

## Persbericht

---

### Lekker Utreghs Oogstfeest

**Benieuwd naar wat de regio Utrecht aan lekker eten en drinken te bieden heeft? Kom dan op zaterdag 29 september naar het Oogstfeest van Lekker Utreghs op de Mariaplaats. Je kunt shoppen en proeven op de Utreghse regiomarkt, van tv-kok Pim Haaksman leren Utreghse tapas te maken, prachtige prijzen winnen voor zelfgekweekte producten, alvast kerstpakketten bestellen en aanschuiven voor het driegangendiner. Verder is er een kinderprogramma en een cultureel programma.**

Lekker Utreghs is een campagne om Utrechts eten en drinken te ontdekken en overal in Utrecht verkrijgbaar te maken. Goed voor de regionale economie, onze boeren, onze gezondheid en het milieu. Dus: lekker, leuk en logisch!

Om de aandacht op eten uit de regio te vestigen organiseert Lekker Utreghs Zaaifeesten, Oogstfeesten en Boer zoekt burger-dagen. Ondernemers worden gestimuleerd om zaken met elkaar te doen zodat Utreghse producten makkelijk verkrijgbaar worden. Op <http://www.lekkerutreggs.nl/> kunt u meer lezen over Lekker Utreghs.

#### Hoe ziet het Oogstfeest eruit?

Het Oogstfeest is, net als vorig jaar, op de Mariaplaats in Utrecht en doet mee aan de nationale Week van de Smaak. Vanaf ongeveer 10 uur kan het publiek shoppen en proeven op de 'Utreghse regiomarkt'.

Natuurvoedingswinkel Rio de Bio <http://www.riodebio.nl> presenteert de **Lekker Utreghs tas**, gevuld met lekkere regioproducten. Deze winkel heeft een breed aanbod van regioproducten en is de eerste waar het Lekker Utreghs logo gebruikt wordt voor herkenbaarheid van Utreghse producten<sup>1</sup>. Volgende week zet Rio de Bio in de winkel zijn Utreghse en Nederlandse producten in het zonnetje.

U kunt op de markt ook alvast **Lekker Utreghs kerstpakketten** bestellen bij José van kaasboerderij Van Rossum (zie bijgaande pdf; voor informatie en **interviews**: 0347-371580 en <http://www.vvhp.nl/kaasboerderij-van-rossum>).

Als het weer meezit zal Roberto Gelato (<http://www.lekkerijs.nl/>) ijs verkopen, waarbij Utreghse grondstoffen gebruikt zijn.

Tussen 1 en 3 uur vaart een boot heen en weer over de Oudegracht met daarop Harmonie Orkest De Bazuin, om reclame te maken voor het Oogstfeest.

**Tv-kok Pim Haaksman** gaat het publiek leren om tapas te maken met ingrediënten die in de regio beschikbaar zijn.

Tussen 12 en 2 uur kunnen amateurtuinders hun **zelf opgekweekte groenten, kruiden, fruit en bloemen laten keuren en prachtige prijzen winnen (zie bijlage)**. De jury bestaat uit vertegenwoordigers van volkstuinvereniging Ons Buiten, tuinvereniging Groei & Bloei en tuinderij Eyckenstein. De hoofdprijs is een Lekker Utreghs fiets. Andere prijzen zijn onder andere: een exclusief regiodiner met wijnarrangement voor twee bij Proeverij De Pronckheer (winnaar van de Gouden Pollepel 2007, zie <http://www.ad.nl/utrecht/oost/article1658089.ece>) en een jaarabonnement op tuinblad Groei & Bloei. Voor kinderen zijn er speciale prijzen die beschikbaar worden gesteld door NMC Gemeente Utrecht.

---

<sup>1</sup> Een ander nieuwtje: Traiteur en cateringbedrijf Gastmaal en de Tafel <http://www.gastmaalandetafel.nl> heeft besloten om zich –als eerste horecabedrijf in de stad- de komende maanden te gaan kwalificeren voor het Lekker Utreghs logo. Dat betekent dat ze waar mogelijk Utreghse producten zullen gebruiken.

Bij de informatiekraam kunnen mensen zich inschrijven voor de tweede Boer zoekt burgerdag op 20 oktober: een dagje bij Utrechtse boeren werken, met na afloop een heerlijke verse regiomaaltijd en live muziek. Tevens kan men zich opgeven voor de **Lekker Utregh Culinaire Waterkonijnwandeling!**

Kinderen kunnen onder andere bloemstukjes maken of zich laten schminken met groenten- of bloemenmotief.

### **De Grande Finale: Lekker Utregh driegangendiner**

Rond 18.00 uur is de tent op de Mariaplaats omgetoverd tot restaurant. Honderdvijftig mensen kunnen dan aanschuiven voor een heerlijk diner onder leiding van Jan Wiezer, de kok van Fort Vechten. Wethouders De Weger en Giesberts en de burgemeester van Zeist de heer Janssen zullen hierbij aanwezig zijn.

Een paar dingen over deze bijzondere maaltijd willen we nu verklappen. Er worden **Sint-jansuien** in de maaltijd verwerkt. Dit is een zeldzame uiensoort en is één van de weinige originele Utrechtse producten, zie <http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-jansui>. Verder is er onder andere **rozenbottelwijn en perencider**.

Reserveren wordt aangeraden. Een vrijwillige bijdrage in de kosten is welkom: de richtprijs is € 15,-. Mensen met een smalle beurs eten gratis mee, dit vanuit de gedachte dat Lekker Utregh voor iedereen is, niet alleen voor de welgestelden.



**Lekker Utregh: Reg uit het hart!**

---

#### *Noten voor de redactie:*

1. De campagne Lekker Utregh is een initiatief van Milieucentrum Utrecht (<http://www.milieuplein.nl>) en Stichting Aarde (<http://www.aarde.org/>) en wordt gesteund door tientallen bedrijven en organisaties.
2. Hierboven vindt u het Lekker Utregh logo. We verzoeken u vriendelijk om het logo bij het artikel te gebruiken. Voor meer informatie over de campagne <http://www.lekkerutregs.nl/>. Hierop zal ook een programma komen.
3. Het Oogstfeest wordt mede mogelijk gemaakt door: VSBfonds, Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij, Gemeente Utrecht, Rabobank Utrecht-Nieuwegein en het K.F. Heinfonds.
4. Dit jaar organiseren we nog twee evenementen: een Boer zoekt burgerdag op 20 oktober en een publieksdebat.

**Voor meer informatie en interviews kunt u contact opnemen met Roland Pereboom (030-2367240, Milieucentrum Utrecht) of Louis de Jel (030-2302380, Stichting Aarde).**