

Lier: reuzenoud, groen verweven, smaakvol nieuw

De kracht van gastronomie voor stedelijke aantrekkingskracht

Gastronomie speelt een onmisbare rol in de aantrekkingskracht van een stad. Diverse studies bevestigen dat de culinaire uitstraling van een land, regio of stad een cruciale factor is in het keuzeproces van zowel shoppers als toeristen. Ook voor lokale ondernemers is het belangrijk om hun klanten en leveranciers op belangrijke momenten onder te dompelen in een kwalitatieve en authentieke culinaire ervaring. De hoogste tijd om die troef ook in Lier sterker uit te spelen dus.

Lier: een culinaire schatkamer

Lier mag dan een stad met een bescheiden inwonersaantal zijn, op gastronomisch vlak heeft het veel te bieden. De stad beschikt over een rijk aanbod aan restaurants die een uitstekende reputatie genieten.

Hoewel het noemen van specifieke namen altijd delicaat is, kunnen we er niet omheen dat **NEON** – slechts een jaar na opening bekroond met zowel een Michelin-ster als een Groene Ster – een belangrijke culinaire ambassadeur voor Lier is geworden. Dit restaurant vormt een waardevolle troef voor de economische ontwikkeling van onze stad. Daarnaast zijn restaurants zoals **Salto!** en **Numerus Clausus** al jarenlang vaste waarden in toonaangevende culinaire gidsen. Bovendien kent Lier tal van andere eetgelegenheden die uitgegroeid zijn tot ware klassiekers, die hoge waarderingen krijgen in bezoekersreviews en ver buiten de stadsgrenzen bekend zijn.



De gemiste kans van onbenutte stadsmarketing

Ondanks de culinaire rijkdom maakt gastronomie nog te weinig deel uit van de stadsmarketing van Lier. Dit is een gemiste kans, want naast de culinaire kracht, beschikt Lier ook over een rijk historisch erfgoed in de binnenstad en een prachtig groen

landschap rondom de stad dat zich uitstekend leent voor wandelen en fietsen. Deze drie elementen – historisch erfgoed, natuur en gastronomie – zouden gezamenlijk gepromoot moeten worden om de stad in de schijnwerpers te plaatsen.

En nu we het toch over die historische rijkdom hebben: ook de Lierse Reuzentrein – één van de oudste en meest volledige van het land – heeft volgens missie2500 het potentieel om verder uit te groeien tot een brede kapstok waaraan het rijke historische erfgoed verhalend kan opgehangen worden, zowel naar de nationale als internationale buitenwereld toe.

Hoewel copywriters ongetwijfeld sterkere ideeën kunnen aanreiken, schuiven we vanuit missie2500 – louter ter inspiratie, zeg maar – een leuze naar voor die zou kunnen dienen om de toeristische kracht van onze stad extra in de verf te zetten: “Lier: reuzenoud, groen verweven, smaakvol nieuw”.

Lier heeft nood aan een culturele boost

Uiteraard vormt die ‘smaakvol nieuw’ in de eerste plaats een verwijzing naar onze hoogstaande lokale gastronomie.

Nog krachtiger zou het echter zijn mocht Lier in de volgende jaren tegelijk ook sterker durven inzetten op culturele innovatie. Onze stad mist vandaag culturele spankracht:

- De volstrekt ondermaatse kwaliteit van de infrastructuur van CC De Mol is een stad als Lier onwaardig.
- Hedendaagse kunst krijgt nauwelijks een plek in onze stad (al zijn er gelukkig de volgehouden en gewaardeerde inspanningen van Galerij Artisjok).
- Mainstream events als Lier Centraal vergen dermate veel financiële middelen dat andere events gericht op culturele meerwaardezoekers het met veel te weinig middelen moeten stellen
- Etc.

