und Bärlauch. BioGut, natürlich gut!

Il y a belle lurette que nous, les trois belles-sœurs de la Famille Lentz, rêvions d'un projet commun. En 2016, nous avons décidé d'acquérir un poulailler mobile pouvant accueillir 199 poules. Nous accordons une grande importance à l'écologie, à la durabilité et à un élevage respectueux des animaux. C'est ainsi que nous avons débuté avec nos œufs bio provenant de notre élevage en plein air. En 2018, nous avons étendu notre gamme de produits au lait de foin. Le lait de foin provient de la ferme familiale et est parfaitement adapté à la production de fromage. Nous produisons actuellement des fromages de lait de foin dans leurs déclinaisons nature ou ail des ours. BioGut, naturellement bon !

Wij drie schoonzussen koesteren al lang het idee van een gezamenlijk project. In 2016 besloten we een mobiel kippenhok te kopen voor 199 kippen. Wij hechten veel belang aan ecologie, duurzaamheid en een diervriendelijke houderij. Zo komen onze biologische eieren uit de vrije uitloop. In 2018 hebben we ons assortiment uitgebreid met hooimelkkaas. De hooimelk is afkomstig van de familieboerderij en is perfect geschikt voor de productie van kaas. Momenteel maken we bio-hooimelkkaas in de versies natuur en met bieslook. BioGut, natuurlijk goed!







## TEILNEHMEN? ENVIE DE PARTICIPER ? DEELNEMEN?

**DE** Sind Sie Produzent aus Ostbelgien? Ist auch Ihr Produkt „Made in Ostbelgien“?

„Made in Ostbelgien“ kennzeichnet regionale Lebensmittel. Es ist kein klassisches Qualitäts- oder Ökolabel, sondern ein Prozess, der zu mehr regionaler Wertschöpfung führt und an dem sich Produzenten unterschiedlicher Größe beteiligen können.

Als Produzent aus Ostbelgien können Sie die Nutzung des Herkunftszeichens „Made in Ostbelgien“ beantragen, wenn Sie sich mit dem Leitbild der Marke identifizieren und Sie in einem Aktionsplan Ihre eigenen Ziele für eine nachhaltige Wirtschaftsweise definieren. Die Nutzung ist freiwillig und kann bestehende Siegel ergänzen.

**FR** Vous êtes producteur dans l'Ostbelgien ? Votre produit est aussi « Made in Ostbelgien » ?

« Made in Ostbelgien » identifie les denrées alimentaires régionales. Il ne s'agit pas d'un label de qualité ou d'un label écologique classique, mais bien d'un processus qui conduit à une plus grande valeur ajoutée régionale. Ce label est ouvert à des producteurs de différentes tailles.

En tant que producteur de l'Ostbelgien, vous pouvez demander à utiliser le label d'origine « Made in Ostbelgien » si vous vous identifiez à la charte de la marque et si vous établissez un plan d'actions basé sur vos propres objectifs de gestion durable. L'utilisation se fait sur base volontaire et peut compléter des labels existants.



NL

### **Bent u een producent uit Ostbelgien? Is uw product ook “Made in Ostbelgien“?**

“Made in Ostbelgien” staat voor regionale voedingsmiddelen. Het is geen klassiek kwaliteits- of milieukeurmerk, maar een proces dat leidt tot meer regionale toegevoegde waarde en waaraan producenten van verschillende omvang kunnen deelnemen.

Als producent uit Ostbelgien kunt u het “Made in Ostbelgien” label van oorsprong aanvragen, als u zich identificeert met de missie van het merk en uw eigen doelstellingen voor duurzaam beheer definieert in een actieplan. Het gebruik is vrijwillig en kan een aanvulling zijn op bestaande labels.

## **KONTAKT CONTACT**

### **Made in Ostbelgien**

c/o Fachbereich Standortentwicklung

Gospertstraße 1  
4700 Eupen

+32 (0) 87 876 742

[info@madeinostbelgien.be](mailto:info@madeinostbelgien.be)

# PARTNER PARTENAIRES PARTNERS

DE

**Partner der Marke sind Vertriebsstrukturen oder Organisationen, die „Made in Ostbelgien“ in einem definierten Umfang führen oder unterstützen.**

FR

Les partenaires de la marque sont des structures de distribution ou des organisations qui gèrent ou soutiennent « Made in Ostbelgien » dans une certaine mesure.

