



Persinformatie - vrij voor publicatie

www.regiovandesmaak.nl

Geschiedenis op je bord die smaakt naar meer

VERGETEN GROENTEN IN DE SCHIJNWERPERS

Pastinaak, aardpeer, schorseneren. Ze staan bekend als 'vergeten groenten'. De namen spreken tot de verbeelding, de groenteman heeft er soms een apart hoekje voor en ook in de supermarktschappen kom je ze steeds vaker tegen. Het is te danken aan de Noord-Limburgse Jac Nijskens dat de gewassen die onze voorouders in leven hielden, tegenwoordig weer volop aandacht krijgen. Vergeten groenten staan deze maand centraal in Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak 2013. Het hele jaar staat Noord-Limburg in het teken van regionale streekproducten en gezonde voeding. Er zijn tal van smaafevenementen en iedere maand staat een ander streekproduct in het zonnetje op www.regiovandesmaak.nl.



Held van de Smaak

Hoe komt het dat we de van oudsher 'rauwe rakkers van de volle grond' zijn vergeten? Dat we geen idee hebben hoe ze smaken en hoe we ze moeten bereiden? **Jac Nijskens, Held van de Smaak 2012**, en eigenaar van de [Historische Groentehof](#) in Beesel – in het centrum van **Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak 2013** – kan er, jawel, smakelijk over vertellen.

Vergeten groenten: kracht en schoonheid ligt in de eenvoud

Of we wel weten dat **frietten** door Spaanse nonnen zijn ontdekt? Wat Willem van Oranje met de allereerste **oranje wortelen** te maken heeft. Dat **rabarber** écht van de Barbaren komt. Hoe een pastoor in Geleen **Heilige Bonen** ontdekte en welke groente **Brave Hendrik** heet. En over het lot van de **Buggenumse Muuskes**; zó lekker, maar stiefmoederlijk behandeld om de 'lage opbrengst per hectare' en (dus) relatief hoge prijs. Kortom, geschiedenis op je bord, die smaakt naar meer. En dat is precies wat Nijskens voor ogen stond toen hij in 2004 in Noord-Limburg begon met het telen van 'vergeten groenten'. Groenten waarvan de kracht en schoonheid ligt in de eenvoud. In de tuin van de **Historische Groentehof** worden de fiere helden van vroeger geëerd.

Streekproducten terug in de keuken



"Onze smaak heeft zich de afgelopen eeuw ontwikkeld onder invloed van veredeling van gewassen en het eenvoudig beschikbaar komen van buitenlandse - exotische - groenten. We eten alles, maar niet zoveel meer van ons eigen land. De streekgebonden diversiteit is verloren gegaan. Die brengen wij terug in de keuken." "Wij zijn de wereld van het platteland van vroeger", betoogt Nijskens met een aanstekelijk enthousiasme. In **Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak 2013** staan deze natuurlijk op het menu in restaurants, waaronder het bekende *restaurant **Valuas** en **Luif Aete & Drinkte**, beide in **Venlo**, en het **Parkhotel in Horst**.

In de **Historische Groentehof** worden vergeten gewassen geteeld, als een loflied op een verdwijnende wereld van kleinschaligheid. "(Sterren)chefs wisten niet wat ze overkwam, toen ze in 2004 met de smaak van de vergeten groenten werden geconfronteerd. Toprestaurants omarmden

als eersten de authentiek geteelde streekproducten. Telers uit het hele land volgden het voorbeeld van de **Historische Groentehof** en sinds 2008 worden op steeds grotere schaal 'vergeten groenten' geproduceerd. Nu is de consument aan de beurt. De huidige generatie waardeert de nieuwe, 'oude' smaken. Het is iets van vroeger; pure nostalgie."

Uitgesproken smaak

Winterse vergeten groenten, knolgewassen als pastinaak, aardpeer of oerbiet, hebben over het algemeen een uitgesproken smaak. Sommige vergeten groenten vragen om een andere bereidingswijze dan hun bekendere variant. Maar als je **Jac Nijskens** bijvoorbeeld het recept voor **aardpeercrème van visbouillon** hoort oplepelen, of hoe soep van de **Limburgse Gele van Mollestaartwortel** smaakt, loopt het water je in de mond. Zijn betoog is helder: *vergeten groenten geven accent aan de rijkdom van de smaak.*

Ontdek het streekproduct van Noord-Limburg. Proef het land!

't **Gruntehöfte** in **Grubbenvorst** is een geliefd adres voor verse streekproducten. En wie wil proeven en leren kan terecht op **Landhoeve Rijkel** in **Beesel**, waar het kennis- en voorlichtingscentrum de **Historische Groentehof** deel van uitmaakt. Er zijn kookworkshops, proeverijen en diners, kruidenworkshops, lezingen en boeiende rondleidingen. Kijk voor meer informatie op www.regiovandesmaak.nl; www.gruntehofke.nl; www.vergetengroenten.nl.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: voor meer persinformatie en of highres beeldmateriaal contact mvullings@promotienoordlimburg.nl; tel.: 077 – 473 48 48.