Als onze stad zich wil heruitvinden als topbestemming bij uitstek voor shoppers en toeristen, dan zal met andere woorden niet enkel aan onze uitmuntende lokale gastronomie, maar aan onze lokale culturele sector – in al zijn rijke diversiteit – als geheel meer slagkracht moeten geboden worden dan vandaag het geval is.

Zo bereik je immers de meerwaardezoekers die vaak behoorlijk wat centjes veil hebben om te shoppen, culinair te genieten en te overnachten in onze stad. En natuurlijk genieten ook onze inwoners voluit mee.

De korte keten: verbinding tussen stad en platteland

Onze lokale gastronomie sterker uitspelen als één van onze troeven bij uitstek is overigens niet louter een verhaal van ‘Lier binnen de vesten’, wel integendeel. Het toenemend belang dat eigentijdse restauranthouders – daarin aangemoedigd en beloond door hun klanten – hechten aan de korte keten (aan lokaal geproduceerde ingrediënten voor hun gerechten dus), biedt een groot potentieel om onze binnenstad veel nauwer te verbinden met landelijk Lier en Koningshooikt.

Die korte keten vormt immers als het ware een brug tussen de Lierse troeven ‘smaakvol nieuw’ en ‘groen verweven’. Inzetten op het potentieel van onze lokale gastronomie kan en moet daarom hand in hand gaan met geven van extra impulsen aan het plattelandstoerisme en -ontwikkeling in landelijk Lier en Koningshooikt. Dat kan gaan om:

- Het aanmoedigen van extra overnachtingsmogelijkheden in Lier en Koningshooikt.
- Wandel- en fietsroutes met tussenstops bij lokale voedselproducenten
- Prikkelende borden langs akkers die aan voorbijgangers uitleg geven over de geteelde gewassen.
- Plattelandseducatie op maat van scholen, verenigingen en toeristen in groep.
- Een jaarlijks ‘Boerderij in de stad’-evenement om consumenten in contact te brengen met het aanbod van lokale landbouwers.
- Maximaal inzetten op lokale producten op evenementen die door Stad Lier worden georganiseerd.
- Plattelandsontwikkeling koppelen aan sociale tewerkstelling
- Etc.

Om maar te zeggen: ook op het vlak van plattelandstoerisme en -ontwikkeling is er nog veel onontgonnen potentieel dat missie2500 de volgende legislaturen graag wil aanboren. En dat in de eerste plaats door aan de vele mensen die actief zijn op het terrein meer ontplooiingskansen te bieden dan vandaag het geval gebeurt.



‘Lekker Liers’

De korte keten vormt een belangrijk element van een bredere internationale beweging die je kan vatten met termen als ‘Sustainable Dining’ (Duurzaam Dineren), ‘Circular Gastronomy’

Een Liers label dat toegekend wordt aan restaurants die inspanningen leveren op het vlak van duurzaamheid, zou op termijn een uniek karakter kunnen geven aan de culinaire uitstraling van onze stad. Welke criteria aan de toekenning van een dergelijk ‘Lekker Liers’-label worden toegekend, moet uiteraard samen met lokale restauranthouders, landbouwers en andere ervaringsexperten bepaald worden. Elementen die er deel van kunnen uitmaken zijn:

- De mate waarin gerechten bereid worden met lokale en seizoensgebonden ingrediënten.
- De mate waarin chefs aan de slag gaan met goede ‘zero waste’-praktijken (bv. minimaliseren van voedselverspilling, composteren van organisch afval, recycling van verpakkingen)
- De mate waarin chefs aan hun klanten duurzame opties aanbieden (bv. vegetarische en/of vegan gerechten bereid met duurzame ingrediënten).
- De mate waarin restauranthouders zich mee engageren in lokale culinaire evenementen die de korte keten en sustainable dining in de kijker plaatsen.
- Etc.