NL

Partners van het merk zijn distributiestructuren of organisaties die „Made in Ostbelgien“ in bepaalde mate beheren of ondersteunen.

DE

## **Partner der Marke:**

- unterstützen aktiv die Umsetzung des Leitbilds;
- informieren ihre Kunden über „Made in Ostbelgien“ und die Produkte;
- machen die Produkte sichtbar;
- stellen Präsentkörbe zusammen mit dem Label „Made in Ostbelgien“, diese dürfen nur Produkte „Made in Ostbelgien“ enthalten.
- führen mindestens 5 Produkte mit dem Label „Made in Ostbelgien“ in ihrem Laden
- die „Made in Ostbelgien“ Produkte müssen im Laden in einer gesonderten Vitrine stehen oder im Regal besonders gekennzeichnet werden.
- faire Geschäftsbedingungen erfordern eine Abstimmung mit den Produzenten.

## Les partenaires de la marque :

- Soutiennent activement la mise en œuvre de la charte ;
- Informent leurs clients au sujet de la philosophie et des produits « Made in Ostbelgien » ;
- Augmentent la visibilité des produits ;
- Les paniers cadeaux labellisés « Made in Ostbelgien » ne peuvent contenir que des produits « Made in Ostbelgien ».
- Un magasin qui souhaite être reconnu comme partenaire de « Made in Ostbelgien » doit proposer au moins 5 produits labellisés « Made in Ostbelgien ».
- Les produits « Made in Ostbelgien » doivent être présentés en magasin dans une vitrine séparée ou être spécialement identifiés en rayon.
- Des conditions commerciales équitables doivent être coordonnées avec les producteurs.

## Partners van het merk:

- ondersteunen de uitvoering van de missieverklaring actief;
- informeren hun klanten over “Made in Ostbelgien” en de producten;
- zorgen voor de zichtbaarheid van de producten;
- Geschenkmanden met het label “Made in Ostbelgien” mogen enkel producten “Made in Ostbelgien” bevatten.
- Minstens 5 producten met het label “Made in Ostbelgien” moeten in een winkel op voorraad zijn om als partner van “Made in Ostbelgien” te worden erkend.
- De producten “Made in Ostbelgien” moeten in een aparte vitrine in de winkel worden uitgesteld of speciaal gemarkeerd op in de rekken.
- Eerlijke zakelijke voorwaarden vereisen coördinatie met de producenten.



Kirchstraße 66  
4730 Hauset

+32 (0) 87 74 39 32  
[auberge@fintz-zurgeul.com](mailto:auberge@fintz-zurgeul.com)

[www.fintz-zurgeul.com](http://www.fintz-zurgeul.com)

**AUBERGE  
„ZUR GEUL“**

*Ansgar Fintz*

DE

---

2020 haben wir unseren Laden mit regionalen Produkten im Herzen von Hauset an der deutsch-belgischen Grenze eröffnet. Unsere Kunden finden bei uns ein breites Spektrum an regionalen Leckereien, Weinen, internationalen Delikatessen sowie Gerichte aus eigener Herstellung.

Bei uns schlägt jedes Feinschmeckerherz höher!

FR

---

L'ouverture de notre magasin de produits régionaux, situé au cœur de Hauset (à la frontière belgo-allemande) remonte à 2020. Nos clients trouvent chez nous un large choix de délices régionaux, des vins, des spécialités internationales ainsi que des plats préparés faits-maison.

Chez nous, on fait palpiter le cœur des gastronomes !

NL

---

In 2020 openden wij onze winkel met streekproducten in het hart van Hauset aan de Duits/Belgische grens. Onze klanten vinden er een ruime keuze aan regionale delicatessen, wijnen, internationale lekkerijen en huisbereide gerechten.

Het hart van elke fijnproever gaat hier sneller kloppen!



Place Albert 1<sup>er</sup>  
4960 Malmedy  
+32 (0) 80 330 250  
info@ostbelgien.eu  
[www.ostbelgien.eu](http://www.ostbelgien.eu)

**HAUS FÜR TOURISMUS  
HOHES VENN -  
OSTBELGIEN**



DE Die Tourismusagentur Ostbelgien betreibt in Malmedy eine eigene Empfangsstelle für Touristen, die dort das Haus für Tourismus Hohes Venn - Ostbelgien aufsuchen oder telefonische und schriftliche Auskunft anfragen. Das Haus für Tourismus Hohes Venn - Ostbelgien vertritt die 9 deutschsprachigen Gemeinden sowie die beiden frankophonen Gemeinden Malmedy und Weismes. Neben Infomaterial der Tourismusagentur Ostbelgien bietet das Haus für Tourismus auch eine große Auswahl an regionalen Produkten zum Kauf an. Außerdem finden dort regelmäßig Ausstellungen regionaler Künstler statt. Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne Präsentkörbe „Made in Ostbelgien“ zusammen.

---

FR L'Agence du Tourisme des Cantons de l'Est gère son propre centre d'accueil à Malmedy pour les touristes, qui peuvent se rendre à la Maison du Tourisme des Hautes Fagnes - Cantons de l'Est ou y demander des informations par téléphone ou par écrit. La Maison du Tourisme des Hautes Fagnes - Cantons de l'Est représente les 9 communes germanophones ainsi que les deux communes francophones de Malmedy et Waimes. En plus du matériel d'information de l'Agence du Tourisme des Cantons de l'Est, la Maison du Tourisme propose également à la vente une vaste sélection de produits de la région. Par ailleurs, des expositions d'artistes régionaux y ont lieu régulièrement. Sur demande, nous vous composons volontiers un panier cadeau « Made in Ostbelgien ».

---

NL Het toeristisch agentschap van Oost-België heeft een eigen onthaalcentrum in Malmedy voor toeristen die het Huis voor Toerisme Hoge Venen - Oostkantons bezoeken of telefonisch of schriftelijk informatie vragen. Het Huis voor Toerisme Hoge Venen - Oostkantons vertegenwoordigt de 9 Duitstalige gemeenten en de twee Franstalige gemeenten van Malmedy en Waimes. Naast informatiemateriaal van het toeristisch agentschap van Oost-België biedt het Huis voor Toerisme ook een ruime keuze aan regionale producten te koop aan. Daarnaast worden er regelmatig tentoonstellingen van regionale kunstenaars gehouden. Op verzoek stellen wij graag geschenkmanden "Made in Ostbelgien" voor u samen.



K.F. Schinkelstraße 1A  
4782 Schönberg

+32 (0) 80 338 033  
[nadjarobert@web.de](mailto:nadjarobert@web.de)

## HOPPER SHOP

*Nadja Robert*





DE

---

Ein modernes und zeitgemäßes Lebensmittelgeschäft für Einheimische und Touristen mitten in Schönberg.

Neben allgemeinen Lebensmitteln, Dekor- und Küchenmaterial bieten wir unseren Kunden frische Fleischwaren, eine Gemüsetheke und zahlreiche Köstlichkeiten aus der Region.

FR

---

Une épicerie moderne et contemporaine pour les habitants et les touristes en plein centre de Schönberg.

En plus de l'alimentation générale, de la décoration et du matériel de cuisine, nous proposons à nos clients des produits frais de boucherie, un rayon légumes et de nombreux délices de la région.

NL

---

Een moderne en eigentijdse kruidenierswinkel voor de lokale bevolking en toeristen in het centrum van Schönberg.

Naast levensmiddelen, decoratieartikelen en keukenmateriaal bieden we onze klanten verse vleeswaren, een assortiment groenten en talrijke lekkernijen uit de regio.



Nispert 3  
4700 Eupen  
+32 (0) 87 315 099  
[happy@houtziplou.bio](mailto:happy@houtziplou.bio)

[www.houtziplou.bio](http://www.houtziplou.bio)

## HOUTZIPOU BIOMARKT

*Tom Rosenstein  
und Lauren Bindels*



---

In dem ehemaligen Eupener Sägewerk haben wir uns unseren Traum von unserem eigenen Bioladen erfüllt. Auf 200qm finden unsere Kunden eine breite Auswahl an Produkten. Unsere Produkte sind zu 95 % biozertifiziert. Einen Großteil unserer Waren können Sie auch unverpackt erhalten. Was nicht unverpackt ist, ist in wiederverwendbaren oder nachhaltigen Verpackungen. Mit Houtziplou möchten wir vor allem kleine Unternehmen aus der Umgebung unterstützen, die ihre Sache, so wie wir, mit Herz und Leidenschaft machen. Wir setzen auf Regionalität, Bio-Qualität und Transparenz.

