



Persartikel - mei 2013

[www.regiovandesmaak.nl](http://www.regiovandesmaak.nl)

*Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak eert tomaat*

## **Tomaat streekproduct van de maand mei**

***Welke groente eet je moeiteloos op tenminste 8 momenten van de dag, te beginnen bij het ontbijt? Een overheerlijk, sappig, rijp tomaatje. En in Noord-Limburg telen ze niet zomaar een tomaatje, maar een Tasty Tom. De tomaat die in korte tijd ons land veroverde. De Noord-Limburgse teler Ton Janssen ontwikkelde de bekende trostomaat in de kassen van het tuinbouwgebied Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak. Daarom met recht de eretitel van streekproduct van de maand mei voor de tomaat.***



In het Noord-Limburgse tuinbouwgebied wisselen groene velden en kassen elkaar af. Tomaten worden onder beschermende omstandigheden binnen geteeld. De Tasty Tom is uitgegroeid tot een onderscheidend merkproduct. Inmiddels werken acht telers van deze beproefde trostomaat samen en stemmen de zaai- en oogstseizoenen op elkaar af. Als de ene

teler met de oogst start, beginnen bij een ander de plantjes pas net te groeien. Zo zijn er het hele jaar door verse Tasty Tom-tomaten verkrijgbaar bij de groenteman, in de supermarkt en in restaurants. Deze herkenbare trostomaat is grenzeloos geliefd door zijn 'bite' en smaak in alle varianten. Je eet hem bij het ontbijt, als tussendoortje, voor de lunch, als snack en traktatie, bij de borrel, verwerkt in het diner of gegrild op de barbecue.



*“Tasty Tom is een unieke smaaktomaat”, legt **Ton Janssen** uit, voorzitter van de telersvereniging en Venloër van het Jaar 2012. “Als teler krijg je het gevoel dat je een echte ‘specialty’ teelt en niet een bulkproduct. Daar zijn we trots op. Het blijft een enorme uitdaging om de concurrentie steeds een stap voor te blijven: dat houdt het interessant.”*



Ook teler **Roland Gielen** uit Grubbenvorst is actief in de vereniging. Hij verzorgt de rassenproeven en is het aanspreekpunt als het gaat om kwaliteit en keur. *“In Tasty Tom kan ik mijn gevoel kwijt”, zegt Roland. “Natuurlijk moet het zakelijk interessant zijn, maar voor mij speelt ook idealisme een rol. Wij gaan voor kwaliteit en smaak.”*

Diverse thuishokks reageerden op de oproep om een recept te presenteren van streekproducten met de tomaat in de hoofdrol. Wie streekgerechten wil proeven is op vele eetadressen in de regio welkom, zoals Hotel en Brasserie De Zwaan in Venray. Kijk voor meer informatie ook op [www.liefdevoorlimburg.nl](http://www.liefdevoorlimburg.nl)

---

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: voor meer persinformatie en of highres beeldmateriaal contact Maud Vullings, e-mail: [vullings@leisureport.nl](mailto:vullings@leisureport.nl) tel.: 077 – 473 48 48.

**Uitnodiging voor de pers:** wij faciliteren graag een perstripje als u voor uw krant of magazine een eigen reportage wilt maken over asperges en/of andere streekproducten in Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak 2013. Kijk voor ideeën alvast op [www.regiovandesmaak.nl](http://www.regiovandesmaak.nl) en [www.liefdevoorlimburg.nl](http://www.liefdevoorlimburg.nl). Contact Maud Vullings om uw wensen te bespreken.