

Werkplaats 10

Eten van dichtbij

Periodieke uitgave van Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij in samenwerking met derden.
Jaargang 7, september 2009



In eigen handen

Consumenten willen invloed op hun eten

*Met
recepten
op fiets-
afstand!*

Beleid kan boer en burger verbinden

Voedselstrategie: hoogste tijd

Welvarender platteland begint in de stad | Groene balkons en voedselwoestijnen | Lagere overheid worstelt met duurzame lunch | Recepten van 30 minuten (fietsen) | Visionairs over onze voeding



6 *Consumenten bepalen mee op een Pergolabedrijf*

Zelf oogstende klanten betalen een vast bedrag en bepalen mee in keuzes van teelt en oogst.



10 *Groene balkons en voedselwoestijnen*

Inspirerende voorbeelden van vindingrijke voedselprojecten over de hele wereld.



15 *Recepten van een half uurtje fietsen*

Speciaal gemaakt voor deze Werkplaats: recepten volledig samengesteld uit producten vanuit de directe regio van Deventer, Tilburg, Rotterdam of Utrecht. Ook op bladzijde 25 - 28 - 35.



16 *Een welvarender platteland begint in de stad*

In een 'Community of Practice' leren initiatiefrijke stedelingen die de landbouw naar hun stad brengen van elkaar.



26 *Gemeentebestuurders met durf verbinden boer en burger*

Stadsboerderijen zijn minder moeilijk te realiseren dan soms lijkt.

Verder in dit nummer:

- 4 Voeding is de onmisbare schakel
- 13 Marktkant: retail
- 14 Korte berichten
- 21 Marktkant: horeca / foodservice
- 22 Duurzaam inkopen lagere overheid
- 29 Korte berichten
- 30 Vijf visionairs over de toekomst
- 33 Marktkant: directe verkoop
- 34 Korte berichten



Ons voedsel van morgen

Prijspakkers en prijsknallers roepen irritatie bij me op. De run naar (veel) vlees voor (heel) weinig geld maakt me misselijk. Euro's schijnen de maat der dingen te zijn. Weinig euro's is het kwaliteitskeur. Over andere kwaliteiten: smaak, herkomst, wijze van produceren, gebruikte grondstoffen, wordt niet gerept. Natuurlijk zal de een meer op het huishoudbudget moeten letten dan de ander. Maar voor niets gaat de zon op. Alles heeft zijn prijs. We vragen een faire beloning voor ons werk, laten we dan ook een eerlijke prijs voor ons voedsel betalen. Is het glas hiermee half leeg? Nee. Streekproducten, scharrelvarkens, biologisch bier en landgoedjams dingen ook naar de gunsten van de consument. Hun kwaliteit wordt bepaald door de wijze van produceren, gebruikte grondstoffen, afwezigheid van bestrijdingsmiddelen, distributiekilometers, enzovoort. De supermarkten liggen nog niet vol met wat ik 'kwaliteitsproducten' zou willen noemen, maar deze artikelen zijn aan hun opmars begonnen. Onze landelijke grootgrutter zag er vijf of tien jaar geleden toch beslist anders uit dan nu wanneer we met onze 'kwaliteitsbril' op gaan winkelen.

Zichtbaar

Willen we naar een duurzame samenleving groeien – en dat zullen we moeten willen – dan zal de wereld achter de winkelschappen zichtbaar moeten worden. Voor de schappen verschijnt dan een Nederlander die weet van welke boerderij, tuinderij of veehouderij zijn voedsel vandaan komt en die bereid is om een eerlijke prijs te betalen aan degene die het gemaakt heeft. Die zich financieel en sociaal verbonden voelt met dat bedrijf. Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij maakt zich onder andere sterk voor een vitaal, dynamisch platteland. Met deze Werkplaats laten we zien dat regionale voedselproductie bijdraagt aan de vitaliteit van het landelijk gebied. Sterker nog: (plaatselijke) relaties tussen consument en producent dragen bij aan een duurzame samenleving, een gevarieerd landschap en betrokkenheid van burgers bij het land waarop ze leven.

[Handwritten signature]

drs. Kees Joosse
directeur Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij

Colofon

De Werkplaats voor de leefomgeving is een uitgave van Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij.



impuls
aan de
leefomgeving

www.knhm.nl
info@knhm.nl

Redactieadres:
KNHM, Postbus 33,
6800 LE Arnhem
Redactie: Maarten Fischer, Linde Nouws Keij, Lonneke Vissers
Coördinatie en eindredactie: Linde Nouws Keij,
Food/Drink Experience voor Miller Media
Ontwerp: DiepArnhem
Vormgeving: Ineke Oerlemans
Foto omslag: Gerard Reijmer
Druk: Insight in Graphics, Amersfoort
Oplage: 5300
ISSN: 1574-2083

De Werkplaats voor de Leefomgeving wordt uitgegeven ter ondersteuning van een project, symposium of activiteit onder de noemer: verbetering van de kwaliteit van de leefomgeving. Dit nummer staat in het teken van regionalisering van voedselketens. De verantwoordelijkheid voor de teksten berust bij de auteurs. De inhoud van de Werkplaats voor de Leefomgeving kan geheel of gedeeltelijk worden overgenomen indien de bron vermeld wordt en de redactie daar toestemming voor geeft.



Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij

Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij ondersteunt mensen die hun buurt, wijk of streek willen verbeteren. Het gaat daarbij om ideeën en projecten van burgers, vrijwilligers-organisaties en ideële organisaties. Deze projecten richten zich op: actief burgerschap, plattelandsvernieuwing en water. Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij helpt deze verbeteringen van de leefomgeving te realiseren met inzet van kennis, geld en een uitgebreid netwerk. Jaarlijks budget is circa 2,2 miljoen euro, voor een groot deel afkomstig uit dividend van aandelen ARCADIS (voormalige Heidemij). KNHM is een onafhankelijke vereniging met twaalf provinciale afdelingen en een projectbureau in Arnhem. De thema's Mens en Water, Dynamisch Platteland en Actief Samenleven hebben de speciale aandacht. Het thema Dynamisch Platteland richt zich op vernieuwingen in het landelijk gebied. Het accent ligt op een duurzame sociaal-economische en ecologische versterking van het platteland. Het thema van deze Werkplaats voor de Leef-omgeving, Eten van dichtbij, geeft hier invulling aan. KNHM ondersteunt diverse projecten waarin regionalisering van voedselketens het uitgangspunt is. In deze Werkplaats kunt u daarover lezen.

