

Limburgers zetten streekproducten op kerstmenu

nieuws

Wie voor de komende feestdagen nog op zoek is naar culinaire inspiratie, vindt die wellicht in Limburg. Voor het tweede jaar op rij heeft de provincie er een feestelijk 'Eet meer Limburg'-menu klaar met tal van streekproducten. "Met dit initiatief willen we lokale producten promoten. Het gebruik ervan levert niet alleen ecologische, economische en sociale winst op, het zorgt ook voor een sterke imago boost van de landbouwsector", zegt Inge Moors, Limburgs gedeputeerde van Landbouw en Platteland. Op een maand tijd werden 150 pakketten met producten voor het feestmenu besteld.

🕒 22 DECEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:25

Lees meer over:
diversificatie



Wie voor de komende feestdagen nog op zoek is naar culinaire inspiratie, vindt die wellicht in Limburg. Voor het tweede jaar op rij heeft de provincie er een feestelijk 'Eet meer Limburg'-menu klaar met tal van streekproducten. "Met dit initiatief willen we lokale producten promoten. Het gebruik ervan levert niet alleen ecologische, economische en sociale winst op, het zorgt ook voor een sterke imago boost van de landbouwsector", zegt Inge Moors, Limburgs gedeputeerde van Landbouw en Platteland. Op een maand tijd werden 150 pakketten met producten voor het feestmenu besteld.

De leerlingen van de Hasseltse hotelschool werden gevraagd om hun creativiteit te verwerken in een toegankelijk viergangenmenu met een maximale knipoog naar lokale producten. "Met dit menu willen we niet alleen de culinaire veelzijdigheid van hoeve- en streekproducten onderstrepen, we willen ook iedereen die ermee in aanraking komt meer passie voor producten van eigen bodem bij brengen", verduidelijkt Moors. Alle recepten van het menu zijn voorzien van deskundige uitleg zodat ook de niet-geofende kok ermee aan de slag kan.

Om het de mensen nog gemakkelijker te maken, biedt het distributieplatform voor lokale Limburgse producten '[Puur Limburg](#)' de ingrediënten dit jaar aan als pakket. Het feestmenu kan ook gecombineerd worden met een aangepast wijn- en bierpakket. "Op amper vier weken tijd zijn er om en bij de 150 pakketten voor het feestmenu besteld. Bij meer dan de helft van de bestellingen werd de feestmenubox gecombineerd met het drankenpakket of met een selectie van streekzoetheid", weet de Limburgse gedeputeerde. Dit maakt dat ruim 600 mensen de komende feestdagen van het 'Eet meer Limburg'-menu zullen smullen. Volgens Moors gaat het om een win-win-situatie op vele vlakken. "Jongeren van de hotelschool komen terug in contact met boeren en producenten uit hun directe omgeving en de Limburger krijgt meer kennis over het aanbod van lokale producten. Niet alleen zij, maar ook de producenten, plukken hier de vruchten van."

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra