nieuws

Limburgers kunnen opnieuw lokaal kerstmenu bestellen

nieuws

Voor het vierde jaar op rij kunnen Limburgers een kerstmenu bestellen met uitsluitend Limburgse hoeve- en streekproducten. Vorig jaar werden 150 pakketten verkocht, goed voor 600 menu's. Een succes dat gedeputeerde voor Landbouw Inge Moors dit jaar minstens hoopt te evenaren. "Het is een manier om Limburgers ons rijk pallet aan smaken te laten ontdekken. Daarna zullen ze hopelijk vaker kiezen voor producten van eigen bodem", klinkt het. Puur Limburg zorgt opnieuw voor de logistieke ondersteuning. Het menu en bijbehorende receptenboekje werd samengesteld door chef-kok Giovani Oosters.

4 DECEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:38

Lees meer over:
consument



Voor het vierde jaar op rij kunnen Limburgers een kerstmenu bestellen met uitsluitend Limburgse hoeve- en streekproducten. Vorig jaar werden 150 pakketten verkocht, goed voor 600 menu's. Een succes dat gedeputeerde voor Landbouw Inge Moors dit jaar minstens hoopt te evenaren. "Het is een manier om Limburgers ons rijk pallet aan smaken te laten ontdekken. Daarna zullen ze hopelijk vaker kiezen voor producten van eigen bodem", klinkt het. Puur Limburg zorgt opnieuw voor de logistieke ondersteuning. Het menu en bijbehorende receptenboekje werd samengesteld door chef-kok Giovani Oosters.

Het concept van de campagne 'Eet meer Limburg' is eenvoudig doch krachtig. Limburgers kunnen bij Puur Limburg een box met hoeve- en streekproducten bestellen, waarmee ze een volledig Limburgs feestmenu kunnen bereiden voor twee of vier personen (vanaf 15 euro per persoon). Dat menu is luxueus maar toegankelijk, dankzij het bijbehorende receptenboekje. Het logistiek platform Puur Limburg verzamelt vervolgens alle producten, maakt de bestellingen klaar en verspreidt ze opnieuw naar verschillende afhaalpunten in de provincie. Daar kunnen klanten hun bestelling afhalen op vrijdag 22 of zaterdag 23 december 2017, net op tijd voor Kerst.

Zowel het menu als het boekje werden dit keer samengesteld door chef-kok Giovani Oosters. In zijn restaurants Vous lé Vous in Wimmertingen en het Smaaksalon in Hasselt kookt hij bewust met lokale producten. Zijn Eet meer Limburg kerstmenu bestaat uit vier hapjes, soep, een hoofdgerecht en een nagerecht. Als hoofdgerecht koos hij voor kipfilet van vrije uitloop met pompoen, waterkers en fondant aardappel, als nagerecht voor tiramisu met glühjenever, honing en peren. Verder zijn er hapjes met onder meer rode biet en kriekenbier, grotchampignons en geitenkaas. Het volledige menu is te vinden op www.puurlimburg.be.

Dat het concept aanslaat, bewijzen de 150 pakketten (600 menu's) die vorig jaar besteld werden. De actie raakt stilaan goed gekend in de provincie, daar het al voor de vierde keer georganiseerd wordt. Om het initiatief ook een educatief karakter te geven, wordt opnieuw samengewerkt met de Hotelschool Hasselt. "De samenwerking met de jongeren is belangrijk. Het contact tussen de

leerlingen en de producenten uit hun directe omgeving leidt tot meer begrip en kennis, wat zich op lange termijn hopelijk zal vertalen in gerechten van hun hand met een lokale toets en een duurzaam karakter", vertelt Moors.
Liesbet Beyen, directeur van de Hotelschool beaamt dit. "Onze vierdejaars kregen onlangs de kans verschillende landbouwbedrijven te bezoeken. Op die manier krijgen ze meer voeling met producten en grondstoffen uit eigen streek. Kennis van de herkomst van onze voeding wordt steeds belangrijker. Door aan dit project mee te werken, geven we onze leerlingen een voorsprong op dat vlak."
Bestellen kan tot zondag 17 december 2017 via www.puurlimburg.be. Optioneel kan ook een pakket met bijpassende Limburgse bieren of wijnen besteld worden. Veldverkenners, het publieksmedium van VILT, brengt in het kader van de campagne binnenkort een fotoverslag uit over de Limburgse productie van waterkers, één van de ingrediënten van het hoofdgerecht.

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