

# ‘Prinses Margrietkanaal’-zout

Zomer in België. Tussen Maaseik en Lanaken, in de uiterwaarden en op het dijktaalud langs de Maas, schuifelen mensen met hun kont omhoog door het gras. Mannen en vrouwen met een mandje aan de arm plukken kruiden. Ze zoeken kruiden die typisch tot de vegetatie van het Maasdal horen. Salie, tijm, marjolein, oregano en laurier. Het groot kaasjeskruid laten ze staan. Het plantje. Ze nemen er alleen de blauwe bloemetjes af.

Wat ze plukten wordt gedroogd en kleingesneden waarna er grove zeezoutkorrels aan worden toegevoegd en grof gemalen peper. Het mengsel voor gebruik in de verfijnde keuken heet Maaslands Kruidenzout. Een streekproduct.

Niemand heeft er eerder van ge-

hoord. En niemand zag ooit de mannen en vrouwen langs de Maas met hun kont omhoog en een mandje aan hun arm. Dat komt omdat het pas vorig jaar verzonden is. Niet het verhaal van de mannen en vrouwen langs de rivier, dat verzin ik vandaag pas; maar het streekproduct. Dat is vorig jaar geboren in het hoofd van voortvarende Limburgers. En het is vanaf begin van dit jaar te koop. Maaslands Kruidenzout komt uit Rotterdam, waar Verstegen kruiden, zout, en de blauwe bloempjes van het groot kaasjeskruid mengt en klein verpakt voor in particuliere keukens en in grotere potten voor grootgebruik. En niet zelf bedacht. Het is Verstegen zomaar overkomen.

Belgisch Limburg is prachtland.

Uitstekende fietspaden, uitstekend bier, uitstekende Delhaize supermarkten en een rijke keus aan frietsoezen. Maar er ontbrak iets. Dat vond men op het Bureau voor Toerisme in Hasselt, de hoofdstad van Belgisch Limburg. Het ontbrak Limburg aan iets typisch Limburgs voor de toeristen. Dat is er wel degelijk: de stinkste kaas ter wereld (heerlijk!), uit de omgeving van Herve, Hervekaas genoemd, in Nederland te koop als Limburgse Kaas. Als je er mee in de trein zit, gaan alle medepassagiers onder hun schoenen kijken.

Hasselt droomde van iets anders. Een ‘streek eigen herkenbaar culinair product’. Iets wat de streek nog streker maakt.

Op de website van het Limburgs Toeristenbureau staat te lezen in welke richting werd gezocht naar een herkenbaar culinair product.

„Gezien de Maas regelmatig overstroomt, blijft er een voedzame sliblaag achter waardoor er in het Maasland een grote variatie aan kruiden mogelijk is. De Maas brengt vele zaden mee, en door de eeuwen heen zijn er zo veel verschillende zaden terechtgekomen op de oevers. Dankzij het gunstige microklimaat in de Maasvallei kunnen deze kruiden goed gedijen!”

Dat werd het. Een typisch Maaslands kruidenmengsel. Verstegen werd gevraagd het samen te stellen. Niet met kruiden uit de Maasvallei (‘haha, nee zeg, we plukken ze niet ter plekke’) maar uit Rotterdamse kruidenvoorraden geïmporteerd uit buitenland. Vanaf nu is het kruidenzout te koop in Nederland, voorlopig nog beneden de Maas. En in België, in winkels maar ook bij VVV’s.

Het mooie van dit product, zegt een enthousiaste Verstegenman uit België, is dat de Maas door drie landen stroomt. Je kunt het ook in Frankrijk als streekproduct aanbieden, tot in Rotterdam aan toe, stad aan de Maas. Het is dus ook Rotterdams kruidenzout.



**Dankzij het slib van de Maas kan er een streekproduct worden bedacht dat overal vandaan kan komen.**

Het mengsel geurt sterk, ondanks dat het voor 68 procent uit zout bestaat. Maar ruikt het ook echt Maaslands? Nee, eerder naar een ander mengsel uit de supermarkt. Zogenoemde ‘Provençaalse kruiden’. Klopt, zegt Verstegen, het komt door de overheersende geur van tijm en marjolein.

Je kunt dus zonder bezwaar, met dezelfde kruiden erin, een ander etiket erop plakken. Het zou net zo goed een streek eigen Prinses Margrietkanaal Kruidenzout kunnen zijn. Maar dan zou ik de gedroogde blauwe bloemetjes erin vervangen door gele. Zegt een gevoel.

**WOUTER KLOOTWIJK**