

## Proef de Maaslandse natuur ... op uw bord en in uw theetas

Namens de Maaslandse horeca en Toerisme Limburg vzw:  
bedankt voor de interesse die u toonde voor de nieuwe Maaslandse kruiden,  
die op Horeca Expo in Gent gelanceerd werden!

U zal merken: ook het Maasland draagt meer dan zijn steentje bij tot de smaakvolle  
vakantiebestemming die Limburg is.

Of zoals Toerisme Limburg-voorzitter Sylvain Sleypen het smakelijk uitdrukt: *“De populaire  
tv-serie ‘De Smaak van De Keyser’ beleef je niet alleen op televisie of in Hasselt of de  
mergelstreek van Haspengouw. Ook in het Maasland heeft de ultieme zoektocht naar smaak  
geleid tot heerlijke recepten op basis van de kruiden die er voorkomen.”*

In dit pakketje vindt u een molentje met het kruidenzout en de kruidenthee.  
Probeer ze eens uit en laat ons weten wat uw smaakpapillen er van vinden!  
Ter inspiratie vindt u verderop een kruidig recept van twee Limburgse topkoks.

Smakelijk!

---

Marc Verstraten  
medewerker Pers  
Toerisme Limburg vzw  
Willekensmolenstraat 140  
B-3500 Hasselt (België)  
+ 32 11 23 74 81 (fax 66)  
[mverstraten@limburg.be](mailto:mverstraten@limburg.be)

### **KRUIDENZOUT MET MAASLANDSE TOUCH**

Het nieuwe kruidenzout is een mengeling van kruiden die veel in het Maasland voorkomen (wilde marjolein, groot kaasjeskruid, tijm en salie), aangevuld met zeezout, peper en laurier. Het Maaslandse kruidenzout geeft vis- en vleesgerechten een aparte smaak én kleur.

Met het nieuwe kruidenzout brengt het Maasland (in het uiterste oosten van Limburg) de specifieke kruidige natuurweelde van zijn slibrijke uiterwaarden tot op uw bord. Zo wordt de regionale beleving van de Maaslandse streekgerechten nog versterkt.

### **OOK KRUIDENTHEE**

Het Maaslands kruidenzout is één van de eerste uit een reeks streekproducten op basis van de Maaslandse kruiden. Er is ook al een Maaslandse kruidenthee ontwikkeld, een uitgeknipte dosis van maar liefst acht kruiden uit het Maasland (wilde marjolein, groot kaasjeskruid, tijm, salie, wilg, vlier, walstro en koningskaars). Deze frisse kruidenmix is heel weldadig voor de luchtwegen.

### **NOG MEER PRODUCTEN**

In 2009 worden onder meer bonbons en zeepjes op basis van de Maaslandse kruiden ontwikkeld. De streekproducten op basis van Maaslandse kruiden kwamen tot stand door een samenwerking tussen Toerisme Limburg vzw, kruidenspecialist Francesco Catalano, herboriste Mariette Clijsters, het Regionaal Landschap Kempen en Maasland, en Verstegen Spices & Sauces.

### **DISTRIBUTIE**

Het Maaslandse kruidenzout en de kruidenthee worden verdeeld door Verstegen Spices & Sauces. Om de Maaslandse kruiden in de horeca te introduceren werkt Toerisme Limburg samen met Tafelen in Vlaanderen vzw en de Ho.Re.Ca Limburg vzw.

Op [www.toerismelimburg.be/kruiden](http://www.toerismelimburg.be/kruiden) staan enkele restaurants en tavernes die werken met Maaslands kruidenzout en kruidenthee. De producten zijn te koop bij de toeristische diensten in het Maasland en de betere slagerijen in Limburg. Adviesverkoopprijs: 4,45 € voor de kruidenthee (50 gr), 2,99 € voor de molen (45 gr).