---

Dans l'ancienne scierie d'Eupen, nous avons fait de notre rêve une réalité : créer notre propre marché bio. Sur une surface de 200 m<sup>2</sup>, nos clients trouvent un large éventail de produits, qui sont à 95 % des marchandises certifiées bio. Bon nombre d'entre elles sont disponibles en vrac. Ce que nous ne pouvons pas fournir sans emballage, nous le proposons dans des contenants réutilisables ou durables. Avec Houtziplou, notre souhait est de soutenir des petites entreprises de la région, qui ont à cœur – tout comme nous – de faire les choses avec passion. Régional, de qualité bio et en toute transparence, voici nos leitmotivs.

---

In de voormalige houtzagerij van Eupen hebben wij onze droom van een eigen biologische winkel waargemaakt. Op 200 m<sup>2</sup> vinden onze klanten een ruime keuze aan producten. 95% van onze producten zijn biologisch gecertificeerd. Een groot deel wordt zonder verpakking verkocht en indien de producten toch een verpakking hebben, is deze herbruikbaar of duurzaam. Met Houtziplou willen we kleine ondernemers uit de omgeving die hun werk met hart en passie doen ondersteunen. We vertrouwen op regionaliteit, biologische kwaliteit en transparantie.



Kirchweg 4  
4770 Amel

+32 (0) 80 349 059  
[kaufhaus-schommer@skynet.be](mailto:kaufhaus-schommer@skynet.be)

**KAUFHAUS  
SCHOMMER**

*Michaël Schommer*

Wir bieten Ihnen das komplette Lebensmittelsortiment an. Besonders hervorzuheben ist jedoch unser umfangreiches Obst- und Gemüseangebot sowie die große Käsetheke.

Getreu unserem Slogan bieten wir Ihnen umfangreiche Dienstleistungen, die weit über den Service eines klassischen Supermarktes hinausgehen. Zudem setzen wir all unser Können ein, um unserer Kundschaft die frischesten Produkte zum besten Preis anzubieten.

Nous vous proposons un assortiment complet de denrées alimentaires. Soulignons tout particulièrement notre gamme riche et variée de fruits et légumes et le grand rayon fromage.

Fidèles à notre slogan, nous vous proposons des services complets qui vont bien au-delà du service d'un supermarché classique. En outre, nous mettons tout en œuvre pour offrir à nos clients les produits les plus frais au meilleur prix.

Wij bieden u een compleet voedingsassortiment aan. Bijzonder interessant is echter ons uitgebreid assortiment groenten en fruit en de grote kaastoog.

Trouw aan onze slogan bieden wij u uitgebreide diensten aan die veel verder gaan dan de service van een klassieke supermarkt. We zetten ook al onze vaardigheden in om onze klanten de meest verse producten aan te bieden tegen de beste prijs.



# k'do & delice

*Geschmackvolle Geschenke*

Gospertstraße 43  
4700 Eupen

+32 (0) 87 552 134  
info@kadodelice.be

[www.kadodelice.be](http://www.kadodelice.be)

## K'DO & DELICE

*Nadine Keifens*



---

Gelegen im Herzen der Eupener Oberstadt lädt der charmante Laden zum Verweilen ein.

Das Sortiment besteht aus zahlreichen regionalen Produkten und netten Geschenkideen. Vom regionalen Bier bis hin zum regionalen Brotaufstrich wird jeder Kunde fündig. Präsentkörbe für jeden Anlass werden den Wünschen entsprechend zusammengestellt.

Wir wollen unseren Kunden ein Stück Heimat vermitteln, daher bieten wir unseren Kunden regionale Produkte und geschmackvolle Geschenke!

---

Située au cœur de la ville-haute d'Eupen, cette charmante boutique vous invite à vous y attarder.

