

## **Nieuw in Limburg: Na fruit in Haspengouw, bier & kaas in de Limburgse Kempen, nu ook kruiden in het Maasland**



**Het belang van streekproducten in de toeristische productontwikkeling is een versterking van het toeristisch imago van een regio. Op internationaal niveau kennen we de marktherkenbare streekproducten zoals pralines en bier.**

**Op provinciaal niveau zijn dat fruit en stroop voor Haspengouw en Voeren; jenever en speculaas voor Hasselt; bieren en zuivelproducten (roomijs en kazen) voor de Limburgse Kempen.**

**Daar komen vanaf nu ook kruiden uit het Maasland bij!**

### **Nabeleving van een reis**

Toeristen beschouwen de streekproducten als een waardevolle authenticiteit van een regio en beleven ze als een trendy culinaire beleving, zelfs als een onderdeel van een 'gezonder leven'.

Vier op tien Vlamingen kent al een Haspengouws streekproduct. Fruit en siroop staan bovenaan het lijstje. Als het product gekend is, koopt de helft van de toeristen het en nog eens 20 procent zal het proeven. In de Limburgse Kempen biedt 77 procent van de ondernemers het Kempens proefplankje aan dat samen met de Limburgse brouwers werd ontwikkeld. Negen op tien toeristen is blij met dit initiatief.

Uit recente cijfers blijkt dat 18,2 procent van de Limburgse toeristen dit soort aankopen doet in een toeristische attractie. 17 procent van de toeristen koopt deze producten in een supermarkt en 9 procent doet dat op een lokale markt. Vandaag kopen drie op tien toeristen al een Limburgs souvenir en de gemiddelde reisbesteding per reisgezelschap bedraagt 12,6 euro."

### **Streekproducten, economische smaakmaker**

Dirk Daniëls, voorzitter van de Federatie Ho.Re.Ca. Limburg zegt dat lokaal toerisme en kwaliteitsvolle horeca hetzelfde doel beogen: *"Klantgerichtheid, rentabiliteit,*

*sociaal en ethisch ondernemen zijn voor ons sleutelwoorden. Ze passen perfect in de synergie die we nastreven met onze samenwerking met Toerisme Limburg.”*

Een groot deel van deze cafés haalt een belangrijk deel van haar omzet van de toerist. Het legt de Limburgse toeristische sector geen windeieren! In 2007 steeg de horeca-omzet tot een absoluut topniveau van 581 miljoen euro. Een stijging in de periode 2001 tot 2007 van 3 procent.

Willy Orlandini, directeur Toerisme Limburg: *“Via een nauwe samenwerking met de Federatie Ho.Re.Ca Limburg zullen we de streekproducten in het algemeen en de Maaslandse kruiden in het bijzonder introduceren in de horeca. Zo stellen we voor dat vanaf volgend fietsseizoen ook de fietsgelabelde cafés in Limburg een streekproduct op de menukaart zetten. Dat zorgt voor een enorme push als je bedenkt dat in 2009 ruim 170 ondernemers het label ‘Fietscafé’ zullen verdienen hebben.”*

### **Maaslandse kruiden**

Om een toeristisch sterk streekproduct te kunnen promoten in het Maasland, heeft Toerisme Limburg, in samenwerking met Tafelen in Vlaanderen, Regionaal Landschap Kempen en Maasland en enkele kruidenspecialisten beroep gedaan op de plaatselijke natuur zelf, meer bepaald de rijke uiterwaarden van de Maas waar kruiden weelderig groeien en zo een weerspiegeling van het Maaslands microklimaat zijn.

Aan de kruidenmix van de Maaslandse kruidenthee zijn strenge eisen gesteld naar geur, kleur, smaak en presentatie. De ingrediënten van deze kruidenthee vormen een frisse en kruidige mengeling die ook nog goed is voor de luchtwegen. De mengeling betreft een uitgekende dosis van onder meer walstro, tijm, wilde marjolein, wilg, salie, kaasjeskruid en koningsbaars.

De kruidenbeweging is in een stromende beweging opwaarts in het Maasland en de kruidige streekproducten zijn legio. Kijk maar naar de prachtige kruidentuin van De Koetsier nabij kasteeldomein Vilain XIII, (her)ontdek de Roomse Keizer in Oud-Rekem met een unieke kruidenwinkel en één van de mooiste museumapotheken van heel België en beleef de museumapotheek van Maaseik, overigens de oudste privé-apotheek van België! Ook pittig ontstressen in een kruidensfeer doe je in het Maasland. Talrijke kuuroorden zoals Aquamarijn van Hotel La Butte Aux Bois, Kuuroord-beautyfarm Mosa Nostra en Wellness ‘La Myrrhe’ wekken de meest intense kruidenbeleving tot leven.

Gedeputeerde Sylvain Sleypen: *“Het nieuwe kruidenverhaal van het Maasland is dus lang niet zo gek als het lijkt. Het is eerder een never ending story aan het worden. Als straks het Terracottaleger van Xi’an in Maaseik neerstrijkt, zal ook daar de Maaslandse kruidenthee een vast onderdeel zijn tijdens de Xi’an-ceremonie! Zo zal de Maaslandse kruidenthee op Chinese wijze geserveerd worden bij een aantal horecazaken in Maaseik die een Xi’an-menu aanbieden tijdens de duur van de Xi’an-tentoonstelling.”*

Kruidenspecialist Francesco Catalano, tevens uitbater van Kruidentuin De Koetsier, bekijkt de Maaslandse kruiden als een innoverende productontwikkeling in het Maasland: *“De Maaslandse kruidenthee en het Maaslands kruidenzout zijn de eerste*

*in een rij van een reeks Maaslandse streekproducten. Het ongeëvenaard kruidenparadijs van het Maasland voorziet trouwens een potentieel van duizend-en-één kruidenlekkernijen. De kruidenthee en het kruidenzout zijn vanaf januari 2009 beschikbaar voor iedereen en ze worden verdeeld via de Maaslandse horeca en partner Verstegen Spices&Sauces die het op hun beurt distribueren naar groothandelaars en betere slaggers.”*

**Info: Toerisme Limburg vzw, Willekensmolenstraat 140 in B-3500 Hasselt  
+ 32 11 23 74 50**

**ALLEEN VOOR DE PERS:**

**Meer info:** Ronny Luyckx, Toerisme Limburg vzw, 011 23 74 99, [rluyckx@limburg.be](mailto:rluyckx@limburg.be)

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

