

Opintomatka Nimisuoja tutuksi Ylä-Savossa -hanke 19-22.9.2026

Matkaraportti

Opintomatkan tavoitteena oli tutustua Belgian, Alankomaiden ja Saksan valikoituihin EU-nimisuojuustuotteisiin sekä ruokamatkailun ikoneihin kuten hollantilaisiin pannukakkuihin ja Liègen vohveleihin. Vierailimme kulttuurillisesti ja historiallisesti merkittävässä Lierin, Maastrichtin, Aachenin ja Liègen kaupungeissa sekä *Syötävän maiseman päivässä* Bokrijkissä, Belgiassa, jossa ulkoilmamuseon tapahtuma-alueella oli runsaasti mm. työnäytöksiä, lähiruuan myyjiä ja infopisteitä. Bokrijkissa seuraamme liittyi myös LTO Noord -sisärjestön delegaatio Pohjois-Hollannista.

Haimme oppeja ja inspiraatiota siihen, kuinka alueen omia ruokavahvuuksia voidaan hyödyntää matkailullisesti ja auttaa näin säilyttämään ruokaperintö elävänä alueella. Saimme myös esimerkkejä siitä, kuinka EU-nimisuojuustuotteita voidaan hyödyntää ruokamatkailussa.

Lier, Belgia, lauantai 19.9.2026

Päivän teemana oli tutustuminen Lierse Vlaaike (PGI) maantieteellisesti EU-nimisuojuuttuun leivonnaiseen ja siihen, kuinka tuote näkyy Lierin kaupungin matkailumarkkinoinnissa. Meidät otti vastaan Visit Lierin matkailuasiantuntija Thomas Buys, joka aloitti tapaamisemme kaupunkikävelyllä kaupungin vanhan keskustan alueella. Thomas mm. esitteli kahvilan ja kyltin, joka kertoi missä ensimmäinen Lierse Vlaaike leivonnainen on aikanaan leivottu. Pyörähdimme myös kaupungin museossa tutustumassa Lierse Vlaaike -kirjaan, jossa tuotteen historiaan ja ihmisten näkemyksiin leivonnaisesta voi tutustua tarkemmin. Museokauppa myös myy leivonnassa tarvittavaa mausteseosta.



Lounastimme Visit Lierin ja Orde van het Liers Vlaaike (Lierse Vlaaike -kilta) jäsenistöön kanssa Ravintola Hof Van Aragonissa, jossa mm. maistelimme palkittua jälkiruokaa, jonka yhtenä raaka-aineena on Lierse Vlaaike -leivonnainen. Kilta järjesti joitakin vuosia sitten kaikille avoimen kilpailun, jossa kehitettiin uusia käyttötarkoituksia tälle leivonnaiselle ja voittajaksi valittiin tämä Tiramisu -tyyppinen jälkiruoka.

Iltapäivällä kokoonnuimme musiikkikeskuksen kokoustiloihin miniseminaariin, jonka avasi Pormestari **Rik Verwaest** (myös *Liers vlaaike* -killan ”kummisetä”) Hän piti lyhyen puheen lieriläisten sitoutumisesta omaan **Liers vlaaike** -leivonnaiseensa.

Thomas Buys ja **Jo van Caenegem** (VLAM, Flanderin maatalous- ja kalatalousmarkkinointikeskus) kertovat prosessista, joka on johtanut eurooppalaisen tunnustuksen saamiseen vuonna 2013. Kaiken perustana oli vuonna 1999 kymmenen paikallisen leipurin perustama kilta, joka halusi edesauttaa tuotteen laadun ja alkuperäisyyden säilyttämistä. Flaamin alueella on käytössä perinteisen alueellisen paikallistuotteen merkki (Traditioneel Vlaams streekproduct), joka Lierse Vlaaikelle myönnettiin vuonna 2007. Tämä toimi hyvänä pohjustuksena EU nimisuojan hakemiselle.



Kilta hallinnoi EU-nimisuojan käyttöä alueellaan ja tekee paljon hyväntekeväisyystyötä myymällä leivonnaisia tapahtumissa, jolloin tuotto ohjataan hyväntekeväisyyteen. Nimisuojan käyttöönotto on leipureille maksutonta ja hoituu yhdellä verkkokaavakkeen täyttämällä. Valvontaa tehdään osana muuta elintarvikevalvontaa. Kaupunki on tuottanut matkailijoille kartan, josta löytyvät tuotteen myyntipaikat. Kääntöpuolelta löytyy tuotteen leivontaresepti. Lierse Vlaaike näyttää otetun vahvasti osaksi matkailumarkkinointia. Tavoitteena on, että kaikki opastetut kierrokset aloitetaan kupillisella kahvia ja Lierse Vlaaike leivonnaisella. Leipurit, matkailutoimijat sekä Lierin kaupungin virkamiehet tekivät tiivistä markkinointityötä yhdessä. Lierse vlaaikea tarjottiin joka mutkassa vieraille, matkailijoille, kaupunkilaisille ja uusille asukkaille ja siitä tehtiin "must" kokemus jokaiselle.

