

Limburg feest met uitgebreid menu van streekproducten

nieuws

In Hotelschool Hasselt proefden een 20-tal genodigden van een Limburgs feestmenu dat op tafel getoverd werd door leerlingen van het vierde en vijfde jaar. Met de eindejaarperiode in het verschiet, liet gedeputeerde van Landbouw Inge Moors een feestmenu samenstellen met ingrediënten uit de provincie Limburg. Onder het motto #eetmeerLimburg worden de recepten breed verspreid door de media en door promotoren van hoeve- en streekproducten. Door de gerechten van eigen bodem klaar te maken tijdens de feestdagen kunnen Limburgers hun burenlantbouwers die het momenteel moeilijk hebben een hart (en cent) onder de riem steken. Via puurlimburg.be en rechtvanbijdeboer.be zijn de ingrediënten makkelijk te vinden.

2 DECEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:18

Lees meer over:

consument

culinair

diversificatie



In Hotelschool Hasselt proefden een 20-tal genodigden van een Limburgs feestmenu dat op tafel getoverd werd door leerlingen van het vierde en vijfde jaar. Met de eindejaarperiode in het verschiet, liet gedeputeerde van Landbouw Inge Moors een feestmenu samenstellen met ingrediënten uit de provincie Limburg. Onder het motto #eetmeerLimburg worden de recepten breed verspreid door de media en door promotoren van hoeve- en streekproducten. Door de gerechten van eigen bodem klaar te maken tijdens de feestdagen kunnen Limburgers hun burenlantbouwers die het momenteel moeilijk hebben een hart (en cent) onder de riem steken. Via puurlimburg.be en rechtvanbijdeboer.be zijn de ingrediënten makkelijk te vinden.

Hoeve- en streekproducten weerspiegelen de veelzijdigheid van het Limburgse platteland. De typische versheid, kwaliteit en authenticiteit spreken tot de verbeelding. Bovendien beperken lokale producten onze voedselkilometers. Kortom, hoeve- en streekproducten bieden een meerwaarde op sociaal, ecologisch en economisch vlak. Met meer dan 170 hoeveproducenten kent Limburg een ruim assortiment van honderden hoeveproducten. Ook streekeigen bieren, wijnen, likeuren, gebak en koekjes winnen aan populariteit.

Nu het Russisch handelsembargo de kwetsbaarheid van de land- en tuinbouwsector blootlegt, verdient de consumptie van lokaal geteeld voedsel een duwtje in de rug. Gedeputeerde voor Landbouw en Platteland Inge Moors grijpt de feestdagen aan om Limburgers meer dan ooit tevoren te verlekkeren op hoeve- en streekproducten. In Hotelschool Hasselt vond ze een ideale partner om de verscheidenheid aan hoeve- en streekproducten te tonen. “Op onze vraag werd een feestmenu samengesteld dat Limburgers aanmoedigt om tijdens de feestdagen met producten uit eigen streek te koken”, zegt Moors.

Hotelschool Hasselt werkt graag mee aan dit initiatief. “In onze dagelijkse werking besteden we zeker aandacht aan lokale producten”, vertelt directeur Liesbet Beyen, “recent bijvoorbeeld tijdens de Week van de Smaak.” Volgens Valentin Mentior, coördinator van de hotelschool, volstaat een aangepast

biertje of kaas vaak om een gerecht een Limburgse tintje te geven. Als de groenten wat meer Limburgs mogen zijn, dan werken de leerlingen bijvoorbeeld met schorseneren, kolen of vergeten groenten die hun plek op de menu heroverd hebben.

“Streekgebonden koken, wil ook zeggen meer seizoensgebonden koken. In de winter hoeft dat niet te betekenen dat een maaltijd soberder is. Een winters gerecht gaat wat steviger zijn en een meer ‘aardse’ smaak geven, maar het is de taak van een goede kok om van de producten die voorhanden zijn een heerlijk gerecht te maken. Sobere ingrediënten bestaan niet”, laat Mentior optekenen.

Voor de lancering van #eetmeerLimburg maakten de leerlingen van het vierde en vijfde jaar, onder begeleiding van hun leerkrachten, een uitgebreid Limburgs feestmenu klaar. Het menu blonk uit in verscheidenheid: van kweeperen en Kempische mosterd tot forel uit Voeren, champignons uit Kanne en de wereldberoemde Achelse blauwe kaas.

Hoewel de gerechten best indrukwekkend in de oren klinken – wat dacht je van een nagerecht als compote van appel en peer, afgewerkt met blauwbessen van Blueberry Fields en een crumble van speculaas met een bolletje geitenmelk – verzekert de gedeputeerde dat de producten gemakkelijk vindbaar zijn zodat het menu laagdrempelig blijft. “Veel producten zijn verkrijgbaar via de verkooppunten (supermarkten en speciaalzaken) van **PUUR Limburg**, het merk voor Limburgse producten. Ook via de website **rechtvanbijdeboer.be** kan men gemakkelijk terugvinden waar verse producten te verkrijgen zijn, of waar de dichtstbijzijnde hoevewinkel gelegen is”, aldus Moors. De aankoop van een enkel product, zoals de forel uit Voeren, vergt een iets grotere inspanning maar de beloning op je bord is er dan ook naar.

De komende dagen en weken wordt het menu breed verspreid in de provincie Limburg. Gedeputeerde Moors rekent daarvoor op de 20 ‘ambassadeurs’ van #eetmeerLimburg die het feestmenu als eersten hebben mogen proeven: media zoals TV Limburg en VILT, de Academie voor Streekgebonden Gastronomie, vrouwenvereniging Ons-KVLV, Horeca Vlaanderen, PUUR Limburg, Voedselteams, enz. De reacties van de ambassadeurs op het feestmenu waren unaniem lovend. Bart Thoelen merkte namens Voedselteams op dat het deugd doet om te zien dat verscheidene van hun producenten langs deze weg een extra duwtje in de rug krijgen. Als het van Hotelschool Hasselt en de provincie Limburg afhangt, wordt #eetmeerLimburg een jaarlijkse traditie.

Ontdek de volledige menu via de website van [Hotelschool Hasselt](#). Lekkerbekken kunnen eerstdaags ook een kijkje nemen op de Facebookpagina van het VILT-project [Veldverkenners](#).

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra