

Horeca Nederland, Slow Food Limburg en Dierenbescherming bundelen krachten

# Groene Kaart opnieuw op de kaart



DE GROENE  
KAART

"Mijn vader en moeder hebben mij geleerd dat je van eten moet genieten. Gerechten waar je eerst naar kijkt, dan aan ruikt en vervolgens: mmmm...lekker!" Henk Hoogakker, vice-voorzitter van Slow Food Limburg, houdt van eten. Voedsel uit eigen regio dat op een zo diervriendelijk mogelijke manier is geproduceerd, waarbij het milieu niet onnodig wordt belast en dat bovendien gezond is. "Maar woorden zoals 'duurzaam' en 'ecologisch verantwoord' spreken mensen nu eenmaal niet direct aan als het gaat om fijn uit eten. Daarom moeten we volgend jaar laten zien dat de Groene Kaart ook vooral heel lekker is."

Na drie opeenvolgende jaren Groene Kaart is het dit jaar even stil, maar in 2010 presenteert Dierenbescherming Limburg het initiatief opnieuw. Samen met Koninklijk Horeca Nederland en Slow Food Limburg zullen restaurateurs in de provincie wederom gerechten bereiden met scherrelvlees, duurzaam gekweekte vis, biologische groente en fruit uit de achtertuin. De komende maanden wordt druk gewerkt aan de vernieuwde aanpak van de Groene Kaart 2010; de Limburgse horeca meer diervriendelijke en duurzame streekproducten laten gebruiken. Want buiten de deelnemende restaurants aan de Groene Kaart is dat tot op heden nog niet echt gelukt, zegt de Dierenbescherming. Het succes is mede afhankelijk van de vraag van de consument. Als die duidelijk kiest voor duurzame, biologische en scherrelproducten zullen nu nog terughoudende horecaondernemers wellicht steeds vaker volgen. Henk Hoogakker gelooft dat de krachten komend jaar beter gebundeld moeten worden: "Alle goede ideeën samenvoegen en laten zien dat er voor ieder wat wils is. Het is bijvoorbeeld een misvatting dat alleen duurdere restaurants met streekproducten van hoge kwaliteit werken. Bij mijn stamcafé in Maastricht hebben ze een 'groene borrel' geïntroduceerd. Tapas van producten uit de regio en daarbij lekkere Limburgse bieren. Een geweldig initiatief en hartstikke laagdrempelig".

De bourgondiër benadrukt dat in Zuid-Limburg alles binnen handbereik is om gezond en verantwoord te kunnen koken. Speltbrood zonder chemische hulpstoffen bij de Bisschopsmolen, ambachtelijk bereide stroop van Hombourgeois en biologische groente en fruit in de Tuin van Sint Pieter. "Laatst waren studenten van de Gastronomische Universiteit in Italië bij ons op bezoek. Ze waren echt stomverbaasd toen ze zagen

welke producten we hier allemaal hebben. 'Waarom zien we die niet overal in jullie horeca terug?' vroegen ze heel terecht." Een van de aspecten die daaraan kan bijdragen, is het verbeteren van de bereikbaarheid van lokale en regionale bedrijven, stelt Hoogakker. Slow Food Limburg ontwikkelt momenteel met de gemeente Maastricht een 'voedselstrategie' voor Zuid-Limburg. Onderdeel daarvan is het op orde brengen van bepaalde fietspaden in de landgoederzone tussen Maastricht en Valkenburg, zodat mensen de ondernemers straks beter weten te vinden. Horeca Nederland werkt ondertussen met de slowfood-organisatie aan workshopplannen:

regelmatige bijeenkomsten waar koks laten zien wat je allemaal kunt met streekproducten. "Ik geloof in structureel activiteiten organiseren. Als mensen namelijk zelf ervaren hoe smaakvol het allemaal is en erachter komen dat het niet ingewikkeld hoeft te zijn om op deze manier te koken en te eten, dan worden ze vanzelf enthousiast. Dat het veel beter is voor de dieren, voor het milieu en ons lijf is natuurlijk belangrijk, maar die argumenten alleen houden helaas geen stand. Dus moeten we ervoor zorgen dat de gasten van de Groene Kaart-restaurants volgend jaar na het diner tegen elkaar zeggen 'wat was het lekker, dit willen we vóór vaker eten'. Dan zijn we een heel eind op de goede weg."

*De komende maanden wordt druk gewerkt aan de doelstelling van de Groene Kaart: de Limburgse horeca meer 'diervriendelijke' en duurzame streekproducten laten gebruiken.*



Henk Hoogakker aan het woord tijdens de opening van de Groene Kaart-actie 2008

Ga lekker groen eten bij deze restaurants

Eetcafe Ceramique / Rechtsstraat 78, Maastricht / [www.eetcafeceramique.nl](http://www.eetcafeceramique.nl) • Restaurant mes amis / Tongersestraat 5, Maastricht / [www.mesamis.nl](http://www.mesamis.nl)  
John Mullins / Wijkkerbrugstraat 50, Maastricht / [www.johnmullins.nl](http://www.johnmullins.nl) • Restaurant Bokes / Platielstraat 7, Maastricht / [www.bokes.nl](http://www.bokes.nl)  
Den Tempel / Gruzenstraat 27, Sittard / [www.den-tempel.nl](http://www.den-tempel.nl) • Silvesters / Paardestraat 25, Sittard / [www.silvesters.nl](http://www.silvesters.nl)  
de Lindenboom 'New Style' / Burg.-Jansenstraat 13, Beek / [www.delindeboom.info](http://www.delindeboom.info) Hotel de Limbourg / Markt 22, Sittard / [www.hotelidelimbourg.nl](http://www.hotelidelimbourg.nl)  
Populair / Roerkade 4, Roermond / [www.restaurant-populair.nl](http://www.restaurant-populair.nl) • De Bourgondische Hoeve / Pannerweg 4, Siebengewald / [www.debourgondischehoeve.nl](http://www.debourgondischehoeve.nl)  
Restaurant Da Pio / Burgemeester Hensingel 9/11, Valkenburg • Park Restaurant / Geilenkirchenerstrasse 9, Tüddern (Duitsland) / [www.parkrestaurant.de](http://www.parkrestaurant.de)  
SCHATULL 'De Smaak van het Zuiden' / Akenerstraat 31, Vaals / [www.schatull.nl](http://www.schatull.nl) • Gastronomía del Vicini Beekstraat 87, Weert / [www.devicini.nl](http://www.devicini.nl)  
Eet en Drinkgelegheid de Brasser / Markt 5, Budel / [www.debrasser.nl](http://www.debrasser.nl) • restaurant "de rijke jansen" / Jan Deckerstraat 1b, Valkenburg / [www.derijkejansen.nl](http://www.derijkejansen.nl)  
Restaurant Kasteel Baexem / Kasteelweg 7a, Baexem / [www.kasteel-baexem.nl](http://www.kasteel-baexem.nl) • Hubert Haenen / Plenkertstraat 47a, Valkenburg / [www.huberthaenen.nl](http://www.huberthaenen.nl)