La gamme se compose de nombreux produits régionaux et de belles idées de cadeaux. De la bière locale aux pâtes à tartiner régionales, chaque client y trouvera son compte. Des paniers cadeaux pour chaque occasion sont composés selon vos envies.

Nous souhaitons transmettre à nos clients une part de chez nous, c'est pourquoi nous leur proposons des produits régionaux et des cadeaux de bon goût.

---

Gelegen in het hart van de bovenstad van Eupen, nodigt deze charmante winkel u uit om te wat tijd door te brengen.

Het assortiment bestaat uit tal van regionale producten en leuke cadeau-ideeën. Van streekbier tot regionale broodbeleg, elke klant vindt wat hij zoekt. Geschenkmanden worden voor elke gelegenheid naar wens samengesteld.

Wij willen onze klanten een stukje thuis geven, daarom bieden wij onze klanten regionale producten en smaakvolle geschenken aan!



KGL. METZGERINNUNG  
- OSTBELGIEN -

Bergstraße 48  
4700 Eupen

+32 (0) 87 658 188  
schmetzbruno@gmail.com

**KÖNIGLICHE  
METZGERINNUNG  
OSTBELGIEN**

*Bruno Schmetz*



DE

Der Kgl. Metzgerinnung Ostbelgien gehören insgesamt 20 handwerkliche Metzgereien in ganz Ostbelgien an. Als Partner der Marke „Made in Ostbelgien“ unterstützt die Metzgerinnung aktiv die Umsetzung des Leitbilds der Marke und dient als Sprachrohr hin zu ihren Mitgliedsbetrieben.

NL

De Koninklijke Slagersgilde van Ostbelgien bestaat uit in totaal 20 ambachtelijke slagerijen in heel Ostbelgien. Als partner van het merk “Made in Ostbelgien” ondersteunt de Slagersgilde actief de implementatie van de missie van het merk en dient het als spreekbuis voor de aangesloten bedrijven.

FR

L'association royale des bouchers-charcutiers de l'Ostbelgien regroupe en tout 20 boucheries-charcuteries dans toute l'Ostbelgien. En tant que partenaire de la marque « Made in Ostbelgien », l'association soutient activement la mise en œuvre de la charte de la marque et sert de porte-voix à ses entreprises membres.





Lebensmittel regionaler Produzenten  
Produits alimentaires de producteurs régionaux

Außenborner Weg 3, Schoppen  
4770 Amel

+32 (0) 87 730 686  
info@proregio.be

[www.proregio-box.be](http://www.proregio-box.be)

**PROREGIO**



---

Bei uns finden Sie leckere Präsente mit einer exklusiven Auswahl an handwerklich und traditionell hergestellten Produkten und Spezialitäten aus Ostbelgien und der Euregio. Wählen Sie einfach ein ProRegio-Präsent in unserem Sortiment aus oder gestalten Sie selbst Ihr Präsent „à la carte“ mit Produkten und der Präsentverpackung Ihrer Wahl, so z.B. ein ProRegio-Präsent „Made in Ostbelgien“. Mit dieser regionalen Geschenkidee machen Sie Ihren Kunden, Mitarbeitern, Geschäftspartnern, Freunden und Familien ganz bestimmt eine Freude!

---

Chez nous, vous trouverez de délicieux cadeaux avec une sélection exclusive de produits de fabrication artisanale et traditionnelle ainsi que des spécialités de l'Ostbelgien et de l'Euregio. Choisissez simplement un cadeau ProRegio dans notre gamme ou composez vous même votre propre cadeau « à la carte » avec les produits et l'emballage de votre choix, comme un cadeau ProRegio « Made in Ostbelgien ». Grâce à cette idée de cadeau régional, vous ravirez à coup sûr vos clients, collaborateurs, partenaires commerciaux, amis et familles !

---

Hier vindt u heerlijke geschenken met een exclusieve selectie van ambachtelijke en traditionele producten en specialiteiten uit Ostbelgien en de Euregio. Kies eenvoudig een ProRegio geschenk uit ons assortiment of ontwerp uw eigen individuele “à la carte” geschenk met producten en de geschenkverpakking van uw keuze, bv. een ProRegio geschenk “Made in Ostbelgien”. Met dit regionale cadeau-idee maakt u uw klanten, medewerkers, zakenpartners, vrienden en familie zeker blij!