Voor de duidelijkheid: dit zijn slechts denkbare ‘ingrediënten’ van een dergelijk ‘Liers Lekkers’-label, de concrete uitwerking laten we met alle liefde aan de echte experts over. Belangrijk hierbij is dat dit label weliswaar geloofwaardigheid uitstraalt, maar tegelijk zeker niet verzandt in complexe paperasserie (want daar worden ook onze lokale ondernemers reeds al te vaak mee geconfronteerd).

‘Lierse Boerenkracht’

Complementair aan dat ‘Lekker Liers’-label kan tot slot gedacht worden aan een sterk merk dat de kwaliteit van onze lokale landbouwers – en natuurlijk ook die van hun voedselproducten – in de kijker plaatst. Ook zo’n ‘Lierse Boerenkracht’-label (opnieuw, die naam is maar een eerste worp) kan immers bijdragen aan culinaire uitstraling van onze stad alsook aan de verdere toeristische en economische ontwikkeling van landelijk Lier en Koningshooikt.

Conclusie

Door onze lokale culinaire rijkdom op een slimme manier veel sterker in de kijker te plaatsen, dragen we bij aan de noodzakelijke versterking van onze handelskern.

Wanneer we dit beleidsmatig koppelen aan het verhaal van de korte keten en de duurzame gastronomie, kan dit bovendien een sterke impuls geven aan de toeristische en economische van landelijk Lier en Koningshooikt.

Contact:

Geert Marrin (+32 474 66 33 78 / geert.marrin@gmail.com)

Lijstduwer missie2500

Teamkapitein ‘Creatief en sportief 2500’

Anja Vlaeymans (+32 497 43 55 28 / anja@hetlooks.be)

2^{de} plaats missie2500

Teamkapitein ‘Landelijk Lier en Koningshooikt’

Zaakvoerder bistro Het Looks

ONS ACTIEPLAN GASTRONOMIE SAMENGEVAT:

1. Plaats Lier als culinaire schatkamer mee centraal in onze city marketing.

Samen met ons rijke historische erfgoed en het groene wandel- en fietsparadijs rondom Lier vormt die culinaire schatkamer immers een onderbenutte troef van goudwaarde.

2. Geef een culturele boost aan Lier.

Dat kan onder meer door de bouw van een nieuw cultuurcentrum op een kernvesterkende locatie, door meer aandacht te schenken aan hedendaagse kunst en en door kleinschalige culturele ingrepen en events gericht op meerwaardezoekers.

3. Zet de spotlichten op de korte keten en op de unieke link tussen lokale landbouwers en culinaire ondernemers.

Moedig hoevertoerisme aan, bied wandel- en fietsroutes aan die bezoekers in contact brengen met de producten van lokale landbouwers, laat scholen, verenigingen en toeristen de rurale pracht en kracht van landelijk Lier ontdekken, maak de korte eten zichtbaar, tastbaar en proefbaar in de stad etc.

4. Maak samen met onze culinaire ondernemers werk van een 'Lekker Liers-label'.

Zo'n label stimuleert en beloont culinaire ondernemers die inzetten op lokaal en seizoensgebonden gerechten, 'zero waste' als een troef zien, mee de schouders zetten onder de promotie van de korte keten en onze lokale gastronomie etc.

5. Creëer samen met onze lokale landbouwers een 'Lierse boerenkracht'-label.

Dat label vestigt de aandacht op en stimuleert het excellentieniveau van onze lokale landbouwers en versterkt zo ook de culinaire uitstraling van onze stad.

6. Zet in op culinaire projecten en evenementen die tegelijk ook de korte keten in de kijker plaatsen

Denk aan een 'Lierse Chef van het jaar' als culinaire ambassadeur van onze stad, aan een jaarlijks 'Boederij in de stad'-event dat de korte keten in de kijker plaatst etc.

Zet kortom voluit in op lokale gastronomie en cultuur als troeven voor de heropleving van onze stedelijke handelskern en op de korte keten als hefboom voor de toeristische en economische ontwikkeling van landelijk Lier en Koningshooikt.