www.knhm.nl

Taskforce Multifunctionele Landbouw

De Taskforce Multifunctionele Landbouw is in 2008 voor een periode van vier jaar aangesteld door Minister Gerda Verburg van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. De Taskforce werkt aan versnelling, verbinding en vernieuwing van initiatieven in de multifunctionele landbouw. Hoe? Door een impuls te geven aan ondernemerschap, professionaliteit, duurzaamheid en maatschappelijke relevantie. Concreet streeft de Taskforce naar een verdubbeling van de omzet in de periode 2008-2012. Tot de multifunctionele landbouw behoren agrarische bedrijven die naast hun veehouderij, akkerbouw- of tuinbouwbedrijf andere activiteiten uitoefenen, gekoppeld aan het primaire landbouwbedrijf. Deze activiteiten zijn zorglandbouw, recreatie, agrarische kinderopvang, boerderijeducatie, agrarisch natuur- en landschapsbeheer en/of de productie en verkoop van streekproducten. Om de Nederlandse streekproductensector op te schalen en te professionaliseren, heeft de Taskforce in samenwerking met marktpartijen, onderzoeksinstituten en andere stakeholders een streekproductenprogramma opgesteld. Hierin lopen projecten die onder andere de introductie van nieuwe marktconcepten ondersteunen, ketens versterken, distributie en logistiek verbeteren en wet- en regelgeving stroomlijnen.

- www.multifunctionelelandbouw.nl
- www.minlnv.nl. Klik onder Onderwerpen door op Voedselkwaliteit / Duurzaam voedsel

Eten is meer dan een primaire levensbehoefte. Wat we eten bepaalt onze gezondheid, onze energie, ons welzijn. De maaltijd is al eeuwen een moment van gemeenschap en samenzijn. Eten verbindt, en ook dát is van levensbelang.

Ons gezamenlijk eetpatroon heeft grote effecten op verhoudingen in de wereld en op het milieu. Wat de grond voortbrengt, en wat de mens in zijn mond stopt, heeft een directe, gevoelige relatie. Als anonieme systemen gaan bepalen hoe eten gemaakt wordt, wordt de afstand tussen producenten en consumenten te groot. Dan kan zelfs de maatschappelijke samenhang in het geding komen.

De onmisbare schakel

Betrokkenheid en bewustzijn maken voedselketen gezonder

Michael Pollan is een van de belangrijkste hedendaagse analytici van het verdwijnen van de maatschappelijke samenhang, die voortkomt uit de manier waarop voedsel wordt gemaakt. Hij laat zien waar het toe leidt: consumenten weten of begrijpen niet hoe hun eten wordt geproduceerd, voedingsmiddelen worden vele kilometers onnodig versleept en er is een onevenredige exploitatie van natuur of arbeid. Met als verdere gevolgen: (te) verregaande bewerking van voedsel en nivellering van de kwaliteit, afname van biodiversiteit en weerstand, obesitas, ondervoeding en andere gezondheidsklachten. Is wat Pollan signaleert in de Verenigde Staten, ook een bedreiging voor Nederland?

Nuances

Marktexperts zijn van mening dat ongeveer veertig procent van de Nederlandse consumenten bewust bepaalde producten zou willen kiezen, als die echt beter zijn in smaak, gezondheid en duurzaamheid. Maar hoe vermarkt je dat op een eerlijke en overtuigende manier? Zijn e-nummers nou goed of slecht? Is een mango uit Azië minder duurzaam dan een aardbei uit een Nederlandse kas? Is de totale CO₂ belasting van mijn bezoek aan de boerderijwinkel nou hoger of lager dan wanneer ik fabriekskaas in de supermarkt koop? Is een 'fair trade' product eerlijk gemaakt? Zijn weidekoeien eigenlijk niet slechter voor het milieu dan koeien in een gesloten stalsysteem?

Programma's zoals de Keuringsdienst van Waarde, websites zoals foodlog.nl en boeken zoals die van Michael Pollan laten de nuances zien in de vele verhalen achter ons voedsel. Ze tonen aan dat echte controleerbaarheid, zichtbaarheid en transparantie over de herkomst en bewerking van voedsel wint in belangstelling. Het gesprek is geopend.

Dichterbij

Zien wat je eet. Niet alleen: kijken op je bord, maar weten waar het gegroeid heeft, wat erin zit, wie het heeft aangeraakt, hoe het bewerkt is. Waarom het eruitziet en smaakt zoals het doet. De interesse voor transparante voedselketens bestaat al dertig jaar. Activiteiten rondom regionale voedselvoorziening nemen de laatste jaren in kracht toe. Van moestuinen en stadslandbouw tot nieuwe supermarkt-concepten, pergolabedrijven, stedelijke voedselstrategieën en professionele boerderijwinkels. Deze regionale voedselketens zijn een teken dat steeds meer mensen de relatie tussen voeding en de betekenis van het maken ervan willen herstellen. Een betekenis die terugkomt in vele gezichten: een moeder die haar kinderen eten voor kan zetten waar ze echt op vertrouwt, een kok die zijn vakmanschap versterkt door mooie producten met een verhaal, een kaasmaker die de smaak van zijn kaas herkent uit duizenden of schoolkinderen die trots hun oogst uit de schooltuin mee naar huis nemen.

Natuurlijk is er blijvende behoefte aan grootschaligheid, waar deze een winst in volume oplevert. Handel op de wereldmarkt is evenmin weg te denken, en is niet per definitie ongewenst. Wat regionale voedselketens echter weer kunnen terugbrengen zijn betrokkenheid bij en bewustzijn van de betekenis van voedsel. Dat zal uiteindelijk zijn weerslag krijgen op het totale voedselsysteem. In de komende jaren komt het erop aan. Zetten de ontwikkelingen door die de betekenis van eten belichten? Is er voldoende koopbereidheid bij de consumenten? Kan de overheid een voorbeeldrol vervullen? Kan er sterke communicatie en transparantie georganiseerd worden?

Een boodschappenmand vol smaakvolle kansen en uitdagingen!

Maarten Fischer
Taskforce Multifunctionele Landbouw





Tuinder Klaas Nijhof:
“Dit is hun plek, hier kunnen ze hun ding doen. Pergolalandbouw is eigenlijk niet meer dan het formaliseren van die betrokkenheid.”

Tuinder Klaas Nijhof

Geen tuin hebben en toch zelf groenten telen? Op een Pergolaboerderij kan dat. Boer en klant werken er samen aan een heel bijzondere bedrijfsvorm. Dat levert wederzijdse betrokkenheid op. Maar ook een tas vol kraakverse groenten, kruiden en vruchten.

