

Sophie de Jong en

Het ideale boerenbedrijf van...

BD-Jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale bedrijf. Sophie de Jong (28) en Filipe da Cunha (35) zijn kok en boer op biologische boerderij Indacofoods in Italië. *Tekst: Sophie de Jong*

Toen ik Filipe leerde kennen was hij de eerste die mij verraste door voor mij te koken, terwijl anderen dat vaak zagen als een enorm afschrikwekkende taak: koken voor een kok! Hij was zelfverzekerd en het gerecht dat hij voor me maakte, een typisch Portugese ovenschotel met octopus (gedurfd, want octopus wordt snel taai), was heerlijk! Meteen zijn we samen verder gegaan, zowel op zakelijk vlak als in de liefde! Het was niet meer dan vanzelfsprekend. Samen in de keuken waren we een team en vanaf dag één hadden we succes in alles wat we samen ondernamen. Dit klinkt erg geromantiseerd en dat is het uiteraard altijd een beetje als je over je geliefde praat. Maar het is waar, samen kregen we alles voor elkaar!

Hard werkend in keukens in de stad, verlangden we eigenlijk beiden naar een leven dat meer met het land te maken had. We misten het buiten zijn. Het werken met de aarde en dieren. De familie van Filipe in Portugal is van boerenafkomst en ik kwam

als kind geregeld op de oude herenboerderij van mijn oudtante en oudoom in Best. We wisten dus iets van landbouw, maar te weinig om een boerderij te beginnen.


Met de droom om het boeren en het koken te combineren zijn we voor een jaar naar Zuid-Amerika vertrokken, waar we vrijwilligerswerk hebben gedaan op verschillende boerderijen. Dit versterkte onze wens om ooit onze eigen boerderij met eetgelegenheid te beginnen. Terug in Nederland hebben wij ons eigen restaurant opgezet in Den Oever, nog zonder boerderij erbij. Het heette 'Den Proever' en was een groot succes. En we leerden weer het nodige over onszelf.

Toen kwam onze grote kans. Mijn moeder, die er altijd van had gedroomd als biologisch boerin iets in Italië te beginnen, had een prachtig huis met 7 hectare land gevonden en daar woonde ze nu. Of wij het zagen zitten om samen een biologische boerderij op te zetten? Ja!!!

We hebben er natuurlijk een eetgelegenheid

bij gecreëerd, La Bibioteca, waar we koken van eigen land. Ons ideale bedrijf, dat er nu na een kleine twee jaar grotendeels staat, is een boerderij waarin we een gesloten cirkel creëren. Dieren en planten voorzien in elkaars behoefte en van de productie maken wij heerlijke gerechten die wij onze gasten kunnen voorschotelen. Ook brengen we op deze manier kennis over. Mensen lopen rond op de boerderij. We geven uitleg over biologisch boeren. Het welzijn van de dieren (varkens, konijnen, kippen, schapen en binnenkort waarschijnlijk ook ganzen) staat bij ons hoog in het vaandel. Daar zijn wij erg blij over en trots op.

Het is hard werken en het is zeker niet makkelijk om dit alles op te zetten, maar wij geloven erin dat dit de toekomst is. Hier zal ons eerste kind naar verwachting in juli geboren worden.

Voor info (ook over workshops en cursussen) zie indacofoods.com 

Filipe da Cunha