Het Liers Vlaaike is een erkend streekproduct waar Lierse bakkers trots op zijn. Meer dan driehonderd jaar geleden werd het kruidige gebakje, dat vanbuiten hard en vanbinnen heerlijk zacht is, voor het eerst gebakken.

Sinds 1999 kijken de bakkers in de Orde van het Liers Vlaaike toe op de kwaliteit van het product. Zin om zelf eens een Liers Vlaaike te maken? De orde deelt met plezier het recept, maar niet dat van haar geheime kruidenmengeling, die je wel in het stadsmuseum kunt kopen.

Wist-je-dat?
Lierse Vlaaikes bewaar je best op een schaduwrijke plaats. Of toch volgens de beroemde Lierse schrijver Felix Timmermans. Hij schrijft in zijn boek 'Keersken in de lantaarn' dat de gebakjes lang vers blijven, zolang je ze niet in de zon legt. Want dan zijn ze 'met geen hamer kapot te kloppen'.

 [meer info over de bakkers](#)



BAKKERIJ ArtisAlan
Antwerpsesteenweg 150, Lier

CREMERIE Jerome
Frederik Peltzerstraat 11, Lier

BAKKERIJ De Bakker
Frederik Peltzerstraat 48, Lier

BROOD EN BANKET Roxanne Kesselaers
Lisperstraat 116, Lier

BAKKERIJ Leon
Kessel-Dorp 55, Kessel

Kessel



Vuonna 2023, kun tuli 10 vuotta EU nimisuojan myöntämisestä halusi kaupunki ja kiltä juhlistaa tätä ja kaupunkilaisille jaettiin ilmaiseksi leivonnaisia sekä Lierse Vlaaikele valittiin virallinen kummisetä ja -tätä, jotka toimivat tuotteen suojelijoina ja puolestapuhujina.

Killan huolenaiheena on leipureiden vähenevä määrä ja perinnetiedon siirtäminen seuraaville sukupolville. Tällä hetkellä on enää 5 leipomoa, jotka tekevät nimisuojuja Lierse Vlaaike - tuotteita. Yhtenä syynä voi olla todella tiukka alueellinen määritelmä tuotteelle: leipureiden pitää valmistaa tuote Lierin vanhan kaupungin alueella.

Vastalahjaksi Lierin kaupungin esityksille esittelimme pohjoissavolaiset nimisuojat tuotteet ja kerroimme hieman meidän tuotteidemme hakuprosessista, valvonnasta sekä erityisyydestä.



Lierse Vlaaike killan puheenjohtaja, leipuri **Johan Hendrickx** esitteli lopuksi **Lierse vlaaiken** leivontaa käytännössä. Kyseessä on pieni maustekakkutyypinen leivonnainen, jonka täyte koostuu korppujauhoista, siirapista, maidosta ja neljän mausteen seoksesta (*vierkruiden*).

Johan Hendrickxs antoi pukeutumisellaan tehokkaasti näkyvyyttä tälle leivonnaiselle. Pinkinvärisellä logo- paidalla ja vanhanaikaisella olkihatullaan hän erottuu selvästi kadulla ja joka ikisessä tilaisuudessa edustaessaan Lierse Vlaaikea; hän oli kävelevä mainos.

Reseptin sanotaan olevan yli 300 vuotta vanha, mikä tekee siitä yhden Belgian vanhimmista tunnetuista alueellisista leivonnaisista. Läksiäisiksi saimme maistiaiset matkaan.



Tilaisuuteen osallistui myös kaksi toimittajaa, joista toisen, Gazet van Antwerpen

-lehden verkkojulkaisu tilaisuudesta linkin takana:

[Finse delegatie komt leren van Liers Vlaaike: “Je voelt dat mensen er trots op zijn” | GVA](#)

Tietoa Lierin kaupungista:

Lier on noin 37 000 asukkaan historiallinen kaupunki Belgian Flanderissa, Antwerpenin ja Brysselin välissä. Kaupunki tunnetaan idyllisestä vanhasta kaupungistaan, kanavistaan, tunnelmallisista aukioistaan sekä vahvasta paikallisesta identiteetistään.

Lierillä on pitkä historia keskiaikaisena kaupp- ja käsityökaupunkina. Kaupungin tunnetuimpiin nähtävyyksiin kuuluvat näyttävä beginaasi, sekä kuuluisa Zimmerin tähtitieteellinen kello. Kaupungin keskustassa on säilynyt runsaasti historiallisia rakennuksia, jotka kertovat alueen vauraasta menneisyydestä.