*Lebensmittel & mehr.*



Zum Höchst 14, Heppenbach  
4770 Amel

+32 (0) 80 340 670  
lepicerieameck@hotmail.com

 **EpicerieAmEck**

**L'ÉPICERIE  
AM ECK**

*Mireille Elsen*

---

Wir sind ein modernes Selbstbedienungskaufhaus im Dorfzentrum von Heppenbach, das einlädt zum angenehmen Einkaufen.

Wir legen großen Wert auf regionale Produkte, daher finden unsere Kunden bei uns eine Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten. Gerne verwöhnen wir unsere Kunden auch mit frischzubereitenden Fertiggerichten, dazu liefern wir den passenden Wein!

Bei uns erhalten Sie eine Reihe an Produkten unverpackt an unserer Unverpacktstation!

---

Situé au centre du village d'Heppenbach, nous sommes un magasin en libre-service moderne qui vous invite à faire vos courses agréablement.

Nous attachons beaucoup d'importance aux produits régionaux, c'est pourquoi vous trouverez chez nous un large assortiment de délices locaux. Nous régaloons aussi nos clients avec des plats préparés tous frais, pour lesquels nous pouvons fournir le vin assorti.

Nous avons également un rayon vrac, qui vous permettra d'acheter une série de produits non emballés.

---

Wij zijn een modern zelfbedieningswarenhuis in het dorpscentrum van Heppenbach, dat uitnodigt om heerlijk te winkelen.

Wij hechten veel belang aan regionale producten, daarom vinden onze klanten bij ons een verscheidenheid aan regionale delicatessen. Wij verwennen ook graag met vers bereide kant-en-klaarmaaltijden en zorgen voor de bijpassende wijn!

Bij ons kunt u een groot assortiment van producten zonder verpakking in onze „onverpakte voedingsafdeling“ vinden!



eupen

Rathausplatz 14,  
4700 Eupen

+32 (0) 87 743 932

alain.brock@rsm-eupen.be

[www.eupenlives.be](http://www.eupenlives.be)

## RAT FÜR STADT- MARKETING

*Alain Brock*



---

Der Rat für Stadtmarketing ist ein eigenständiges Gremium der Stadt Eupen, das im Jahr 2007 gegründet wurde. Ziel des Rates ist es, Eupen als attraktiven Wirtschafts- und Wohnstandort darzustellen und zu fördern. Der Rat für Stadtmarketing stellt auch das Touristinfo Eupen. Im Touristinfo Eupen betreibt der Rat für Stadtmarketing einen kleinen Shop. In diesem Shop, gelegen im Eupener Rathaus, finden Sie eine Vielzahl regionaler Produkte wie den Eupener Platz, das Eupener Klostertröpfchen, regionale Biere, Nudeln, u.v.m.

---

Le Conseil marketing est un organe indépendant de la ville d'Eupen, créé en 2007. Son but est le positionnement et la promotion d'Eupen en tant que pôle attractif de vie et de commerce. Il gère également le bureau d'information touristiques. Ce Tourist-info, situé dans les bâtiments liés à la Maison communale, possède un petit shop où est proposée une large gamme de produits régionaux comme l'alcool « Klostertröpfchen », des bières régionales, des pâtes de fabrication locale etc.

---

De Raad voor Stadsmarketing is een onafhankelijk orgaan van de stad Eupen, opgericht in 2007. Het doel van de raad is Eupen te presenteren en te promoten als een aantrekkelijke zaken- en woonlocatie. De Raad voor Stadsmarketing is ook verantwoordelijk voor de Toeristinfo in Eupen. In deze Touristinfo, die zich in het stadhuis van Eupen bevindt, heeft de Raad voor Stadsmarketing een kleine winkel met een verscheidenheid aan regionale producten zoals Eupener Platz, Eupener Klostertröpfchen, regionale bieren, pasta en nog veel meer.



Herbesthaller Straße 277  
4700 Eupen

+32 (0) 87 332 014  
eupen@lebonwagon.be

[www.lebonwagon.be](http://www.lebonwagon.be)

**LE BON WAGON**

*Lina Wolfs*

---

Unser Abenteuer begann 2010 mit einem Verkaufswagen in Ostbelgien, daher kommt auch der Name. Seit 2012 haben wir unseren Laden an der Herbesthaler Straße.