Samen werken op Pergolabedrijf De Nieuwe Ronde

“Ik wil hier geen supermarktsfeer”

Tekst Anda Schippers

Foto's Gerard Reijmer

Mijn man houdt van capucijners en ik vind ze vies. Gelukkig kan ik hier voor hem capucijners plukken en zelf lekker sla nemen. Het aanbod is altijd zo dat je kunt oogsten waar je trek in hebt.” Dat zegt Monique Jansen, tevreden klant bij De Nieuwe Ronde, een biologisch Pergolabedrijf in Wageningen. Ze is even aan de tafel komen zitten die midden in de kruiden- en bloementuin staat, met uitzicht op de velden vol groenten en klein fruit. “Ik heb eerder een wekelijkse groentetas gehad. Maar dat vond ik niet zo handig. De porties waren vaak klein, er zaten dingen in die ik niet lekker vond en de groente verlepte soms.”

Teeltplan

Je eigen groenten oogsten, vrijheid in wat je kiest, je aanpassen aan het seizoen, maar ook meedenken met de tuinder of boer die de groenten teelt: het zijn belangrijke redenen om je aan te sluiten bij een Pergolabedrijf. Op zo'n bedrijf bestaat een afspraak tussen de boer en de klanten: de klanten zeggen toe een deel van de oogst af te nemen, terwijl de boer ervoor tekent het bedrijf zo goed mogelijk te runnen, zodat de klanten producten van goede kwaliteit krijgen. Als klant, of beter gezegd deelnemer, praat je mee over het teeltplan, heb je inzicht in de cijfers en recht op goede, verse producten. In ruil daarvoor krijgt de boer per deelnemer een vast bedrag en daarmee een gegarandeerd inkomen.

Zelf oogsten

Voor tuinder Klaas Nijhof is de relatie met zijn klanten de reden om voor deze bedrijfsvorm te kiezen: “Ik ben van huis uit tropisch landbouwkundige. Na jaren in de tropen gewerkt te hebben, kwam ik weer terug naar Nederland. Ik heb in een vergelijkbaar project



praktijkervaring opgedaan. Eigenlijk ben ik er dus vanzelf ingerold. Dit stuk grond heb ik kunnen kopen in 1998. In het begin heb ik ook groentetassen gedaan, maar de relatie met je klanten is dan veel afstandelijker. Zelfoogsters hebben meer betrokkenheid en ze blijven veel langer klant. Dit is hun plek, hier kunnen ze hun ding doen. Pergolalandbouw is eigenlijk niet meer dan het formaliseren van die betrokkenheid.”

Er zijn duidelijke huisregels waar iedereen zich aan moet houden. Op een bord bij de ingang staat welke producten je die week kunt oogsten. Nijhof: “Het komt heel af en toe voor dat mensen meer oogsten dan de bedoeling is, of iets meenemen dat nog niet



geogst mag worden. Maar dat heb je hier snel genoeg in de gaten. Deelnemers letten daar zelf ook op. Over het algemeen is het geen probleem.”

Bondgenoot

Deelnemer zijn aan een Pergolabedrijf gaat voor de meeste mensen verder dan een paar keer per week verse en gezonde producten oogsten. Henk Kloen, deelnemer van De Nieuwe Ronde: “Je bouwt een relatie op met de plek zelf; je voelt je medeverantwoordelijk. Het is hier mooi en je kunt hier ook prima even zitten lunchen – het is van ons allemaal.” Deelnemer Willem Schinkel, ook aangeschoven voor een kop thee, beaamt dat: “Wij nemen op zondagmiddag wel eens een broodje mee en koffie, en dan blijven we hier gewoon een paar uur hangen.”

Alle deelnemers zijn lid van een vereniging, vertelt Henk Kloen, terwijl hij tussen de rijtjes spinazieplanten speurt naar zijn avondmaal. De vereniging heeft een bestuur dat de lopende zaken regelt, en er is een jaarlijkse ledenvergadering. Ook organiseert de vereniging af en toe activiteiten, zoals picknicks of knutselmiddagen voor de kinderen. Voor tuinder Nijhof is het bestuur gesprekspartner namens de deelnemers, en vaak ook bondgenoot, bijvoorbeeld in het overleg met de gemeente over zaken als uitbreiding en het plaatsen van een schuurtje. Ook heeft de vereniging op een gegeven moment zelf besloten de kosten voor het lidmaatschap te stellen op 162 euro per volwassene (voor kinderen geldt een lager tarief), zodat Nijhoff een redelijk inkomen zou hebben en door zou kunnen gaan met zijn werk. “Op dit moment hebben we ruim 150 deelnemende huishoudens. We zouden misschien wel kunnen groeien, maar ik ben hier tevreden mee. Ik ken iedereen en het is prettig overzichtelijk. Ik wil hier geen supermarktsfeer.”

Verzot op groente

Helemaal achteraan op de velden is Rose Wever druk bezig stro tussen de aardbeienplanten te leggen. Een aantal jaar geleden was ze stagiaire op De Nieuwe Ronde en nu werkt ze hier nog één dag in de week als vrijwilligster. “Ik vind het buiten werken lekker, en ik vind vooral de afwisseling in het werk leuk. Het is elke keer anders. En natuurlijk ben ik helemaal verzot op alle groentes die hier groeien, om ze te eten en te zien groeien.”

Rose heeft het slim bekeken. De Nieuwe Ronde lijkt nog het meest op een groenteparadijs. En wat ook heel prettig is, merkt boer Klaas Nijhof op: “Er komen eigenlijk alleen maar leuke mensen hier.”

“Je bouwt een relatie met de plek zelf op, je voelt je medeverantwoordelijk.”



Wat zijn Pergolabedrijven?

‘Pergola’ is de Nederlandse term voor het Amerikaanse Community Supported/Shared Agriculture. Pergola staat voor de relatie tussen klant en boerenbedrijf. De klanten of deelnemers vormen het geraamte dat de ‘plant’, het bedrijf, steun en stevigheid geeft in zijn groei. De oudste Pergolaboerderij in Nederland is die van Tineke Bakker: De Oosterwaarde in Diepenveen. Zij maakte tien jaar geleden de omschakeling. In een interview met dagblad Trouw (14-06-2008) zegt Tineke over Pergolaboerderijen: “De consument heeft het hele jaar door verse groenten van

hoge kwaliteit en de boer heeft een behoorlijk bestaan (...) zonder afhankelijk te zijn van de grillen van de markt. Dat wil vooral zeggen: afhankelijk van de supermarkten, enorme concerns vaak die ons de wet voorschrijven. (...) In plaats van geld en winst gaat het hier om wederzijdse zorg, vertrouwen, kwaliteit. Dat is toch veel sympathieker.” Belangrijke doelstellingen van Pergolalandbouw zijn het opnieuw met elkaar verbinden van de plaats waar voedsel geproduceerd wordt en de plaats waar het gegeten wordt; producten en goederen weer een regionale eigenheid geven,

en verschillende activiteiten in een gebied weer met elkaar verbinden, zoals zorg, voeding en educatie. Op dit moment zijn er in Nederland een stuk of tien Pergolaboerderijen.

