

## Limburgers serveren met Kerstmis lokaal lekkers

nieuws

Voor het derde jaar op rij verwent de provincie Limburg met de eindejaarsfeesten de smaakpapillen van de Limburgers. Gedeputeerde voor Landbouw Inge Moors doet dat niet met een traktatie, maar met inspiratie. Zij promoot namelijk de feestmenu 'Eet meer Limburg', waarvoor alle ingrediënten bij hoeve- en streekproducenten gehaald worden. Om het concept op smaak te brengen, werd een beroep gedaan op de Limburgse zussen Chloë en Magali die eerder dit jaar faam verwierven als winnaars van 'Mijn pop-up restaurant'. En het wordt nog beter als je weet dat inwoners niet zelf met hun boodschappenlijstje half de provincie moeten doorkruisen. Het korte-keten-platform PUUR Limburg verzamelt namelijk alle ingrediënten in pakketten die kort voor Kerstmis afgehaald kunnen worden.

🕒 22 NOVEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:31

Lees meer over:

culinair



Voor het derde jaar op rij verwent de provincie Limburg met de eindejaarsfeesten de smaakpapillen van de Limburgers. Gedeputeerde voor Landbouw Inge Moors doet dat niet met een traktatie, maar met inspiratie. Zij promoot namelijk de feestmenu 'Eet meer Limburg', waarvoor alle ingrediënten bij hoeve- en streekproducenten gehaald worden. Om het concept op smaak te brengen, werd een beroep gedaan op de Limburgse zussen Chloë en Magali die eerder dit jaar faam verwierven als winnaars van 'Mijn pop-up restaurant'. En het wordt nog beter als je weet dat inwoners niet zelf met hun boodschappenlijstje half de provincie moeten doorkruisen. Het korte-keten-platform PUUR Limburg verzamelt namelijk alle ingrediënten in pakketten die kort voor Kerstmis afgehaald kunnen worden.

Wie tijdens de eindejaarsfeesten verrassend en lekker uit de hoek wil komen, kan dat met het menu van 'Eet meer Limburg'. In de meest oostelijke provincie van Vlaanderen wordt het stilaan een traditie dat de eindejaarsperiode aangegrepen wordt voor de promotie van hoeve- en streekproducten. In plaats van er veel over te vertellen, redeneert gedeputeerde Inge Moors dat ze de Limburgers beter kan laten proeven. Op haar vraag lieten de winnaars van het VTM-programma 'Mijn pop-up restaurant' hun creativiteit los op het assortiment aan hoeve- en streekproducten in de provincie. Chloë en Magali Szpyt, twee Limburgse zussen, stelden een luxueus driegangmenü met Limburgse producten samen. Luxueus én lekker, want VILT mocht samen met de andere mediapartners en ambassadeurs van 'Eet meer Limburg' de proef op de som nemen in de Hotelschool van Hasselt.

"De consument weet verse en authentieke producten naar waarde te schatten. Lokale landbouwproducten zitten daardoor in de lift", weet gedeputeerde Moors. Al mag je het de consument niet te moeilijk maken bij zijn zoektocht naar lekkers van bij de boer, want dan haakt hij af. Daar hebben de initiatiefnemers iets op gevonden. Dankzij een volledig uitgeschreven receptuur is het

feestmenu toegankelijk voor elke foodie. En de bestelling van de ingrediënten is geen calvarietocht langs meer dan 30 producenten die een even grote bijdrage aan het menu leveren. PUUR Limburg, een distributieplatform met veel ervaring in de korte keten, verzamelt de ingrediënten en biedt ze aan in pakketten. Die kan je op negen verschillende locaties in de provincie afhalen op 23 of 24 december. Voor wie wil, is er ook een Limburgs bier- of wijnarrangement beschikbaar.

“In het verleden was het ontbreken van een efficiënte distributie een rem op de productie van hoeve- en streekproducten. Met PUUR Limburg hebben wij dit knelpunt in onze provincie kunnen wegwerken. Een initiatief als ‘Eet meer Limburg’ geeft ons de kans om te tonen hoe goed ons logistieke netwerk vandaag is uitgebouwd”, zegt coördinator Sander Dragt. Het initiatief past niet alleen in de provinciale beleidsdoelstelling rond lokale producten, maar ook in het opleidingsprogramma van de Hotelschool Hasselt. Directrice Liesbet Beyen vertelt dat de vierdejaars bij verschillende van de leveranciers-landbouwbedrijven op bezoek gingen. “Op die manier krijgen ze meer voeling met de grondstoffen uit eigen streek en kunnen we een extra aspect van beleving toevoegen aan onze praktijklessen. In de toekomst zal er steeds meer aandacht zijn voor de herkomst van onze voeding. Dit samenwerkingsproject is dus een meerwaarde voor zowel de landbouwers als de leerlingen.”

“De formule van de Eet-meer-Limburgbox kon vorig jaar al op heel wat belangstelling rekenen”, vertelt Inge Moors. Toen werden er 150 pakketten verkocht, goed voor 600 lokale en lekkere feestmenu’s. De bier- en wijnarrangementen zijn daarin nog niet meegeteld. Zowel Moors als Sander Dragt van PUUR Limburg geloven dat het concept dit jaar nog meer succes zal kennen. Voor de prijs van 75 euro krijg je 44 authentieke producten waarmee je een feestmaaltijd voor vier personen kan bereiden. De Eet-meer-Limburgbox kan vanaf nu tot en met 16 december besteld worden via de website van [PUUR Limburg](#). Daar vind je ook een overzicht van de afhaalpunten.


## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra