nieuws

Limburg wil meer streekproducten op kerstmenu

nieuws

Om Limburgers meer aan te zetten tot het eten van lokale producten, heeft de provincie voor de tweede keer de campagne ‘Eet meer Limburg’ gelanceerd. “Het doel is om de Limburgers ervan te overtuigen dat ze een smakelijk kerstmenu op hun bord kunnen toveren met Limburgse producten”, zegt gedeputeerde voor Landbouw Inge Moors (CD&V). De provincie werkte voor de lancering van de campagne samen met een 40-tal studenten van de Hasseltse Hotelschool. Zij bezochten eerst een aantal hoeveproducenten en kregen daarna de opdracht om zelf het kerstmenu met Limburgse producten in elkaar te knutselen.

13 OKTOBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
diversificatie
culinair



Om Limburgers meer aan te zetten tot het eten van lokale producten, heeft de provincie voor de tweede keer de campagne ‘Eet meer Limburg’ gelanceerd. “Het doel is om de Limburgers ervan te overtuigen dat ze een smakelijk kerstmenu op hun bord kunnen toveren met Limburgse producten”, zegt gedeputeerde voor Landbouw Inge Moors (CD&V). De provincie werkte voor de lancering van de campagne samen met een 40-tal studenten van de Hasseltse Hotelschool. Zij bezochten eerst een aantal hoeveproducenten en kregen daarna de opdracht om zelf het kerstmenu met Limburgse producten in elkaar te knutselen.
De studenten van de hotelschool bezochten een melkveehouder in Hasselt, een fruitbedrijf in Sint-Truiden en een varkensbedrijf in Alken om inspiratie op te doen voor het ‘Eet meer Limburg’-menu. “Voor onze leerlingen biedt dit extra kansen omdat ze nu zien waar de producten vandaan komen die ze gebruiken”, zegt directeur Liesbeth Beyen van de Hasseltse Hotelschool. “Sommigen schrikken zelfs van het ruime aanbod dat Limburg biedt.” Gedeputeerde Moors hoopt dat het contact tussen de studenten en de boeren en producenten op langere termijn kan leiden tot meer begrip en kennis, maar ook meer passie voor het lokale product.
Het ‘Eet meer Limburg’-menu zal bestaan uit drie gangen: een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Om het de Limburgers nog makkelijker te maken om met een echt streekmenu uit te pakken tijdens de feestdagen, gaat de provincie voor deze campagne nog een stap verder. “We zorgen niet enkel voor een lekker recept, maar de ingrediënten voor het Limburgs feestmenu kunnen ook online besteld worden en vlak voor kerst worden afgehaald op verschillende locaties in Limburg. En voor wie wil is er ook een pakket aangepaste wijnen of bieren. Zo geniet je deze kerst van al het lekkers dat onze landbouw te bieden heeft”, aldus Inge Moors.
Om de verdeling van de ingrediënten in goede banen te leiden doet de provincie een beroep op Puur Limburg, expert in de distributie van hoeve- en streekproducten. Het recept van het ‘Eet meer Limburg’-menu zal vanaf eind november op de website van

Puur Limburg terug te vinden zijn.

Bron: Eigen verslaggeving/Het Belang van Limburg

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