

Limburg serveert eerste *Nu/Kilometer*-menu

Heb je er al eens bij stilgestaan hoeveel kilometers de ingrediënten van een gerecht afleggen vooraleer ze op jouw bord belanden? Voor een glas cava, meloen met parmaham, Noorse zalmfilet, pecorinokaas en een glaasje ouzo, kom je snel aan 7 400 km.

**Limburg bewijst dat het ook anders kan.
Zeker zo lekker en een flink stuk duurzamer!
Vijf restaurants in het Maasland serveren als
eerste **het Limburgse *Nu/Kilometer*-menu:**
een menu met enkel Limburgse ingrediënten.
Sympathiek. Dichtbij. Gastvrij.
En nog rap klaar ook ...**



De eerste *Nu/Kilometer*-menu's zijn er!

Ze worden zaterdagavond gelanceerd in een animatiefilmpje tijdens de show van de Nacht van de Sterren in Hasselt (op de zenders één en VTM). Hiervoor ontleende het productiehuis DeMensen de stemmen van Frieda Van Wyck en Armand Schreurs. Ze geven een stem aan drie Limburgse streekproducten: Davy de Appel, Linda de Zalmforel en Ronny de Grotchampignon. Chef-kok Giovanni Oosters van restaurant Voulez-Vous in Hasselt verwerkt hen vakkundig tot een *Nu/Kilometer*-menu.

"Duurzaam en lekker"

Het is niet de eerste keer dat Limburg vernieuwend uit de hoek komt. De gedeputeerde van Toerisme Sylvain Sleypen stak het idee op bij het lezen van het boek 'Latte Macchiato' van trendwatcher Herman Konings. Die merkt op dat een Italiaans restaurant bij ieder gerecht de ecologische voetafdruk vermeldt door te verwijzen naar het aantal kilometers dat de ingrediënten afleggen.

"Een duurzaam idee," vindt gedeputeerde Sleypen. *"Met het Nu/Kilometer-menu willen we Limburg als lekkere streek extra in de kijker zetten. We willen de mensen doen nadenken over wat ze op hun bord krijgen. Waarom het altijd zo ver zoeken als we zo'n lekkere producten vlakbij vinden? Op nul kilometer zelfs. Als meest authentieke en groene provincie van Vlaanderen moet Limburg aandacht hebben voor dit thema."*

Vijf menu's met producten van dichtbij

Vijf restaurants in het Limburgse Maasland waren meteen voor het idee te vinden.

Alex Clevers van sterrenrestaurant **Vivendum in Dilsen-Stokkem**: *"Waarom moet je een blauwschimmelkaas gaan halen in het buitenland als onze Achelse Blauwe tot de "wereldkampioen" werd verkozen? En waarom zou je wijn gaan halen in het buitenland, als je net zo goed een glas lekkere Limburgse wijn kan drinken? Belgen zijn nooit erg chauvinistisch geweest en zien te weinig het goede dat ons land te bieden heeft. Het goede aan deze producten is dat ze met liefde voor het product, liefde voor de ambacht gemaakt zijn, ook meer smaak bevatten dan de in massa geteelde producten uit het buitenland."*

La Butte aux Bois in Lanaken werkt ook graag mee aan het Limburgse *Nu*Kilometer-menu. Chef-kok en Lanakenaar Danny Vanderhoven verfijnde de laatste jaren zijn kookkunsten als sous-chef bij Alex Clevers en Luc Bellings in Hasselt.

Ook voor Rob Immers, chef-kok van **Kasteel Wurfeld in Maaseik**, was het altijd al een uitdaging om met streekproducten te werken. *“Onze gasten zijn duidelijk gecharmeerd wanneer ze producten uit de streek op hun bord krijgen en daarbij een leuke en duidelijke uitleg krijgen. Het is altijd een meerwaarde en geeft dat extraatje.”*

Dat beaamt Frits Geussens, chef-kok van het **Kasteelhof in Maasmechelen**. Hij is lid van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie (met Jacques Collen) en jureert mee in een wedstrijd onder Belgisch-Nederlandse hotelscholen waar streekproducten steeds een belangrijke rol spelen. *“Ik merk in mijn keuken inderdaad dat de vraag naar ‘iets van de streek’ toeneemt, vooral bij wandelaars en fietsers.”*

De chef-koks van **De Spaenjerd in Kinrooi** hebben ook die regionale touch. Jos Vanhoof, die zijn opleiding van de bekende Roger Souvereyns kreeg, is een Maaslander in hart en nieren en werkt graag met de producten van eigen streek. Zelfs Diogo Romera, een jonge Braziliaanse levensgenieter die via Nieuw-Zeeland in Ophoven belandde, nam daar al snel het goede uit het Maasland over.

Jouw kasticket kan een voucher zijn ...

Deze vijf restaurants zetten vanaf zondag een *Nu*Kilometer-menu op hun kaart. Daarin het allerlei verrassende streekingrediënten.

Wat dacht je bijvoorbeeld van: aardpeer, balkenbrij, Maasforel, geconfijte varkenswang van het Livar kloostervarken of een boutje van geuldallam, gepaneerd met Maaslands kruidenzout? En als nagerechtje knapkoekijs of een Heidebitt om af te sluiten?

Voor alle Limburgse *Nu*Kilometer-menu's: surf naar www.toerismelimburg.be.

Bij alle deelnemende koks hangen affiches.

Ook het kasticket verwijst naar het *Nu*Kilometer-menu. En als je op de achterzijde je gegevens invult, maak je iedere maand kans om een vakantie in Limburg te winnen. Smakelijk!

Info: Toerisme Limburg vzw, Universiteitslaan 3 in B-3500 Hasselt, + 32 11 30 55 00, info@toerismelimburg.be, www.toerismelimburg.be



NIET VOOR PUBLICATIE:

Meer info: Marc Verstraten, persmedewerker, tel. 011 30 55 50, mverstraten@limburg.be

Illustratiemateriaal kan u (mits toestemming) gratis downloaden van www.toerismelimburg.be/pers