Lierin beginaasi oli keskiaikainen naisille tarkoitettu uskonnollinen asuinyhteisö, jossa begiinit elivät yhdessä ilman luostarilupausta. Historiallinen alue kapeine kujineen ja valkoisine taloineen kuuluu UNESCO:n maailmanperintökohteisiin ja on yksi Lierin tärkeimmistä nähtävyyksistä.

<https://www.visitlier.be/en>

Pitkän päivän päätteeksi majoituimme **Maastrichtiin** hotelli NH Maastrichtiin, joka valikoitui tukikohdaksemme keskeisen sijaintinsa ansiosta. Illalla halukkaat pääsivät vielä Wilman opastuksella Maastrichtin vanhaan keskustaan ruokailemaan Ravintola de Lanteerniin.

Bokrijk sunnuntai 20.9.2026 – ulkoilmamuseo ja syötävän maiseman päivä -tapahtuma

Tapasimme tapahtuma-alueen porteilla aamulla LTO Noord delegaation pohjois-Hollannista (3 hlö) Helma Vermuën johdolla. Olimme sopineet viettävämmme päivän yhdessä. LTO Noord väki oli useille matkan osallistujille jo tuttuja, sillä he vierailivat Ylä-Savossa pari vuotta sitten.



Kiertelemme koko päivän laajalla ulkoilmamuseon alueella tutustuen näytteilleasettajiin, myyntikojuihin, työpajoihin ja työnäytöksiin, joita oli laajalti museon alueella sekä läheisessä linnassa. Oppaanamme oli **Peter Nulens** (Limburgse Lekkers), tunnettu belgialainen ruokaperinne- ja alueellisten erikoistuotteiden puolestapuhuja Hasseltista. Peter oli myös aloitteentekijä ja keskeinen vetäjä **Limburgse Vlaai** -tuotteen EU:n suojatun maantieteellisen merkinnän hakuprosessissa. Tuote sai alueellisen EU nimisuojan vuonna 2024 Limburgin maakunnassa Belgiassa ja Limburgin maakunnassa Alankomaissa.

Pääsimme tutustumaan tähän Limburgse Vlaai nimisuojaattuun marja/hedelmäpiirakkaan Limburgse Bakkers -yhdistyksen pitämässä leivontapisteessä, jossa sai seurata tuotteen valmistusta. Huomiota kiinnitti, että kaikilla leipojilla oli yhtenäinen paita/esiliina asustus Limburgse Vlaai logolla. Piirakat paistettiin paikan päälle tuoduissa puulämmitteisissä uuneissa, jotka kulkivat peräkärryssä näppärästi.

Myyntituotot ohjattiin hyväntekeväisyyteen. Peter kertoi omia kokemuksiaan Limburgse Vlaai nimisuojausprosessista kahden maan alueella. Edelleen nimisuojan käytön markkinointi takkuaa, sillä isot leipomot ovat vieneet nimisuojausprosessin oikeuteen. Nykyinen määritelmä on teolliseen tuotantoon liian tiukka (mm. lyhyt myyntiaika). Tästä huolimatta jo n. 90 leipomoa on ottanut nimisuojan käyttöön. Peter puolustaa tiukkaa määritelmää sillä, että laadukas tuote halutaan nimenomaan suojata paikallisille pienille leipomoille.



”Limburgse vlaai” on pyöreä, kullankvärinen ja runsastäytteinen makea paistettu piirakka. Pohja on ns. nostatettu vehnäjauhotaikina. Siinä voi olla hyvin erilaisia täytteitä ja koristeita, jotka myös paistetaan. Täyte voidaan valmistaa hedelmistä, riisivanukkaasta, kermasta, mannasuurimovanukkaasta, tuorejuustosta, sokeri- ja munasekoituksesta tai näiden aineiden yhdistelmästä. Piirakka voidaan leipoa myös kannellisena. Piirakka myydään vastaleivottuna (myyntipäivä on enintään yksi päivä valmistuspäivän jälkeen).

Jokaisen Limburgse vlaai -piirakan pakkauksessa on oltava yhteinen logo. Logotarran kiinnittäminen pakkaukseen on pakollista. Logon on kehittänyt tuottajaryhmä Limburgse Vlaaibakkers vzw.



Tapahtuma-alueen ravintolaan oli varattu meille ruokailualue lounaspalaverille, jossa pääsimme vaihtamaan kuulumisia LTO Noordin delegaation kanssa. Kuulimme mm. International Year of the Woman Farmer 2026 tapahtumien valmistelusta, joihin LTO Noord on panostanut. Keskusteluun nousi myös Alankomaiden erinomainen valmennusjärjestelmä maatalojen sukupolvenvaihdosprosesseissa, jotka ovat nykyisen pellonhinnan takia haastavia toteuttaa.

