nieuws

Limburgse gezinnen krijgen kookboek vol streekgerechten

nieuws

Om Limburgse consumenten aan te zetten tot dagelijks gebruik van hoeve- en streekproducten, brengt de provincie het kookboek 'De pure smaak van Limburg' uit. Kok Wouter Van Hoof stelde 60 gerechten met Limburgse streekproducten samen. "Voortaan kan elk Limburgs gezin gemakkelijk aan de slag met Limburgse landbouwproducten van topkwaliteit", zegt gedeputeerde Marc Vandeput.

4 JULI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:05

Lees meer over:
diversificatie
culinair

Om Limburgse consumenten aan te zetten tot dagelijks gebruik van hoeve- en streekproducten, brengt de provincie het kookboek 'De pure smaak van Limburg' uit. Kok Wouter Van Hoof stelde 60 gerechten met Limburgse streekproducten samen. "Voortaan kan elk Limburgs gezin gemakkelijk aan de slag met Limburgse landbouwproducten van topkwaliteit", zegt gedeputeerde Marc Vandeput.
Vorig jaar kochten Vlamingen voor 63,4 miljoen euro aan verse voeding op de hoeve. "Veel Limburgse land- en tuinbouwers hebben de stap gezet naar deze vorm van agrarische verbreding en verwerven hierdoor een substantieel neveninkomen", weet gedeputeerde van landbouw en platteland Marc Vandeput. Vooral fruittelers en melkveehouders verwerken een deel van hun fruit en melk tot streekproducten.
De provincie Limburg heeft gedurende jaren hoeve- en streekproducten ondersteund. "Aanvankelijk zijn subsidies toegekend aan streekproducenten die hun productieruimte openstelden voor het grote publiek. Ook de promotiecampagne 'Dagen van de Limburgse hoeve- en streekproducten' liep jarenlang", schetst Vandeput.
Distributie was lange tijd een groot knelpunt, in het bijzonder voor de kleinere producenten. Dat heeft de provincie aangepakt met het distributienetwerk 'Puur

Limburg'. Consumenten kunnen nu uit meer dan 400 Limburgse hoeve- en streekproducten kiezen en digitaal hun inkopen doen. Op 35 plaatsen in Limburg kan de bestelling afgehaald worden. Ook meerdere buurtwinkels participeren in het systeem.
Een volgende stap waar de provincie werk van wil maken, is de consument informeren, sensibiliseren en warm maken voor de korte keten. "Met het kookboek 'De Pure smaak van Limburg' zetten we een belangrijke stap in de promotie van onze lokale producten", verklaart de gedeputeerde. Het kookboek bundelt 60 recepten van de hand van chef Wouter van Hoof van restaurant De Ambacht. Deze recepten werden door Raymond Polus aangevuld met leuke wetenswaardigheden en een exclusieve wijnkatern.
De Hasseltse kok hanteert zelf het korte ketenprincipe door de boer op te gaan om vlees, melk, kaas en andere voedingswaren te kopen en ze nadien te verwerken tot streekgebonden gerechten. "We hopen met het kookboek elke Limburger wegwijs te maken in het aanbod Limburgse hoeve- en streekproducten en hen aan te sporen om ze dagelijks in de keuken te gebruiken", alsnog Vandeput.
Het boek kan gratis afgehaald worden op het provinciehuis te Hasselt na bestelling via een mailtje aan proefdepuresmaakvanlimburg@limburg.be.
Op zoek naar Limburgse streekproducten? Bekijk hier de lijst van verkooppunten.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page:
https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada