SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 235
van **FILIP BRUSSELMANS**
datum: 20 april 2023

---

aan **JAN JAMBON**
MINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN BUITENLANDSE ZAKEN, CULTUUR, DIGITALISERING EN FACILITAIR MANAGEMENT

Beurs voor het doorgeven van vakmanschap in een meester-leerlingtraject - Kombucha

De beurs voor het doorgeven van vakmanschap dient als financiële ondersteuning voor vakmensen die één of meerdere leerlingen een aantal maanden tot maximaal twee jaar in de leer neemt(en) om hem en/of haar de knepen van het vak te leren. Vakmanschap wordt daarbij gezien als een vorm van immaterieel cultureel erfgoed dat in de hoofden en handen van mensen zit: kennis en vaardigheden met wortels in de traditie.

Voor 2022 werden aan 21 meesters met 35 leerlingen in totaal 21 beurzen toegekend. Het maximumbedrag voor een beurs bedraagt 30.000 euro. Het totaalbedrag aan subsidies bedroeg 597.389,82 euro. Het voor mij meest opvallende project was 'Kombucha, een eeuwenoude drank: brouwen voor het nieuwe millennium' dat goed was voor een bedrag van 29.000 euro. Dat is alleszins merkwaardig, want Kombucha kreeg van de Nederlandse Stichting Innovatief Onderzoek en Onderwijs van Complementaire Behandelswijzen (IOCOB) in het beoordelingssysteem voor alternatieve geneeswijzen een rood licht, hetgeen wijst op kwakzalverij. In ons land is de verkoop van geneesmiddelen op basis van Kombucha overigens verboden.

1. Is de minister op de hoogte van de niet onomstreden reputatie van Kombucha?
2. Waarom werd er toch, en op basis van welke criteria, overgegaan tot het verlenen van een beurs?

Vlaams Parlement

JAN JAMBON
MINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN BUITENLANDSE ZAKEN, CULTUUR, DIGITALISERING EN FACILITAIR MANAGEMENT

ANTWOORD
op vraag nr. 235 van 20 april 2023
van **FILIP BRUSSELMANS**

---

1. Ik ben niet op de hoogte van de omstreden reputatie van kombucha, al kan ik me voorstellen dat discussies hierrond vergelijkbaar zijn met discussies rond alternatieve geneeswijzen zoals bv homeopathie.

2. De beurs voor het doorgeven van vakmanschap werd niet toegekend binnen een medische context, maar binnen een cultureel-erfgoedcontext, wat op zich los staat van een medische erkenning of formalisering. Kombucha is vandaag bij ons terug te vinden in allerlei bereidingen en dranken en in die zin is het dan ook niet onwettig of ongepast om ook knowhow en het maken ervan te laten kaderen in een meester-leerling-traject hier in Vlaanderen. De jury zag in de aanvraag een inhoudelijk goed uitgewerkt concept, met een duidelijke planning en beoogde resultaten. De jury prees ook het ondernemerschap van beide leerlingen, die met de opgedane kennis professioneel aan de slag willen. Er werden partnerschappen opgezet met het Food Lab Brugge en de betrokkenen namen deel aan een studie over kombucha door de UGent, wat de kennis in Vlaanderen alleen maar ten goede kan komen.