

# Onno Hoes, gedeputeerde van Noord Brabant

'Streekproducten staan steeds meer in de spotlights'

Onno Hoes is gedeputeerde Ecologie bij de provincie Noord Brabant. Vorig jaar was hij een van de gasten bij het RuZ (Rechtstreeks uit het Zwijnshoofd) televisieprogramma van de BRTO. Dit jaar zal hij spreken op het Brabantse Wal congres tijdens Proefmei in de St. Gertrudiskerk op 12 juni. "Proefmei is een prachtig initiatief. Het sluit helemaal aan op het beleid van de provincie: meer aandacht voor natuurgebieden, samenwerkingen en de eigen identiteit van de streek."



De provincie Noord Brabant richt zich met name op drie karakteristieke natuurgebieden in Brabant: het Groene Woud (tussen Tilburg, Eindhoven en Den Bosch), Maashorst (bij Uden) en de Brabantse Wal. "Door samenwerkingen tussen diverse partijen op te zetten willen we deze gebieden beter ontwikkelen en beter op de kaart zetten," aldus Onno Hoes. "Pas nog heb ik een wandeling gemaakt over de Brabantse Wal. Prachtig gebied, vooral de afwisseling in het landschap was voor mij een verrassing. Dat geeft de Brabantse Wal een hele eigen identiteit. Het is bovendien een heel toegankelijk gebied."

Samen met de gemeentes Bergen op Zoom, Steenbergen, Woensdrecht en Roosendaal is de provincie bezig een beleid op te zetten voor de Brabantse

Wal. "We zijn bijvoorbeeld bezig met het ontwikkelen van informatiecetra, in de vorm van borden of in horecagelegenheden," licht hij toe. "Zodat mensen kunnen zien wat hier zoal is, maar ook waar ze prettig kunnen fietsen, wandelen of paardrijden."

## Jam

In het verlengde van dit beleid is er ook steeds meer aandacht voor streekproducten, vertelt hij. "Dat boertje op de hoek kan misschien wel een heerlijk potje jam maken, maar het moet ook nog in de winkel komen." Onno woont, samen met zijn man Albert Verlinde, in Cromvoirt. "Een echt aspergedorp, mensen komen van heinde en verre om daar asperges te eten. Een beetje vergelijkbaar met Bergen op Zoom dus. De smaak

van asperges uit Oost Brabant is wel anders. Een beetje zoeter denk ik, waarschijnlijk door de invloed van de zee op de grond rond Bergen op Zoom, daar krijgen asperges een wat meer zilte smaak door."

Een echt Bergs AAA-menu zal Onno niet snel bestellen. "Asperges, aardbeien en ansjovis zou niet gauw een combinatie vormen op mijn bord moet ik eerlijk zeggen. Ik ben helemaal geen liefhebber van ansjovis. Maar ik vind het wel leuk dat deze combinatie van streekproducten bedacht is, en dat er op zo'n creatieve wijze mee wordt omgegaan." Op 12 juni zal Onno Hoes spreken op het congres.