LTO johtokunnan naiset kertoivat myös maatalousyrittäjien puolisoille (yleensä naiset) kohdistuvasta koulutuksesta, jonka tavoitteena on tarjota näille puolisoille mahdollisuus keksiä/ kehittää omaa paikkaansa maatalan yrityksen toiminnassa tai rinnalla. Valtio on tukenut tätä jonkin verran, mutta nyt toimintaa pitäisi jatkaa omalla rahoituksella.



[Bokrijk - Inspires you](#)

[Edible Landscape Day - Bokrijk](#)

Illalla tutustuminen Pannekoekenmoelen Gulpen ravintolaan teemana erilaiset suolaiset ja makeat täytteet pannukakuissa

Pannukakkuravintola sijaitsee Molen Roex -vesimyllyn yhteydessä; vuonna 1712 rakennetussa vesimyllyssä on Alankomaiden suurin alapinnoissa oleva vesiratas, joka saa voimansa Gulpen-joesta. Alkuperäinen paperimylly muutettiin viljamylyksi vuonna 1853. Mylly on kansallisessa monumenttiluettelossa, eli yksi niistä rakennuksista, jotka Alankomaat haluaa säilyttää. Suojeltuja ovat paitsi jauhatusmekanismit sisällä, myös koko itse rakennus: tiiliseinät ja päätykolmio kahdella tornillaan.

Mylly jauhaa edelleen ravintolan omaa spelttijauhoa, jota käytetään pannukakkujen ja piirakoiden pohjiin, ja niitä on ajoittain myynnissä paikan päällä. Viljamyly tuottaa myös sähköä ravintolalle, ja myllyn toimintaa voi katsella ravintolan sisältä.



Pannukakkuravintola on toiminut tiloissa jo 30 vuotta; nykyisin toimintaa pyörittää Rouwetten perheyritys. Tarjolla on valtava valikoima suolaisia ja makeita pannukakkuja. Pannukakkuravintola on erittäin suosittu kesämatkailukohde; alueella kulkee pyöräilyreittejä ja lähistöllä ei ole muita pannukakkuravintoloita. Asiakaskuntana lapsiperheet on erityisesti huomioitu: pihamaalla on hyvin hoidettu kotieläinaitaus sekä leikkialue. Ravintola yhdistää taitavasti Alankomaiden tunnetun pannukakkuperinteen, historiallisen myllymiljöön ja alueellisen matkailun.

<https://depannekoekenmolen.nl/>



Pannukakkupohja oli paksu ja melko tiivis. Ne paistettiin ns. pannukakkukarusellissa, jossa pannukakku kiersi ns. uunin kautta ja sitä ei käännetty paiston aikana. Pinnalle laitettiin täytteitä kypsymään paiston aikana tai ne lisättiin vasta kypsän pannukakun päälle. Tilasimme neljä erilaista suolaista sekä neljä makeaa pannukakkua erityyppisillä täytevalikoimilla. Esim. kylmäsavulohi, juusto, pekoni, saksanpähkinät, hunaja, kirsikkahilloke, omenakaneli.



Liège maanantai 21.9.2026

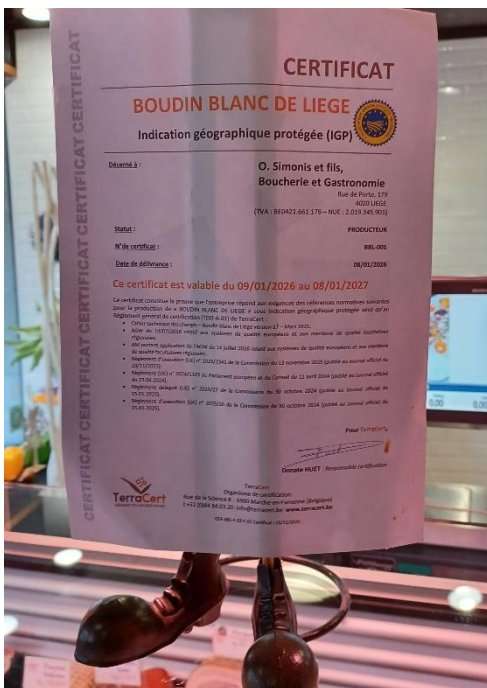
Traiteur Simonis & Fils – Boucherie et Gastronomie lihakauppavierailu

Yritys on perinteinen liha- ja herkkukauppa sekä pitopalvelu, jonka juuret ulottuvat vuoteen 1964. Perheyristystä johtaa nyt toisessa sukupolvessa Benoit Simonis ja yritys pitää kunnia-asianaan perinteisten leikkeleiden omaa valmistusta. Ben piti meille tuotantotiloissaan **Boudin blanc de Liège** -makkaran valmistusnäytöksen.



Tämä Liègen valkoinen makkara, **Boudin blanc de Liège**, on perinteinen vallonialainen lihavalmistus, joka sai EU:n suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM/IGP) vuonna 2025. Hakuprosessi oli pitkä, yhteensä 11 vuotta. Tuottajien etuja ja tuotemääritelmän ylläpitoa koordinoi Liègen Boudin blanc tuottajayhdistys (Association des producteurs de Boudin blanc de Liège ASBL), johon kuuluu 10 teurastamoa/lihajalostamoa sekä yksi meiramintuottaja ja -pakkaaja. Maustemeiramin pitää tulla maantieteellisesti määritellyltä alueelta ja sen riittävä tuotanto on yksi makkarantuotantomääriä rajoittavista tekijöistä.

Boudin blanc valmistetaan sian vähärasvaisesta lihasta ja rasvasta ja täytetään luonnonsuoleen. Tuotteen tunnusomainen mauste on **meirami** (*Origanum majorana* L.) ja nimenomaan sen kokonaiset kuivatut meiraminlehdet, joka antaa makkaralle sen tunnistettavan aromin ja ulkonäön. Makkaran kilohinta kaupassa oli 18 €/kg



Täällä ranskankielisellä Vallonian alueella nimisuojarahkisteröinnistä maksetaan vuosittain n. 400 € maksu, jonka vastineeksi saa sertifikaatin käyttöönsä.

<https://www.visitezliege.be/en/page/le-boudin-blanc>

Liègen vohvelikulttuuri ja vierailu vohvelileipomo Chez Blanchessa

Chez Blanche on Liègen alueella toimiva artesaanileipomo- ja konditoriaketju, joka tunnetaan erityisesti hapanjuurileivästä, suklaasta, leivonnaisista sekä perinteisistä Liègen vohveleista. Yrityksellä on useita myymälöitä Liègen kaupungissa ja lähialueilla. Vohveleita paistetaan kahtena päivänä viikossa ja niitä myydään paistopäivänä ja seuraavana päivänä asiakkaille. Lisäksi yritys valmistaa hieman erityyppisiä ”isoäidin vohveleita”, sekä suklaapäällysteisiä vohveleita.

Yritys on taitavasti tuotteistanut paikallisen ruokaperinteen, perheyrietyksensä historian, sesonkiraaka-aineet ja alueen tunnetuimman herkun, Liègen vohvelin osaksi yrityksensä brändiä ja matkailijan ruokakokemusta.



Liègen vohveli on yksi Belgian tunnetuimmista ruokasymboleista ja **Natalie**, joka esitteli meille yritystä ja vohvelien valmistusta korosti, että Liègen vohveli on täysin eri tuote kuin esimerkiksi Brysselissä tarjottavat ns. belgialaiset vohvelit. Ihmettelimme, miksi tälle tuotteelle ei ole haettu nimisuoja. Tuote profiloituu hyvin vahvasti Liègen seutuun, jossa resepti ja valmistustavat ovat säilyneet osana paikallista identiteettiä ja gastronomista perintöä.

Gaufre de Liège kerrotaan syntyneen 1700-luvulla, kun Liège'n prinssipiispan hovikokki kehitti uudenlaisen makean vohvelin rikastamalla taikinaa sokerihelmillä.



Liège'n vohvelin taikina on briossimainen ja hiivalla kohotettu ja siinä on mukana suuria **helmisokerikiteitä**, jotka karamellisoituvat paistettaessa pinnalle. Vohveli on tiivis, makea ja hieman sitkeä rakenteeltaan sekä soikea muodoltaan. Tyypillisesti se syödään sellaisenaan ilman lisukkeita.

Liège'n kaupunki myöntää "Authentique Gaufre de Liège" -laatumerkin oikeaoppisille vohvelivalmistajille.

Vierailu meijeri La Fromagerie du Vieux Moulin, Herve

La Fromagerie du Vieux Moulin -meijeri sijaitsee Belgian Pays de Herve -alueella, joka tunnetaan maan merkittävimpana juustoaalueena. Yritys valmistaa perinteisin menetelmin erityisesti kuuluisaa Herve AOP -juustoa, joka on Belgian ainoa EU:n suojatun alkuperänimityksen ((Protected Designation of Origin, PDO) saanut juusto. Se sai EU:n nimisuojan jo vuonna 1996.



Ainoastaan kaksi meijeriä valmistaa nimisuojattua Herve-juustoa, toinen on iso teollinen toimija ja vastaa 90 % Herve juuston tuotannosta. LA Fromagerie du Vieux Moulin taas on pieni perheomisteinen yritys (äiti Madeleine Hanssen ja tytär Agnes sekä 10 työntekijää), joka korostaa markkinoinnissaan paikallista alkuperää, käsityöosaamista ja sukupolvelta toiselle siirtynyttä juustonvalmistustaitoa.