### **KRUIDIGE ADRESJES EN KRUIDENWANDELINGEN**

Geniet van een kruidenwandeling of ga op bezoek bij één van onze kruidenliefhebbers ... Start je ontdekkingsstocht op een paar kruidige adresjes. Je kan er eigenhandig de kruiden plukken en er een zelf een theetje van brouwen of een kruidige shampoo van maken. Zelfs kruidengolf staat op het programma. Voor de volledige lijst van kruidige adresjes: [www.toerismelimburg.be/kruiden](http://www.toerismelimburg.be/kruiden).

#### **Struinnatuurgebied Maesbempder Greend - Mazenhoven**

Struinnatuur is een nieuw type recreatiegebied waar natuur en recreatie hand in hand gaan. Hier vind je geen bewegwijzerde wandelpaden, maar je kan er urenlang vrij ronddwalen. In het natuurgebied Maesbempder Greend - Mazenhoven in Maasmechelen vind je grindplassen, een oude Maasarm en kleine kuddes koniksparden en gallowayrunderen. Zij nemen hier de rol als natuurbeheerder op zich. Hier vind je ook een uitgebreide waaier aan kleurrijke kruiden en ooibossen.

#### **Kruidenwandeling op de terrils van Eisden (Maasmechelen)**

Deze steenberg van de mijn groeide uit tot een wonderbaarlijke biotoop met tal van kruiden uit deze streek. Maar er gedijen ook kruiden die typisch zijn voor een tropisch klimaat... Wil jij ontdekken welke kruiden hier zo weelderig bloeien en vanwaar ze komen?

Ontdek deze gebieden met een professionele gids! Meer informatie over deze begeleide kruidenwandelingen en kruidige adresjes vind je op [www.toerismelimburg.be/kruiden](http://www.toerismelimburg.be/kruiden)

**Binnenkort verkrijgbaar: infokaart 'Kruidig genieten in het Maasland'**

## RECEPT – Maaslandse snoekbaars

**Sterrenkok Alex Clevers** (Hostellerie Vivendum in Dilsen-Stokkem) en chef-kok **Mario Holtzem** (Creatief Culinair Atelier), beiden lid van de vereniging Jeunes Restaurateurs d'Europe, hebben met plezier het peterschap van het Maaslandse kruidenzout op zich genomen. Beiden gebruiken deze kruidige mengeling in hun regionale gerechten.

Kruidig recept:

Op vel gebakken snoekbaars met bloemkool en mousseline van waterkers (voor 4 personen)

- o 600 gram snoekbaarsfilet, liefst met vel
- o ½ bloemkool
- o 1 botje waterkers
- o room
- o 400 gram dikke aardappelen
- o Maaslands kruidenzout
- o nootmuskaat

Bereid een klassieke puree met aardappelen. Blancheer de waterkers en hak fijn. Voeg de waterkers bij de puree samen met 3 à 4 lepels licht opgeklopte room. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Kook de bloemkool in kleine roosjes gaar en bak nadien in olijfolie. Kruid met peper en zout. Kruid de snoekbaars aan beide zijden met het Maaslands kruidenzout en bak mooi bruin in olijfolie op velkant.

Smakelijk!

**Info: Toerisme Limburg vzw, Willekensmolenstraat 140 in B-3500 Hasselt, + 32 11 23 74 50,**  
[www.toerismelimburg.be/kruiden](http://www.toerismelimburg.be/kruiden)



Recepten: Francesco Catalano



[www.vlaanderenlekkerland.be](http://www.vlaanderenlekkerland.be)

**NIET VOOR PUBLICATIE:**

**Meer persinfo:**

Marc Verstraten, Toerisme Limburg, tel. 011 23 74 81, mobiel 0474 4321 41, [mverstraten@limburg.be](mailto:mverstraten@limburg.be)  
Illustratiemateriaal kan u (mits toestemming) gratis downloaden van [www.toerismelimburg.be/pers](http://www.toerismelimburg.be/pers)