Ieder op zijn manier

Er zijn in Nederland verschillende typen Pergolabedrijven. Tineke Bakker heeft voor haar bedrijf van veertien hectare ongeveer 240 huishoudens als abonnee. Zo’n veertig abonnees helpen vrijwillig bij het samenstellen van de groentepakketten voor alle huishoudens. Wilco de Zeeuw en Debbina van Vuuren in Woudrichem

doen het weer anders. Zij hebben naast een melkveehouderij een biologisch-dynamisch zorglandbouwbedrijf (wat wil zeggen dat verstandelijk gehandicapten meewerken in het bedrijf). Onderdeel daarvan is een zelfpluktuin voor abonnees; inmiddels zo’n zeventig personen. De Aardvlo in Bunnik, een biologisch-dynamische landgoedtuinderij, heeft een winkeltje, maar levert ook groentetassen aan abonnees. Dat laatste gebeurt in de vorm van een Pergola-associatie. De abonnees denken dus mee over de prijsvorming, hebben inzicht in de boekhouding en delen het risico van het bedrijf.



Koplopers over de hele wereld

Groene balkons en voedselwoestijnen

Wereldwijd spelen vragen over voedselvoorziening, vervoer, gezondheid en economische afhankelijkheid een rol. Niet vreemd. Nu de globalisering enige tijd een feit is, worden de consequenties beter zichtbaar. Hier een aantal spraakmakende, verrassende of inspirerende voorbeelden van buitenlandse steden, hun visie op en aanpak van de voedselproblematiek.

Tekst Linde Nouws Keij en Han Wiskerke

Rome: gezonder op school

Het schoolmaaltijdenprogramma in Rome is uniek. Het begon met de regering die wilde dat publieke instellingen meer gebruik zouden maken van streekproducten en biologische teelt. Voor alle scholen in Rome worden dagelijks 150.000 maaltijden gemaakt; dat zijn er 24 miljoen per jaar. Hiervoor werd veel geïmporteerd. Rome pakte dit graag op, maar liep aan tegen de Europese regelgeving van overheidsinkoop. Alles boven de 206.000 euro moet openbaar aanbesteed worden. De verhouding prijs-hoeveelheid zou dan het beste

resultaat geven. Maar voor de scholen in Rome was kwaliteit juist heel belangrijk. Rome ontwikkelde een slim 100-punten-systeem voor beoordeling van de offertes, waarin 51 punten volgens de 'gebruikelijke' waarden van prijs-hoeveelheid te verdienen waren, maar 49 punten voor andere waarden. Dat waren om te beginnen vragen als: kunnen cateraars additionele biologische producten en streekproducten leveren, zijn cateraars milieu gecertificeerd, zijn cateraars in staat om ook voedsel educatie aan onderwijzers, leerlingen en ouders te geven? Na verloop van tijd zijn hier steeds meer punten bijgekomen. Vragen als: Is de verpakking biologisch afbreekbaar? Hoe zit het met restverwerking? Kan overgebleven voedsel geleverd worden aan dierenasiels of daklozenopvang? Zijn geïmporteerde

producten Fair Trade gecertificeerd? Er is naast kwaliteit en duurzaamheid ook veel aandacht voor educatie. Kinderen moeten zelf meehelpen het eten te bereiden. Ze bezoeken de boerderijen waar het voedsel vandaan komt en volgen kooklessen. Ouders en kinderen bepalen mede de criteria voor de aanbesteding, waardoor die steeds progressiever worden! Het resultaat: 67 procent van het school-eten in Rome is biologisch, 26 procent komt uit de regio, 14 procent is fair trade en twee procent is afkomstig van sociale samenwerkingsverbanden.

www.sustainablefoodlab.org
vul in het zoekveld 'Rome' in en klik in de resultaten op School Meals (11/29/2006)

Londen: kleinere kaart

Na de aanslagen op de Londense metro (2005) lag het vluchtverkeer van en naar Londen enige tijd stil. Tot haar grote schrik moest de stad ervaren dat zij voor het leeuwendeel leefde van eten dat uit het buitenland aangevoerd werd, en dat nu dus niet binnen kon komen. Tegelijk rezen, na de BSE- en MKZ-crisis, vragen over de inrichting van de voedselketen en het vervoer. Was het op grote schaal verplaatsen van vlees en dieren wel veilig en wenselijk? Verder zag Londen onder haar burgers een enorme toename van overgewicht in combinatie met ondervoeding. Burgemeester Ken Livingstone nam het initiatief voor de London Food Strategy, een plan van aanpak om voortaan het Londense eten gezonder en veiliger te maken en van dichterbij te halen.

CO₂-reductie

De publieke sector – ziekenhuizen en scholen – ging haar voedselinkoop richten op de eigen regio. Dit leverde een enorme winst op in de reductie van het aantal voedselkilometers. Bij aanvang van het voedselproject van een aantal Londense ziekenhuizen was een wereldkaart nodig om aan te wijzen waar al het eten vandaan kwam. Inmiddels volstaat grotendeels een kaart van Zuid-Engeland. Het CO₂-verbruik in vervoer verminderde met 70 tot 80 procent.

Gezond uit het ziekenhuis

Ondervoeding was in Londen een groot probleem. Waar al 40 procent van de ouderen in ondervoede staat het ziekenhuis binnenkwam, kwam 60 procent ondervoed eruit. Er werd geïnvesteerd in betere koks, gezondere maaltijden en trainingen en kennisontwikkeling voor het ziekenhuispersoneel. Deze kosten leveren naar verwachting een besparing op door sneller herstel van patiënten.

Voedselwoestijnen

Niet alleen in Londen, maar ook in andere steden zijn in de loop der tijd veel buurtwinkels en kleinere retailers verdwenen. Vooral in armere wijken ontstaan zo 'voedselwoestijnen' waar op loopafstand geen verse producten meer te vinden zijn, maar alleen calorierijk fastfood. Het gevolg is een combinatie van obesitas en ondervoeding: mensen zijn te zwaar en missen belangrijke voedingsstoffen. Ook dit probleem wordt in de London Food Strategy aangepakt, zowel vanuit gezondheidsoogpunt, als vanuit een gedachte van sociale gelijkheid. Daarom stimuleert de gemeente de ontwikkeling van groene ruimtes in de stad, als oude panden worden gesloopt. Hier komen dan bijvoorbeeld gezamenlijke groentetuinen die ook een functie hebben voor educatie en gemeenschapszin; samen eten produceren versterkt de band tussen mensen.

