

Streekproduct mist een 'LIOF'

Limburg ambachtelijke gestookte stroop is vorige week erkend als Nederlands cultureel erfgoed.

Meer is nodig voor de toekomst van Limburgse streekproducten, aldus smaakprof Peter Klosse van Zuyd Hogeschool en Jacq Collen van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie.

door **Ray Simoen**

Een geweldige opsteker voor de ambachtelijk gestookte stroop en het kleine groepje van vier stokers, dat in zijn pannen dit nieuwe Nederlands cultureel erfgoed bereidt. Pluim op de hoed ook voor Slow Food Limburg dat veel moeite heeft gedaan om deze traditie en dit streekproduct veilig te stellen voor de toekomst. Maar nu de feesttaart, bestreken met het nieuwe vaderlands cultureel erfgoed is opgepeuzeld, wordt het tijd voor bezinning. Want: Hoe nu verder? Hoe kan niet alleen nog meer Limburgs culinair erfgoed behouden blijven maar ook andere, nieuwe, streekproducten een kans worden geboden? En zullen de Limburgse streekproducten slechts een 'niche' van de markt kunnen bedienen of zullen ze zich verder kunnen ontwikkelen?

Antwoord geven Peter Klosse, smaakprof aan de Zuyd Hogeschool in Maastricht en Jacques Collen, oud docent Gastronomie en Toerisme van deze Hogeschool en huidige voorzitter van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie (ASG) in Maastricht en Hasselt. Beiden benadrukken dat snel werk gemaakt moet worden van de verdere ontwikkeling van Limburgse streekproducten. „De schaalvergroting in de landbouw, gestimuleerd door het wereldwijde streven naar het meer, sneller, uniformer en goedkoper produceren van voedsel, leidt steeds meer tot verschroming van het landschap, de smaak en de rijkdom aan gewasvariëteiten. Bovendien bedreigt deze schaalvergroting ook de gezondheid van velen. Men kan makkelijk ongezonde producten maken. Geneesmiddelen en (levens)verzekeringen zijn de EH-



Ambachtelijk stroopstoker Hans Franssen aan het werk in Klimmen.

foto Bas Quaadvlieg

BO-kist voor alle ellende”, aldus Klosse. „Er is de afgelopen jaren te veel tijd, geld en moeite verspild door heel veel praatclubjes, die aan het slot van het liedje stevast bij de provincie naar subsidie gingen hengelen”, meent Collen. Er is altijd wel veel om samenwerking geroepen. „Maar die samenwerking werd en wordt vaak meteen om zeep geholpen doordat mensen elkaar het gras voor de voeten wegmaaiden”, aldus de Hasselaar, die vele jaren ervaring heeft als voorvechter van steekproducten. Nodig is een 'streekgastronomie LIOF': een investeringsbank voor de ontwikkeling van streekproducten in Limburg. Dat bepleit Klosse. „Zoals het LIOF al vele jaren met

geld bedrijven naar Limburg haalt en Limburgse starters helpt, zo zou er in Limburg ook een investeringsbank moeten komen, die starters op het gebied van streekproducten en -gastronomie bijstaat.” Dit 'streekgastro-LIOF' moet een registersrol gaan vervullen. „Voorkomen moet worden dat iedereen een succesproduct gaat na-apen en er teveel van hetzelfde komt.” Ook moet voorkomen worden dat „de productie van streekproducten een excuus wordt om wat aan te kleuteren”. „Duizend potjes stroop maken is een hobby, geen bedrijf.” Het klinkt stevig, erkent Klosse. „Maar de consument wil waar voor zijn geld. Doel is niet om hobbyisten aan de gang te houden en leuke dingen te laten doen voor het

landschap. Doel is bedrijven te helpen, die de circulaire economie versterken.” Bevordering van de duurzaamheid, ecologie en arbeidsmarkt zijn de drie belangrijke oogmerken van een circulaire economie, geeft de smaakprof aan. Overheid en particulieren moeten samen zitting nemen in deze investeringsbank, aldus Klosse. Samen met het landbouw-, horeca- en voedseldesignonderwijs moeten nieuwe concepten bedacht en uitgewerkt worden. Nieuwe streekproducten bedenken zal niet zo'n groot probleem zijn, aldus Collen. „Belangrijk is dat een product een verankering met de regio heeft. Culinaire studieclubs als het ASG kunnen daarbij helpen. Want als de mediahye rond een

nieuw product verdwenen is dan dreigt alles stil te vallen. Met een cursus marketing red je het dan niet.” Het succes van een streekproduct wordt bepaald door het regionale publiek. „Als het publiek de

smaak ervan accepteert als 'eigen aan de streek' heeft zo'n product alle kans.” Klosse zegt veel te verwachten van „streekambassadeurs.” „Mensen als Ria Joosten in Noord en Midden-Limburg en

Math van der Wall in Zuid-Limburg. Zij trekken een hele regio mee, stimuleren anderen. Ook het onderwijs en de politiek hebben degelijke ambassadeurs nodig.” Dat die zich nog niet gemeld hebben komt door de wisselvalligheid, die de politieke kenmerkt. Ook spelen belangentegenstellingen en verschil van visie en aanpak het onderwijs parten. Zo verschillen Klosse en Collen van mening over de vraag of streekproducten een nichemarkt zullen blijven. Collen denkt van wel. Klosse niet. „Vele nichemarkten zijn ook een grote markt.” Overeenstemming is er dat streekproducten niet te benepen gedefinieerd moeten worden. „Tomaten en koffie waren vroeger een uitheems product. Nu niet meer.”