Yritys tuottaa vuositason noin 40 000 kg juustoa. Yritys valmistaa neljää muuta juustoa sekä mietoa ja vahvempaa Herve-juustoa. Herve-juusto on myydyin ja tunnetuin tuote ja nimisuojaus on heidän tuotteensa markkinoinnille elintärkeä. Yritys on myös merkittävä matkailukohde. Vanhan maatilan yhteyteen rakennetussa vierailukeskuksessa esitellään Herve-juuston historiaa, valmistusprosessia ja kypsytystä. Vierailulla pääsee myös maistelemaan juustoja. Opastettuja kierroksia järjestetään säännöllisesti osana alueen ruokamatkailutarjontaa ja meijeri tuottaa myös jäätelöitä, joita kesäsesonkina myydään meijerin yhteydessä ja muulloin ulkopuolella olevasta pakasteautomaatista. Suunnitelmissa on laajentaa yrityksen tiloja, sillä nyt vanhat tilat ovat niin ahtaat, että uusi juustoerä voidaan laittaa prosessiin vain kahtena päivänä viikossa käsittely- ja kypsytystilojen puutteen vuoksi.



Fromage de Herve - Herve-juusto valmistetaan pastöroimattomasta Holstain -lehmänmaidosta, jota tuottaa kolme sopimustilaa. Eläinten hyvinvoinnin, laiduntamisen (väh. 180 vrk/vuosi) ja ruokinnan osalta on erikoismääräyksiä, jotta maito olisi juustonvalmistukseen optimaalista. Tuottajille pystytään maksamaan maidosta korkeampaa litrahintaa, joten halukkaita maatiloja on ollut helppo sitouttaa yhteistyöhön.

Herve-juusto on pehmeä, pestykuorinen juusto. Siinä on tunnistettava oranssinruskea kuori ja voimakas, aromaattinen tuoksu. Ominainen piirre Herve-juustolle kypsymisen aikana on [Brevibacterium linens](#)-bakteeri, joka tuottaa sen hajun ja maun. Bakteeri siirtyy

juustontuotantoon alueen maaperästä veden välityksellä ja on vahva perustelu PDO nimisuojustatukselle.

Juuston maku vaihtelee miedosta voimakkaan pikanttiin kypsytyksajan mukaan. Juusto kypsyy useita viikkoja, ja sen kuorta pestään säännöllisesti suolaliuoksella. Tämä kehittää juustolle tyypillisen värin, aromin ja rakenteen.

Hervejuustosta vitsaillaan, että kun sen jättää keittiössä johonkin tiettyyn paikkaan, on se seuraavana hetkenä jo aivan toisaalla – niin elävä tuote se on.

Perinteisesti Herveä nautitaan tumman leivän kanssa. Belgiassa sitä tarjoillaan usein myös paikallisen siirapin (sirop de Liège) sekä oluen tai viinin seurana.

<https://www.terredefromages.be/en/herve-cheese-pdo/>

Liègen kaupunki

Liège on itäisessä Belgiassa sijaitsevan **Liègen maakunnan** pääkaupunki ja yksi **Vallonian** tärkeimmistä kaupungeista. Kaupunki sijaitsee **Maasjoen (Meuse)** varrella lähellä Alankomaiden ja Saksan rajoja, mikä on tehnyt siitä vuosisatojen ajan merkittävän kaupan, teollisuuden ja kulttuurin keskuksen. Asukkaita kaupungissa on n. 200 000.

Liègen tunnetuimmat nähtävyydet ovat Montagne de Buerenin portaat, Saint-Paulin katedraali, Prinssipiispojen palatsi, Grand Curtius -museo ja moderni Guilleminsin rautatieasema.

<https://www.visitezliege.be/en>

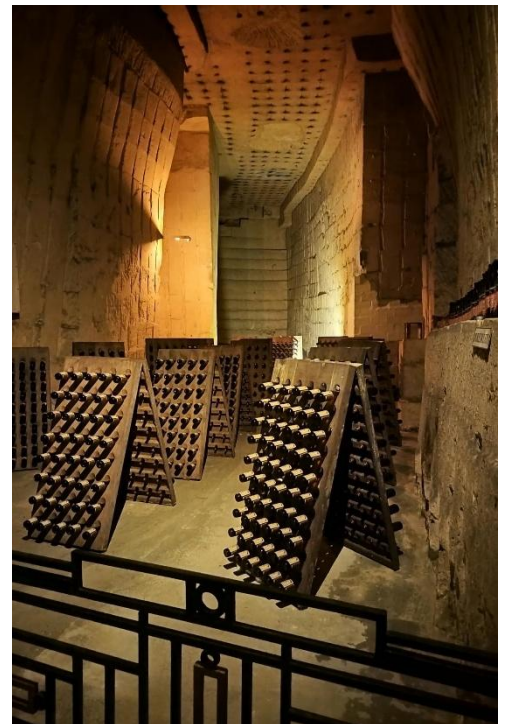
De Grotten van Kanne -luolat: kulinaarinen opastettu luolakierros

Kannen luolat sijaitsevat Riemstissä, Belgian Limburgin kaakkoisosassa, aivan Alankomaiden rajalla, lähellä Maastrichtia. Vuosisatojen ajan kalkkikiveä louhittiin maan alla täällä mergelialueella. Tämä loi laajan tunneliverkoston, jossa on vielä tänäkin päivänä paljon nähtävää ja koettavaa.