- www.london.gov.uk/mayor/health/food/docs/food-strategy.pdf
- www.lda.gov.uk onder Encouraging

Business in de linkerkolom: London Food

- www.corporatecitizen.nhs.uk Klik door naar Procurement. In de rechterkolom (donkerblauw) staat een overzichtelijke brochure van het London Hospital Food Project
- www.sustainweb.org (veel links naar allerlei projecten over regionale voedselketens)

Toronto: recht op invloed

De Food Policy Council adviseert al meer dan tien jaar aan de gemeente Toronto. Er zitten mensen uit de publieke sector in, uit het bedrijfsleven en uit non-gouvernementele organisaties. Deze brede vertegenwoordiging is zo gekozen, omdat voedselvoorziening van zo veel verschillende factoren afhangt. De Food Policy Council moet de verbanden leggen in een 'multiproblematiek'.

Basisbehoefte

Gezondheid is een belangrijk onderwerp. Ook het behoud van 'groene ommelanden' is van waarde. Vroeger was er een logische relatie tussen de stad en het platteland waar geproduceerd werd, maar door globalisering en schaalvergroting (deze is in Canada en het noorden van de VS



enorm, veel groter dan in Europa) verdwijnt deze vanzelfsprekendheid. Beschikbaarheid van (vers en gezond) eten wordt hier vaak bekeken vanuit een maatschappelijke of ideologische kant. Consumenten hebben geen invloed meer op de productie van hun voedsel, terwijl dit juist zo dicht bij de basis-behoefte ligt. Daarom wordt zeggenschap over 'waar komt mijn eten vandaan' gezien als een kwestie van voedseldemocratie. Men kijkt vooral naar oplossingen waarin wonen, voedsel en groene ruimte weer meer organisch samenvallen.

Relaties

De Food Policy Council doet aan voorlichting, bewustwording en lobbyen. Er wordt onderzoek gedaan, bijvoorbeeld naar obesitas en naar 'voedselwoestijnen'; plaatsen of wijken waar op loopafstand geen verse producten meer te koop zijn. Er wordt zelfs gekeken welke relatie er is tussen biodiversiteit en andere publieke vraagstukken. Verder steunt de Council consumentengroepen die directe relaties met boeren zoeken. Bijvoorbeeld in CSA's

(Community Supported Agriculture), waarin consumenten 'deelnemen' in het boerenbedrijf door mee te betalen, mee te bepalen en/of mee te werken.

- www.toronto.ca/health/tfpc_index.htm over The Food Policy Council
- Veertien (!) onderzoeken: www.toronto.ca/health/tfpc_discussion_paper.htm

Havana: stadslandbouw uit nood

Toen de Sovjet-Unie haar steun aan Cuba opzegde en de levering van fossiele brandstoffen stopte, zag Cuba zich gedwongen al haar eten op eigen grond te verbouwen. Heel snel moest er ook in de stad aan landbouw worden gedaan. Nu is Havana voor 50 tot 60 procent zelfvoorzienend door 'stadslandbouw'. Tuintjes, balkons, daken en zelfs hekken worden benut om alles wat wil bloeien en groeien een kans te geven (en op te eten). Naast private tuinen zijn er publieke tuinen van de staat, waar mensen hun eten kunnen verbouwen.

New York: het dak op

Als er ergens gebrek aan is in New York, is het wel grond. Maar er zijn wel daken! Met kleinschalige technologie, in kassen en met vernuftige irrigatiesystemen, komen hier steeds meer mogelijkheden om zelf eten te verbouwen. Als alle platte daken zo'n vijfduizend hectare met kassenbouw zouden kunnen beslaan, kunnen vijftien miljoen mensen er het jaar rond van eten.

Building-Integrated Sustainable Agriculture; het bestaat echt! Maak de cirkel rond: met zonnepanelen en afgewerkt vet wordt energie opgewekt, het restafval van de groente wordt verteerd door wormen, die voer worden voor kweekvissen, van wie de mest weer naar de groente gaat.

Milwaukee/Chicago: Growing Power

Voormalig prof basketballer Will Allen, zelf opgegroeid in een arm boerengezin, is grondlegger van de organisatie Growing Power. Het zelf verbouwen en beschikbaar maken van gezond eten maakt mensen niet alleen gezonder, zo redeneert hij, maar is ook een versterkende factor binnen (kansarme) buurten. Teelt gebeurt op plaatsen in en nabij de stad; in parken, op schoolterreinen, op hangplekken van junkies. Growing Power start altijd lokaal en vanuit enkele mensen in een gemeenschap, liefst jongeren. Er ontstaat een mini voedselsysteem, waarin mensen zelf hun afval scheiden, dit composteren met de inzet van zelfgekweekte wormen, en zo de arme grond rijp maken voor hoogwaardige, super-intensieve teelt. Opbrengsten lopen op tot het veertigvoudige van 'reguliere' landbouw. In de buurten verbeterden stevast de leefkwaliteit, gemeenschapszin, gezondheid en liepen misdaad en drugshandel achteruit.

www.growingpower.org

Retail

Supermarkten spelen graag in op de trend naar eerlijk, smaakvol en authentiek eten. Producten uit de regio sluiten aan op deze trend. De logistieke systemen en marketingsystemen van de retail stellen echter strakke eisen aan te leveren producten. Die zijn lastig te combineren met aanbod van wisselende volumes en verschillen in kwaliteit of smaak. Sommige initiatieven in de retail vinden hier oplossingen op. Zo vinden regionale producten ook via supermarkt en speciaalzaak de weg naar consumenten.

FOTO: HADEWYCH VEYS



Van oudsher zijn er lokale supermarkten die naast het landelijke assortiment ook lokale, vaak seizoensgebonden, producten aanbieden aan hun klanten.

In de professionalisering en concentratie van het supermarktkanaal en ontwikkelingen zoals de prijzenoorlog, is de bewegingsvrijheid van individuele winkels steeds verder ingeperkt. Sinds kort is er echter weer een trend zichtbaar dat kleine of middelgrote ketens zich willen onderscheiden op het vlak van lokaal 'maatwerk'. Zoals Plus (Met 'Gijs' en 't is goed boeren bij Plus'), Deen ('vers uit de regio'), Dekamarkt ('Boerenbest'), Emté en Spar. Ook de grotere retailers zoeken naar een positie in deze nieuwe trend, naar voorbeeld van onder andere Tesco in Groot-Brittannië. Enkele initiatieven zijn opvallend in hun overtuigde keuze om regionaal voedsel tot het kernpunt van hun assortiment te maken.

