nieuws

Limburgse restauranthouders verkennen streekproducten

nieuws

Opdat restauranthouders de inspiratie voor hun menukaart niet te ver zouden zoeken, stimuleert de provincie Limburg de horeca om bewust te kiezen voor lokale producten. Het kan daarvoor rekenen op korte-keten-platform Puur Limburg en opleidingscentrum Horeca Vorming. Maandag werden uitbaters van horecazaken en hun medewerkers in contact gebracht met gedreven Limburgse boeren en tuinders die streekgebonden topproducten fabriceren. “Met lokale landbouwers delen we de liefde voor producten”, zegt topchef Laurens Snykers van restaurant Zoethout in Wellen na een bezoek aan onder meer een kaasmakerij, zelfoogsttuin, distillerie en beenhouwerij.

15 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:
landbouw algemeen
diversificatie



Opdat restauranthouders de inspiratie voor hun menukaart niet te ver zouden zoeken, stimuleert de provincie Limburg de horeca om bewust te kiezen voor lokale producten. Het kan daarvoor rekenen op korte-keten-platform Puur Limburg en opleidingscentrum Horeca Vorming. Maandag werden uitbaters van horecazaken en hun medewerkers in contact gebracht met gedreven Limburgse boeren en tuinders die streekgebonden topproducten fabriceren. “Met lokale landbouwers delen we de liefde voor producten”, zegt topchef Laurens Snykers van restaurant Zoethout in Wellen na een bezoek aan onder meer een kaasmakerij, zelfoogsttuin, distillerie en beenhouwerij.

Een gezelschap zaakvoerders en personeel van horecazaken heeft maandag een bezoek gebracht aan zes producenten van Limburgse streekproducten. Horeca Vorming, Puur Limburg en de provincie Limburg gidsten hen achtereenvolgens langs een biologische groente- en zelfoogsttuin in Hasselt, een geitenboerderij en kaasmakerij in Lummen, een distillerie in Stevoort, een beenhouwerij in Alken, een wijndomein in Borgloon en een brouwerij in Hasselt. Producten aankopen via de korte keten is kiezen voor kwaliteitsvolle voedingswaren met een duidelijke herkomst aan een eerlijke prijs. De provincie Limburg zet in de verf dat streekproducten niet alleen kraakvers zijn, maar ook origineel, seizoensgebonden en duurzaam.

Pieter Tratsaert, directeur Horeca Vorming, vindt de ontmoeting met lokale producenten geslaagd. “Omdat we met een kleine groep op stap gingen, was er echt persoonlijk contact. De passie van producenten werkt aanstekelijk. We willen horecamensen inspireren om hun kaart te vernieuwen en te verrijken met lokale producten.” Topchef Laurens Snykers kiest in zijn restaurant in Wellen voor een creatieve, pure en streekgebonden keuken. “De persoonlijke aanpak van streekproducenten is een grote troef, en bovendien zijn ze de perfecte gids voor de seizoenen.”

Hij was niet de enige aanwezige restauranthouder die reeds affiniteit heeft met streekproducten. Omgekeerd is de horeca voor een aantal streekproducenten een belangrijk afzetkanaal. Kaasmaker Giedo De Snijder, oud-laureaat van de Limburgse innovatie-award die zondag opnieuw uitgereikt wordt, getuigt dat de verkoop aan horeca twee maanden na de opstart van de kaasmakerij in Lummen reeds op gang kwam. Via Kaasaffineurs Van Tricht uit Antwerpen belevert hij horecazaken in België en Nederland. Voor hem is het een heel belangrijk afzetkanaal, één met uitstraling door de topchefs onder de klanten.
Voor de Limburgse land- en tuinbouwers is de vernieuwde interesse in lokale producten vanuit de horeca een positieve tendens. Gedeputeerde voor landbouw Inge Moors: “Hoeve- en streekproducten zitten duidelijk in de lift. Hun smaak, echtheid en versheid maken dat steeds meer mensen bewust kiezen voor een product van eigen bodem. Onze Limburgse hoeve- en streekproducten zijn als het ware het smakelijke visitekaartje van onze regio. Ze geven onze streek een typische identiteit en zijn een weerspiegeling van de veelzijdigheid van onze Limburgse land- en tuinbouw.”
Vanuit het logistiek platform Puur Limburg wordt dit jaar extra ingezet op het ondersteunen van de Limburgse horeca. Coördinator Sander Dragt meent dat de horecazaken goede culinaire ambassadeurs van de provincie kunnen zijn. “Voor het komende jaar willen we een 20-tal Limburgse horecazaken intensief begeleiden als het gaat om het aanbieden van lokale producten. Het contact tussen producenten en horecaondernemers is hierbij essentieel.”

Beeld: provincie 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