



Nieuwe bananenlikeur Musa Lova voorgesteld tijdens Studentenwelkom

[Personen >> Swennen](#)
[Onderwerpen >> bananen](#)

[28-09-2009]



Burgemeester Louis Tobback, rector Mark Waer en professor Rony Swennen
© Rob Stevens



© Rob Stevens

Leuven is in één klap twee nieuwe likeuren rijker. De Musa Lova is een bananenlikeur met twee varianten: eentje vermengd met Damiaankoffie met een alcoholpercentage van 17°, en eentje vermengd met Leuvense honing met een alcoholpercentage van 35°. Professor Rony Swennen van de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, beheerder van de internationale bananencollectie van de universiteit, zorgde voor wetenschappelijke ondersteuning. Op donderdag 24 september werd de nieuwe likeur voorgesteld tijdens het Studentenwelkom.

Leuven is dit jaar Stad van de Smaak én Leuven mag ook wel wereldhoofdstad van de banaan genoemd worden: de K.U.Leuven bezit de grootste collectie bananenplantjes ter wereld. Die twee factoren leidden samen tot dit nieuwe Leuvense streekproduct, dat op de markt wordt gebracht wordt door Fabian Deckers van Brasserie Improviso. Het initiatief voor het streekproduct kwam van de Leuvense schepen Van Hoof.

Professor Rony Swennen van de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, beheerder van de internationale bananencollectie van de universiteit, zorgde voor wetenschappelijke ondersteuning. Om de verbondenheid met de streek compleet te maken, worden de twee smaakvarianten ingevuld door lokale spelers. De honing komt van Leuvense imkers en is aangebracht door professor Seppe Deckers. Koffiebranderij Den Trommel uit Tremelo is verantwoordelijk voor de Damiaankoffie en brouwer Jan Dewachter van 't Nieuwhuys in Hoegaarden staat in voor de productie.

Op donderdag 24 september werd de nieuwe likeur voorgesteld tijdens het Studentenwelkom. Rector Mark Waer en burgemeester Louis Tobback nipten bij die gelegenheid aan een glaasje Musa Lova.