Marqt

In 2008 opende Marqt haar deuren. De formule streeft ernaar een versmarkt te zijn waar men de dagelijkse boodschappen kan doen, met producten van hoogwaardige en duurzame kwaliteit. De leveranciers van de verschillende versafdelingen zijn zelf partners in de formule, waarbij Marqt het totaalconcept bewaakt en ontwikkelt. *Mijnboer* (zie pagina 21) levert groenten en fruit. Die worden afhankelijk van het seizoen zoveel mogelijk ingekocht bij boeren en tuinders in de regio Noord-Holland/West-Friesland. Het assortiment wordt aangevuld met producten van groothandels. Marqt heeft een vestiging in Amsterdam aan de Overtoom en in Haarlem aan de Gedempte Oude Gracht.

www.marqt.nl
www.mijnboer.nl

Willem & Drees

In juni 2009 begon Willem & Drees een proef om regionale AGF-producten (Aardappelen, Groenten en Fruit) onder eigen merknaam en uitstraling in supermarkten te positioneren. Franchisenemers van onder andere een biologische winkel, een Super de Boer, een Jumbo en een Plus supermarkt in Amersfoort boden schapruimte om in het seizoen bijvoorbeeld biologische kersen, bijzondere knoflooksoorten en verse aardbeien rechtstreeks van producenten in een

apart schap in de versafdeling op te nemen. Willem & Drees streeft er niet naar om supermarkten te voorzien van een volledig en continue assortiment, maar alleen van onderscheidende seizoensgebonden producten uit de regio. Willem & Drees onderzoekt zowel de reacties van de consumenten als de inpassingsmogelijkheden in de winkels.

www.willemendrees.nl

Smits Specialiteiten

Speciaalzaken in heel Nederland ontwikkelen zich de laatste jaren in de richting van pure kwaliteitsproducten met beleevingswaarde. Juist deze winkels kunnen, met kundig personeel en persoonlijke aandacht, ook regionale producten tot hun recht laten komen. Smits Specialiteiten in Rhenen is daar een voorbeeld van. Smits verkoopt boerenkazen, fruit en noten uit de regio. Afhankelijk van het seizoen komt er ook allerlei fruit van burgers en boeren uit de regio de winkel binnen. Midden in het seizoen ontstaat er dan een ware ruilhandel waarbij de winkel al snel vol staat met manden, tassen en dozen vol fruit. Smits bemerkt zowel bij klanten als bij collega-speciaalzaken een groeiende interesse voor producten uit de regio en van bijzondere producenten.

www.smitsspecialiteiten.nl

Voel het zelf

Leuk, interessant, inspirerend! Verschillende (Engelstalige) filmpjes zijn te zien over stadslandbouw, projecten in Havana en New York, democratisering van de landbouw, kleinschalige en minischalige teelt én over regionalisering van voedselvoorziening. Verbaas of verheug u. De links naar de filmpjes vindt u op www.knhm.nl/werkplaats

Kort

Opvallende, vernieuwende of geslaagde projecten rondom regionalisering van voedsel



Obama's groentetuin

Op last van Michelle Obama is voorjaar 2009 een stuk gazon van het Witte Huis omgespit tot groentetuin. Er staan géén bietjes in (lust de president niet) maar wel spinazie, kool, broccoli, sla, kruiden en bessen. De biologische tuin levert verse groenten en fruit voor het presidentiële gezin én voor staatsbanketten, maar belangrijker nog, zo zegt mevrouw Obama, schoolkinderen zullen er leren over gezonde, lokaal geteelde groenten en vruchten, door te helpen planten, oogsten en koken. In een tijd van zorgwekkende obesitas hoopt de First Lady de samenleving verder te helpen door kinderen wijzer te maken. En het is ook nog eens voordelig; de aanplant kostte grofweg honderd dollar. Inmiddels heeft de Britse Queen Elizabeth dit groene voorbeeld gevolgd.

Filmpje

Neem een kijkje in de White House keuken. Sous-chef Sam Kass plukt de groenten voor vanavond. www.knhm.nl/werkplaats



Kinderen van Bancroft Elementary School helpen in de groentetuin van de Obama's.

Biologische streekgidsen

Het Centrum voor Biologische Landbouw in Lelystad leidde elf vrijwilligers op tot biologisch streekgids. Zij verzorgen rondleidingen en excursies voor groepen die graag een kijkje willen nemen op een biologisch boeren erf en dit bijvoorbeeld willen combineren met zelf bloemen of fruit plukken of een groene workshop volgen. Om de bekendheid te vergroten zijn een brochure en website gemaakt. Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij Afdeling Flevoland adviseerde het centrum in Lelystad hierin.

- www.tuinvanlelystad.nl (onder kopje Rondleiding op het boerenbedrijf)
- Centrum Biologische Landbouw: (0320) 281 222
- www.biologischelandbouw.org
- Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij Afdeling Flevoland, Monique Le Grand: mlegrand_1@hotmail.com

Foodprint

Stroom Den Haag presenteert vanaf 2009 het twee jaar durende programma Foodprint. Voedsel voor de stad. Foodprint gaat over de invloed van voedsel op de cultuur, de inrichting en het functioneren van steden, in het bijzonder van Den Haag. Stroom wil met deze manifestatie een impuls geven aan het denken over de relatie tussen voedsel en de stad. Kunstenaars en ontwerpers verbinden zich aan de problematiek rond voedselproductie. Het programma Foodprint bestaat uit een discussieforum, een symposium over de verbondenheid van voedsel met waardesystemen, diverse workshops en een expositie met ontwerpen voor voedselproductie in, met of om de stad. Tijdens de Week van de Smaak verschijnt een culinair planologische stadsgids met daarin de 'foodprint' van Den Haag. Welk voedsel komt de stad in en wat gaat er uit? En welke personen, verhalen, feiten en routes gaan schuil achter deze producten?

www.foodprint.stroom.nl
www.stroom.nl

Boeren in de Buurt

Het project Boeren in de Buurt in de nieuwe wijk Schuytgraaf in Arnhem wil een duurzame relatie tussen stad en ommeland realiseren. Het project kent verschillende werkgroepen waarin bewoners van Schuytgraaf en mensen uit het omringende platteland samenwerken. De werkgroep Boerenleven bijvoorbeeld brengt in kaart welke producten het platteland biedt en waar ze te koop zijn. Andere werkgroepen zijn Struinen, Streekhistorie, Kunst, Educatie, Culinair. Het motto is: Beleef de Betuwe! Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij ondersteunt dit project in opzet en uitvoering.

- www.boerenindebuurt.nl
- Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij, Lonneke Vissers: lonneke.vissers@knhm.nl

Pergolaboerin Tineke Bakker produceert in de Oosterwaarde in Diepenveen de mooiste verse seizoensgroenten, waaronder bijzondere soorten als rondini (lijkt op een kleine ronde courgette). Via Deventer fiets je hiervandaan in een dik half uur naar de Hof van Twello. Je kunt er in de streekwinkel dagelijks een volledig menu samenstellen met bijzondere producten als geitenvlees, zuivel, oliën en wijn.

Informatie: www.oosterwaarde.nl, www.hofvantwello.nl

Tekst, receptuur en fotografie: Désirée Verkaar

**Half
uurtje
fietsen**

Deventer soepje van rondini en basilicum

- 4 rondini's (of 2 courgettes), 1 ui, 1 teen knoflook en 1 bos basilicum van de Oosterwaarde
- 750 ml groente- of kippenbouillon (zelfgemaakt van kip van de Oosterwaarde of gekocht bij de Hof van Twello)
- 200 g oude boerenkaas, 50 g boerenboter en 75 ml pompoenpitolie van de Hof van Twello
- Peper en zout

Leg de basilicumblaadjes 1 minuut in kokend water, spoel ze af met koud water en dep ze droog. Pureer ze samen met de pompoenpitolie. Zeef de kruidenolie door een theedoek (het duurt ongeveer een uur tot alle olie er doorheen gedruppeld is). Maak kaaskoekjes door in een pan met anti-aanbaklaag kleine bergjes geraspte kaas te laten smelten. Wacht enkele minuten tot de kaas iets begint te verkleuren (maar laat hem niet bruin worden). Schep ze voorzichtig uit de pan met een spatel en laat ze afkoelen op keukenpapier. Maak de rondini's schoon en snijd ze in stukken. Snipper de ui en knoflook en fruit ze in de boter. Laat de rondini's even meebakken, doe de bouillon erbij en laat het geheel 10 minuten zacht koken. Bewaar eventueel wat rondiniblokjes voor de garnering, doe de basilicumpuree die in de theedoek achterbleef bij de rest en pureer alles met de staafmixer. Schenk de soep in kommen en druppel er wat basilicumolie overheen.



Een innige band tussen stad en land

Stadsbewoners omarmen 'hun' boeren

Tekst: Karine Hoenderdos, Scriptum communicatie over voeding
Foto's: De Beeldredactie / Guido Benschop

In verschillende steden slaan stadsbewoners de handen ineen om de landbouw meer naar hun stad te brengen. Een aantal mensen in deze projecten zoekt aansluiting bij anderen. Samen vormen ze een 'Community of Practice', een praktijk-gemeenschap. Ze wisselen ideeën uit en helpen elkaar oplossingen te bedenken. Het gaat niet om vrijblijvend praten, maar om elkaar praktisch verder te helpen en te leren van elkaars ervaringen. Een verslag van een inspirerende bijeenkomst.

Stadse bleekneusjes zouden vaker op de fiets moeten stappen. Meestal zijn ze dan binnen een half uur tussen de weilanden en de akkers. En grote kans dat daar de heerlijkste verse producten worden verbouwd en bereid. Veel stedelingen weten de boeren in hun buurt niet te vinden. Jammer. Op diverse plaatsen in Nederland ontplooiën stadsbewoners initiatieven om de producten van de boer en de kennis over landbouw meer naar de stad te brengen. Veel van deze enthousiastelingen lopen tegen dezelfde problemen aan. Daarom startten ze in 2008 een serie bijeenkomsten met als motto: 'Een welvarender platteland begint in de stad'.

Streeksambal

In elke bijeenkomst staat één stad centraal. De initiatiefnemers in deze stad presenteren hun project aan de andere steden en krijgen zo de kans een probleem met de andere deelnemers te bespreken. Met behulp van hun kennis en ervaringen kunnen ze zo naar een oplossing zoeken. In maart van dit jaar was de beurt aan Rotterdam. In deze grote stad met veel hoogbouw, industrie en een wereldhaven lijkt het platteland wel heel ver te zoeken. Toch kregen de initiatiefnemers van de Rotterdamse stichting 'Van de boer' al veel voor elkaar. Met de Rotterdamse aanpak: geen woorden maar daden! Er is een succesvol restaurant, midden in de multiculturele wijk Spangen, dat authentiek Hollandse producten serveert. Bij het restaurant is ook een winkel. Soms hebben de oer-Hollandse streekproducten een verrassende multiculturele draai, onder het motto: 'boeren en burens'. Voorbeeld zijn de sambals van Hottie Sambal, een knetterhete

Een welvarender platteland begint in de stad



sambal gemaakt van pepers uit de Hoekse Waard en andere verse streek ingrediënten.

De zaken lopen goed bij 'Van de boer'. Restaurantrecensent Mac van Dinther van de Volkskrant vond het er prettig eten. Toch is het restaurant voor eigenaren Nicole Hoven en Rianne Andeweg niet het einddoel. Ze zien het als een van de manieren om het platteland meer naar de stad te krijgen. Zij hebben nog veel meer pijlen op hun boog. Zo initieerden ze ook de Rotterdamse 'Oogstparade' in september 2009. Het is de missie van Hoven en haar zakenpartner dat ambachtelijk en gezond lokaal voedsel dicht bij de bron verkrijgbaar is.

Horeca als voortrekker

De horeca in de stad kan een belangrijke rol vervullen in het promoten van de producten uit de eigen streek. Veel restaurateurs willen niets liever. Ze bejubelen de versheid en de kwaliteit van de producten. Bovendien vinden ze het een toegevoegde waarde voor hun gasten als ze een 'verhaal' kunnen vertellen bij hun menukaart. Mooi toch, als de biologische geitenkaas in de salade afkomstig is van de boerderij van slechts 8 kilometer verderop? Probleem is echter de logistiek, zo schetste Hoven op de Rotter-

damse bijeenkomst. De restaurateur heeft geen mogelijkheid om dagelijks verse spullen te gaan halen bij de diverse boerderijen. De boeren hebben op hun beurt geen tijd om langs de restaurants te gaan. Bovendien kunnen ze vaak niet de garanties en snelle levering bieden die een restaurateur gewend is van de groothandel. De natuur laat zich immers niet dwingen: producten hebben de tijd nodig om te rijpen en het seizoen is heilig. Restaurants die met kraakverse producten uit hun buurt willen werken, moeten dus wel flexibel kunnen zijn in hun planning en menukeuze.

