

De wereld wordt steeds groter, maar het lokale wordt tegelijkertijd belangrijker. Streekproducten sluiten goed aan bij deze trend van 'glocalisering'. En dat is goed nieuws voor Limburg, van oudsher een sterke speler op dit terrein.

Regiobranding brengt 150 streekproducten in beeld

Limburg kent een groot assortiment aan streekproducten. Honderdvijftig producten en hun producenten zijn door Stichting Regiobranding Zuid-Limburg in een overzicht samengebracht op de website Zuidlimburg.nl



Het gebruik van streekproducten is in opmars binnen de gastronomie. Deze ontwikkeling is ook terug te zien in de opkomst van slowfood initiatieven. Slowfood (de tegenhanger van fastfood) beoogt de culturele of traditionele keuken te behouden en daarmee ook het gebruik van producten afkomstig uit een regio. In lijn met de algemene trend neemt ook de vraag naar het aantal Limburgse streekproducten steeds verder toe.

Streekproducten sluiten daarnaast aan bij een wereldwijde vraag naar een duurzame voedselproductie:

lage transportkosten van grondstof via producent naar consument. Voor het imago van de streek – en daarmee voor Regiobranding – zijn streekproducten belangrijk omdat ze de identiteit van (Zuid-) Limburg uittekenen en aansluiten bij het derde speerpunt van Regiobranding 'Kwaliteit van Gastronomie en Verblijf'. Tot slot sluit de ontwikkelde database aan bij het Interreg project '[Euregio met Smaak](#)'.

De database op zuidlimburg.nl gaat van start met 150 verschillende producenten van streekproducten. De komende weken worden streekproducten uit het Duitse en Belgische deel van de Euregio toegevoegd.

Uiteraard kunnen producenten van streekproducten altijd terecht bij info@zuidlimburg.nl of +31 43 328 25 65 als u een product wil aanmelden of gegevens wil veranderen.



Dit project is mede mogelijk gemaakt door een bijdrage uit het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling in het kader van OP-Zuid.

