

ETEN Aandacht voor producten uit de eigen streek op het Limburg Preuve Festival op landgoed Vaeshartelt

‘Die E-nummers kunnen we missen’

Midden in de hoogstamfruitgaard van het landgoed Vaeshartelt werd afgelopen weekend het eerste Limburg Preuve Festival gehouden. Streekproducten zijn hot.

door **Monique Evers**

Bakker Koos van Eijndhoven stookt zijn oven even lekker op. De ezels in het naastgelegen weilje kijken er nauwelijks vanop. Nog even en Koos kan weer een verse lading biologisch brood in zijn kraam leggen. „Het is brood waar je even op moet kauwen. Zonder antioxidanten, zonder emulgatoren.” En dat vinden steeds meer mensen lekker, zegt hij. Alhoewel hij ook bezoekers in de kraam krijg die zeggen: jouw brood heeft een vreemde vorm, doe mij maar brood uit de supermarkt, dat past tenminste in mijn broodtrommel. „Tja dan kun je nog zo’n lekker brood bakken.” Van Eijndhoven is een van de deelnemers aan het eerste Limburg Preuve Festival in Vaeshartelt. Midden in de wei staan kraampjes met streekproducten deze zaterdag opgesteld. Kinderen kunnen zich laten schminken, pony rijden maar ook geblinddoekt fruit en groente proeven. „Hé dit is een aardbei!” Math van de Wall uit Elkenrade is er met zijn biologische stroop, de Gulpener met zijn bier, Limburgse wijnen zijn er te koop net als sterappels en appels van het ras oude wijven. Yvonne Walhof van de vereniging Slow Food Limburg probeert de mensen bewust te laten eten. Voor haar geen pakjes en potjes van de grote fabrikanten want dan heb je geen idee wat je allemaal in je mond stopt. Dus uit de eigen



Koos van Eijndhoven haalt het brood uit de oven op het Preuve Festival.

foto **Diana Scheilen**

streek en van het seizoen. De producten van eigen bodem meer aandacht geven, leren over voedsel en de bereiding ervan. Dat is ook precies wat organisator Marianne Winthagen, beheerder van het landgoed Vaeshartelt beoogt. Daarom heeft ze plannen om naast het planten van hoogstamfruitbomen ook een uitspanning te bouwen waar wandelaars en fietsers straks terecht kunnen. Daarbij komt een winkel en een leer-werk-

plaats. Vaeshartelt is een perfecte plek voor haar plan, zegt ze, want het landgoed ligt straks aan de fiets- en wandelroute vanuit Valkenburg en aan de zogenaamde groene loper, een route die vanuit de Geusselt naar Vaeshartelt loopt. De temperatuur stijgt inmiddels naar de 28 graden, maar dat houdt weinig bezoekers tegen. Streekproducten zijn in, verklaart Astrid Vermeulen van de Glimburger, de winkel in Maastricht die produ-

centen verkoopt van lokale producten. De mosterd uit Eyselshoven en de likeuren van het IJsvogeltje uit Arcen. Bijvoorbeeld. „Voor kleine producenten is het vaak lastig hun spullen te verkopen.” Dat geldt vandaag in elk geval niet voor John van der Werff van het biologische kruidentuintje. Overdag staat hij voor de klas en daarnaast is hij helemaal bezeten van kruiden. „Want je hebt die E-nummers die in veel van ons voedsel

zit, helemaal niet nodig.” Hij heeft zelfs een speciaal mengsel dat zout kan vervangen. De cardiologen van het Heerlense ziekenhuis zijn er dol op, beweert John. Dat biologisch iets met geitenwolensokken te maken heeft is echt onzin. „Ik krijg steeds vaker moderne vlotte jongens, ja jongens, van een jaar of 25 aan de kraam. Die zijn erg geïnteresseerd in kruiden. Ach, wij hebben de chemische industrie helemaal niet nodig.”