Le Bon Wagon bietet ein breites Sortiment an regionalen Produkten, wobei wir z.B. bei unserem „Rezept des Monats“ bewusst auf saisonales Obst und Gemüse setzen. Durch verschiedene Maßnahmen handeln wir umweltbewusst: Indem wir Ihnen Produkte aus biologischer und ökologischer Landwirtschaft anbieten, fördern wir Boden und Vielfalt.

---

Notre aventure de vente a commencé en 2010 dans un wagon, localisé dans l'Ostbelgien, d'où notre nom. Depuis 2012, nous avons notre magasin route d'Herbesthal.

Le Bon Wagon propose un large assortiment de produits régionaux, dont des fruits et légumes sur lesquels nous basons par exemple notre « recette du mois ». Différentes mesures nous permettent d'agir de manière éco-responsable : en vous proposant des produits issus de l'agriculture biologique et écologique, nous favorisons l'usage raisonné des sols et la biodiversité.

---

Ons avontuur begon in 2010 met een verkoopwagen in Oost-België, waar de naam vandaan komt. Sinds 2012 hebben wij onze winkel in de Herbesthaler Straße.

Le Bon Wagon biedt een breed scala aan regionale producten, waarbij we voor ons “Recept van de Maand” bijvoorbeeld bewust inzetten op seizoensgebonden groenten en fruit. Door verschillende maatregelen handelen wij milieubewust: door u producten van biologische en ecologische landbouw aan te bieden, bevorderen wij de bodem en de diversiteit.

## Möchten Sie Partner der Marke werden?

Wenn Sie Partner von „Made in Ostbelgien“ werden möchten, können Sie einen Antrag auf Anerkennung als Partner der Marke beim Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft einreichen. Der Markenausschuss für die Marke „Ostbelgien-O“ genehmigt die Anträge auf Empfehlung des Beirats. Sie erhalten eine Grundausrüstung an Werbematerial, um Ihre Kunden über die Produkte und die Philosophie von „Made in Ostbelgien“ zu informieren. Die Anerkennung als Partner erfolgt auf freiwilliger Basis und ist kostenlos.

## Vous souhaitez devenir partenaire de la marque ?

Si vous souhaitez devenir partenaire de « Made in Ostbelgien », vous pouvez introduire une demande de reconnaissance en tant que partenaire de la marque auprès du Ministère de la Communauté germanophone. Le comité de pilotage de la marque « Made in Ostbelgien » approuve les demandes sur base d'une recommandation du conseil consultatif. En tant que partenaire vous recevrez du matériel promotionnel afin de pouvoir informer vos clients sur les produits et la philosophie « Made in Ostbelgien ». La reconnaissance en tant que partenaire se fait sur base volontaire et est gratuite.

## Wilt u partner worden van het merk?

Als u partner wilt worden van “Made in Ostbelgien“, kunt u een aanvraag tot erkenning als partner van het merk indienen bij het Ministerie van de Duitstalige Gemeenschap. De merkencommissie voor het merk “Ostbelgien-O“ keurt de aanvragen goed op advies van de adviescommissie. U ontvangt een basisvoorraad reclamemateriaal om uw klanten te informeren over de producten en de filosofie van “Made in Ostbelgien“. Erkend worden als partner is vrijwillig en gratis.

## KONTAKT CONTACT

### Made in Ostbelgien

c/o Fachbereich Standortentwicklung

Gospertstraße 1  
4700 Eupen

+32 (0)87 876 742

[info@madeinostbelgien.be](mailto:info@madeinostbelgien.be)

  **MadeinOstbelgien**







#### VERANTWORTLICHER HERAUSGEBER:

Stephan Förster, Generalsekretär,  
Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens

Gospertstraße 1, 4700 Eupen

D/2022/13.694/11 / FbKOM.AnHi/06.01-01046/22.60

© Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens, Juli 2022

[info@madeinostbelgien.be](mailto:info@madeinostbelgien.be) | [www.madeinostbelgien.be](http://www.madeinostbelgien.be)

**Bildnachweise:** © C. Charlier | © G. Collienne | © Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft

