

Hoe presenteert je als melkveehouder je bedrijf en je sector aan de burger? In deze editie: **'boergondisch' feestmaal**

Naam: **Jan en Mieke Duijndam, Tim van Bregt**

Woonplaats: **Delfgauw**

Leeftijd: **52, 53 en 24**

Presentatie: **'boergondisch' feestmaal**

Aantal koeien: **130**



Topkoks bereiden 'boergondisch' feestmaal met streekeigen producten

# Dineren op de voergang

tekst **Jorieke van Cappellen**

**H**ad u nog een wijntje gewild?' De ober schenkt nog eens bij en beweegt zich met grote stappen over het voer van de koeien naar de volgende gast. Terwijl de bezoeker geniet van het diner van streekeigen producten, klinkt op de achtergrond het geloei van koeien en het geratel van het voerhek.

Ten minste één keer per jaar is op het biologisch dynamische melkveebedrijf Hoeve Biesland van Jan en Mieke Duijndam en Tim van Bregt uit Delfgauw een bijzonder tafereel te zien. Ruim honderd gasten doen zich tussen de koeien te goed aan een exclusief diner, bereid met producten uit de streek door meerdere topkoks. 'De koeien vreten ondertussen het voer tussen de stoelpoten vandaan', glimlacht melkveehouder Jan Duijndam.

Het 'boergondisch' feestmaal op Hoeve Biesland is ontstaan vanuit een initiatief van Stichting Van Eigen Erf, die het eten van biologische producten uit de eigen streek actief promoot. 'We organiseren het boergondische feestmaal nu een paar jaar', vertelt Jan. 'De catering wordt gedaan door professionele koks en obers. In de gerechten worden onze eigen producten, biologische melk en biologisch rundvlees, verwerkt. Bijvoorbeeld in een lekker rundvleesstoofpotje en in het dessert. Ook worden er andere producten, zoals biologisch fruit en biologische groenten uit de streek, gebruikt.'

Over belangstelling voor het boergondisch dineren hebben Jan en Mieke niet te klagen. 'Zodra mensen kunnen reserveren zitten we in no time vol', zegt Mieke. 'Er komen allerlei verschillende mensen op af. Van boerenafkomst, maar ook uit de stad, want Den Haag en Delft liggen pal achter de bomen. We krijgen veel leuke reacties van gasten over de

unieke plek van ons bedrijf en natuurlijk de bijzondere locatie van het diner.'

Het boergondisch feestmaal zorgt altijd voor veel publieke belangstelling. 'Het is mooie pr voor ons bedrijf en onze streekeigen producten', vindt Jan. Naast het diner op de voergang houden Jan en Mieke zich actief bezig met de verkoop van rundvlees aan huis en aan horecagelegenheden en ontvangen ze regelmatig schoolklassen en groepen op het bedrijf. De activiteiten doen Jan en Mieke er niet zomaar bij. 'Ze vormen een wezenlijk onderdeel van onze bedrijfsvoering', zegt Jan. 'Wij zitten midden in de Randstad en dan kun je je niet oneindig blijven richten op groei en efficiëntie. Koeien melken kan iedereen en ook wij willen nog groeien naar 160 koeien, maar wij willen ook graag een toegevoegde waarde geven aan onze producten. Dat kan door in te spelen op de beleving van de consument, want daar producer je tenslotte voor.'