

Streekproduct in schijnwerpers

Actie Veluws Bureau voor Toerisme

BARNEVELD/REGIO - Heidebier, maïseend en scheerwol... natuurlijk 'van de Veluwe'. Veel tijd, veel aandacht. Kortom: Veel Luwe. Onder dat motto is het Veluws Bureau voor Toerisme (VBT) een grote campagne begonnen om het Veluwse streekproduct te promoten én de Veluwe als toeristische bestemming te bevorderen.

'Veel Luwe' fungeert als paraplu voor de meest uiteenlopende producten van Veluwse bodem. „Een bodem die zich door de eeuwen heeft ontwikkeld tot een voedingsrijke schatkamer. De Veluwse ondernemers stellen trots dat hun producten mooier, groener, lekkerder en bovenal eerlijker zijn. Of het nou gaat om ambachtelijk vervaardigd eten en drinken of om wol en hout”, aldus het VBT. Bij 'Veel Luwe' zijn reeds dertig ondernemers bij 'Veel Luwe' aangesloten.

In de loop van dit jaar worden de streekproducten van de Veluwe gepresenteerd op onder andere de Landlevendagen, die van 2 tot en met 5 juli worden gehouden op Landgoed Hoekelum bij Ede, en op de 'Veel Luwe'-website die dan in de lucht gaat.

„Naast zuivel, vlees, groente, fruit, graan en gevogelte is de Veluwe van oudsher bekend om de productie van hout en wol. De Barneveldse kip en de Harderwijkse paling hebben al internationale bekendheid verworven. Een officieel erkend Veluws streekproduct is het Veluws Sprengbier, gemaakt van Veluws water. De kwaliteit van dit Veluwe-water wordt alom geprezen. Niet voor niets waren er in de vorige eeuw op de Veluwe al veel industrieën die letterlijk draaiden om het water, zoals de wasserijen, papier- en leerindustrie”, aldus het VBT. „Veluwse streekproducten

hebben op het gebied van smaak en kwaliteit heel wat te bieden. Jarenlange ervaring en een grote professionaliteit van producenten en verwerkers dragen hiertoe bij. In de smaak van het product komt de regio van herkomst tot uiting. Streekproducten, de verborgen schatten van de Veluwe, zijn daarom steeds weer een ontdekking waard.”

◆ Internet: www.develuwe.nl;
www.develuwe.biz.