Tällä kahden tunnin opastetulla luolavierailulla tutustuimme siihen, kuinka matkailukohde voidaan vahvasti linkittää paikalliseen ruokakulttuuriin. Kierroksella maisteltiin lasillinen Blanc de Blancs kuohuviiniä paikalliselta Wijndomein Vlijtingen -tuottajalta. Vlijtingenin viinitilan kuohuviinit kypsytetään luolissa ”sur latte” -kypsytyksenä.

Lisäksi maistelimme paikallista luolassa kypsytettyä Mosasaurus-olutta sekä valikoiman paikallisia luolaruokia: paikallista artesaaniluolamakkaraa, Membruggenin vuohentilan kovaa vuohenjuustoa ja erityistä luolapiirakkaa, jossa täytteenä oleva riisipuuro saa erityisen aromin kypsyessään kaksi vuorokautta luolassa. Piirakka kuuluu Limburgse Vlaai -nimisuojattuihin tuotteisiin.



Kaikkia tuotteita yhdisti selkeä yhteys luolaan: tuotteet kypsytettiin tai tuotantotilat sijaitsivat luolan yläpuolella. Oppaamme Helga korosti, että ilman tätä yhteyttä ruokatarjoilu jäisi irralliseksi eikä palvelisi matkailullista kokonaiselämystä.

Luolassa on viileää (+ 11C), joten maistatukset oli rytmitetty tauoiksi ja välillä kävelimme luolastoa tutkien. Tunnelmavalaistukseen tarjoilualueilla oli kiinnitetty huomiota ja tärkeä yksityiskohta asiakasmukavuuden kannalta olivat myös asialliset wc-tilat.

Lopuksi tutustuimme myös luolien kaupalliseen sienikasvatukseen. 4 km luolaston käytävistä on varattu yksityiselle sieniyrittäjälle. Sieniä ei kuitenkaan toistaiseksi hyödynnetty luolan ruokatarjoiluissa, mutta niitä oli myynnissä vierailijoille.

<https://grottenvankannevw.be/>

Aachen tiistai 22.9.2026

Aamupäivän ohjelmassa meillä oli opastettu kahden tunnin **gastronominen kävely Aachenin keskustassa** oppaanamme Anja (Matkatoimisto Aixuculinaire). Aachen on suosittu matkailukohde, vuosittain vanhassa kaupungissa vierailee n. 1,5 miljoonaa matkailijaa ja opastuskävelyt ovat hyvin suosittuja. Kierroksen aikana tutustuimme kaupungin historiaan ja ruokaperinteeseen kahden nimisuojatun tuotteen ja ehkä hieman yllättäen kaupungin maaperästä pulppuavan mineraalipitoisen termalisen veden kautta.



Oecher Puttes / Aachener Puttes, on maantieteellinen suojattu tuote (PGI) vuodesta 2016 eteenpäin.



Kyseessä on käsiteollisesti valmistettu mausteinen maalaisverimakkara, jota myydään tuoreena, säilykkeenä ja myös savustettuna. Tuotanto on rajattu **Aacheeniin ja sen lähiympäristöön**.

Tuotteen valmistukseen käytetään sianpään ihokamaraa, silavaa, sianlihaa, verta, nitriittisuolaa, haudutettua sipulia ja maustesekoitusta (erityisesti pippuria, meiramia, timjamia, neilikkaa ja muskottipähkinää). Meiramin käyttö mausteena on pakollista.

Oecher Puttes oli korkean valkuaisaine- ja kaloripitoisuutensa vuoksi hyvää ravintoa raskasta ruumiillista työtä tekeville tehdas- ja kaivostyöläisille; samalla se mahdollisti teuraseläinten



kestävän hyödyntämisen, koska sen valmistukseen käytettiin myös teurastuksen sivutuotteita, kuten verta. Tuore silava vaikuttaa osaltaan huomattavasti tuotteen ominaismakuun, ja se on myös ratkaisevan tärkeä tekijä viipaloidun makkaran ulkonäön kannalta. Siksi silavakuutiot kuumennetaan varovaisesti keitinliemessä ennen niiden sekoittamista massaan siten, että ne muuttuvat hieman läpikuultaviksi ja ”karkaavat”, jos niihin yritetään tarttua käsin. Tällä kuumakäsittelyllä varmistetaan, ettei veri värjää silavakuutioita punaisiksi, vaan ne erottuvat valkoisina Oecher Puttes - makkaran tummasta massasta ja tuotteen leikkauspinta saa sille ominaisen ulkonäön.

Tuote on erityisen suosittu paistettuna omenoiden, perunan ja sipulin kanssa. Paikallisessa murteessa ruokalaji tunnetaan nimellä ”Hömmel än Eäd” (taivas ja maa). Oecher Puttes - verimakkaraa arvostetaan myös perunasoseen ja hapankaalin kanssa tarjoiltuna (”Kompes”) tai retkieväänä.

Kaupungin tunnetuin tuote on kuitenkin **Aachener Printen eli Aachenin piparkakku**. Aachener Printen on Euroopan unionissa suojatun maantieteellisen merkinnän (PGI) saanut perinteinen Aachenin alueella valmistettava mausteileivonnainen. Tuotteelle ovat ominaisia ruskea väri, mausteinen aromi sekä valmistuksessa käytettävä kandisokeri. Aachener Printeneitä valmistetaan sekä rapeina että pehmeinä versioina. Nimeä ”Aachener Printen” saavat käyttäät vain hyväksytyllä Aachenin tuotantoalueella toimivat valmistajat, jotka noudattavat rekisteröityä tuote-eritelmaa.

Yhdistys, The Aachener Printen e.V. Association valvoo ja suojelee tuotteen valmistusta. Yhdistyksessä on 10 yritystä, joilla nimisuoja haettu.





Vanhassa kaupungissa oli useita pelkästään Aachener Printeniin erikoistuneita liikkeitä, joissa myös nimisuoja tuotiin hyvin esille. Tuote on matkailun kannalta täydellinen tuliainen: kevyt, säilyvä ja helposti muunneltavissa muodon ja koristelun suhteen. Syksyisin siilihahmo on suosittu ja sitten joulun lähestyessä siirrytään jouluisiin muotoihin.

Aachener printeniä yhdistetään kekseliäästi myös muihin ruokalajeihin. Samalla makumaailmalla valmistetaan mm. likööriä ja pääsimme myös maistelemaan lihahyytelöä, jonka hyytelöosaan on käytetty mausteena tätä piparkakkua, lopputuloksena hieman hapanimelä hyytelö. Anja totesikin, että Aachenin asukkaat ovat kovasti makean perään – myös suolaisissa ruuissaan.



Aachenin kaupunki

Aachen on Saksan läntisin suurkaupunki, aivan Belgian ja Alankomaiden rajojen tuntumassa. Kaupungissa yhdistyvät yli 2 000 vuoden historia, vilkas opiskelijaelämä ja eurooppalainen kulttuuriperintö. Aachen tunnetaan erityisesti keisari Kaarle Suuresta, joka valitsi kaupungin valtakuntansa keskuksesi 700-luvun lopulla. Hänen aikanaan Aachenista kehittyi eräänlainen keskiaikaisen Euroopan pääkaupunki, minkä vuoksi Kaarle Suurta kutsutaan usein myös "Euroopan isäksi".

Kaupungin tunnetuin nähtävyys on Aachenin tuomiokirkko, joka kuuluu UNESCO:n maailmanperintöluetteloon ja oli samalla Saksan ensimmäinen maailmanperintökohde. Tuomiokirkossa sijaitsee Kaarle Suuren hauta, ja siellä kruunattiin vuosisatojen ajan Saksan kuninkaita. Tuomiokirkon vieressä sijaitsee historiallinen kaupungintalo, joka on rakennettu osittain Kaarle Suuren palatsin paikalle.

Aachen on tunnettu myös kuumista mineraalilähteistään. Roomalaiset perustivat alueelle kylpylän jo antiikin aikana, ja lähteet ovat edelleen näkyvä osa kaupungin identiteettiä. Elisenbrunnenin pylväshalli on yksi tunnetuimmista paikoista, jossa voi aistia vanhan kylpyläkaupungin tunnelmaa.

<https://www.aachen-tourismus.de/en/aachen-entdecken/>

Aachenissa osallistujilla oli vielä mahdollisuus kierrellä kaupungilla ja lounastaa ennen kuin siirryimme Düsseldorfin lentokentälle ja kotimatalle.

Kiitos kaikille osallistujille aktiivisuudesta ja reippaudesta! Ohjelmaa oli paljon ja päivät olivat todella pitkiä. Aikataulut pitivät varsin hyvin ja kaikki kohteet ottivat meidät avosylin vastaan vierailulle. Jokaiselle esittelijälle ja meidän eteemme vaivaa nähneelle toimijalle lahjoitimme kiitoskassin, jossa oli pohjoissavolaisia ruokatuotteita sekä mm. englanninkieliset esitteet Ylä-Savon ja Kuopion alueen matkailusta.

Matkakertomuksen kirjasi Kirsi Vartia, Nimisuoja tutuksi Ylä-Savossa hankkeen hankekoordinaattori ja matkanjohtaja.