Makelaar

Voor het oplossen van de logistieke problemen werden tijdens de bijeenkomst verschillende mogelijkheden geopperd. Denk aan coöperaties of 'marktplaatsen' van restaurateurs en boeren. Het is cruciaal dat iemand de rol van makelaar op zich neemt, zodat logistieke obstakels uit de weg worden geruimd. Voorbeeld van zo'n 'makelaar' is het Streek en Smaakverbond in de Gelderse Vallei. Op de bijeenkomst in Rotterdam vertelde Miriam van der Kolk over haar werkzaamheden bij het Streek en Smaakverbond. Deze organisatie (met twee deeltijd krachten) levert vanuit zo'n twintig boeren

producten aan restaurants. Alle boeren leveren bijzondere producten, versproducten van hoge kwaliteit én met een eigen verhaal. Dat verhaal is bijvoorbeeld een bijzondere receptuur, een familiegeschiedenis of een bepaalde grondsoort. Wekelijks kunnen restaurants een bestelling doen, die de bezorgdienst van het Streek en Smaakverbond bezorgt. Extra service is dat de deelnemende boeren op verzoek zelf over hun product en bedrijf kunnen komen vertellen, bijvoorbeeld aan groepen. Juist deze extra aandacht blijkt heel populair.

Eerlijke prijs en plezier

Dat stad en platteland meer willen samenwerken is een logisch gevolg van vele ontwikkelingen in de maatschappij. Zo is er de vraag naar een meer duurzame voedselproductie. Voedsel van ‘om de hoek’ en van het seizoen maakt minder voedselkilometers, zodat het energiesaldo gunstiger uitpakt. Lokale overheden moeten vaak duurzaam inkopen en zoeken naar alternatieven. Maar ook de consument wil meer contact met het platteland. De kennis over eten en over het boerenbedrijf, die van oudsher in de maatschappij aanwezig is, dreigt te verdwijnen. Lest best hebben de boeren baat bij een goede relatie tussen stad en land. Zij willen een eerlijke prijs voor hun producten. En ze beleven plezier aan het contact met de stedeling die zijn waardering uitspreekt over hun producten. Het initiatief voor de projecten in dit artikel ligt bij de stedelingen. Zij willen die relatie met platteland herstellen en vitaler maken. Ze willen de boer ook duidelijk maken waaraan de mensen in de stad behoefte hebben. De organisaties die samenkomen in de Community of Practice zijn al goed op weg.



**Amsterdam:
Boerenstadswens**

Vereniging Boerenstadswens is een Amsterdamse vereniging van stedelingen die een betekenisvolle relatie willen met het land rond de stad. Doel is om stedelingen, jong en oud, in contact te brengen met landbouw, natuur en de oorsprong van voedsel. Door de stad uit te gaan én door landbouw en platteland de stad binnen te halen. Er zijn verschillende projecten en activiteiten, zoals streekmaaltijden, cursussen, boerderijbezoeken, een stadsbuurderij in Osdorp en buurtmoestuinen. Het grootste project is boerderijeducatie, een samenwerkingsproject met Proeftuin Amsterdam, Amsterdamse basisscholen, het AMNEC en de agrarische natuurverenigingen rondom Amsterdam. Op vijftien boerderijen rondom Amsterdam zijn boeren en boerinnen getraind om kinderen van de basisschool te ontvangen. In 2009 kunnen maar liefst 150 groepen van de bovenbouw een bezoek brengen aan de boerderij.

www.boerenstadswens.nl
www.boerderijeducatie-amsterdam.nl



**Den Haag/Leiden:
Gezonde Gronden**

Het werkgebied van Gezonde Gronden is de zuidwestelijke hoek van de Randstad. Deze jonge organisatie komt voort uit het besef dat een gezonde bodem belangrijk is voor de gezondheid van mensen. Niet alleen van de boeren die met die grond werken, maar ook van hen die er door gevoed worden. Daarnaast wil Gezonde Gronden voedselzekerheid agenderen. Gezonde Gronden organiseert veel activiteiten. Voorbeelden zijn een cursus voor boeren over kringlooplandbouw, reeksen van lezingen en films en een cursus permacultuur voor stedelingen.

www.gezondegronden.nl

**Rotterdam:
Stichting van de Boer,
Rotterdamse Oogst**

Twee Rotterdamse vrouwen, Nicole Hoven en Rianne Andeweg, namen het initiatief om het platteland de stad in te brengen. Het eerste project was het restaurant ‘Van de boer’. In het najaar 2008 startte het project ‘Rotterdamse Oogst’. Daarmee krijgen boeren een gezicht in de stad en ontdekken Rotterdammers wat er mogelijk is met vlees, vis, zuivel, groenten en fruit uit de eigen ‘achtertuin’. Activiteiten zijn evenementen om stedelingen en ‘buitenlui’ met elkaar in contact te brengen zoals Oogstparades en Zaaiparades, eten uit de volkstuinkeukens en boer-burgerdagen. Rotterdamse Oogst onderzoekt ‘nieuwe marktplaatsen’: concrete of virtuele plekken om vraag en aanbod bij elkaar te brengen. Ook ontwikkelt men ‘nieuwe streekproducten’: smaken uit de wereldkeuken gemaakt met lokale grondstoffen. En ten slotte stimuleert Rotterdamse Oogst de voedselproductie in en om de stad, bijvoorbeeld met groentetuinen op braakliggende grond.

www.vandeboer.nl
www.rotterdamseoogst.nl



>>





Utrecht:
Lekker Utrechts

‘Reg uit het hart!’ Dat is de slogan van Lekker Utrechts. Deze organisatie promoot de consumptie en handel van Utrechtse streekproducten. In 2008 werd Lekker Utrechts in een klap volwassen. Er werd een stichting opgericht en maar liefst meer dan twintig organisaties tekenden een adhesieverklaring. Voorbeelden zijn Natuurmonumenten, Koninklijke Horeca Nederland afdeling Utrecht en de Kamer van Koophandel Midden Nederland. Er is een start gemaakt met de handel en marketing van Utrechtse streekproducten. Op de website is een prachtig overzicht waar men nu al streekproducten kan kopen in winkels of restaurants. Denk aan Baambrugs big, jam, vruchtensappen, kaas en natuurlijk Utrechts speciaalbier.

www.lekkerutrechts.nl

En verder?
Het is opvallend hoeveel initiatieven borrelen en broeien in de grote steden; veel stedelingen willen iets met landbouw en gezonde voeding. De deelnemers aan deze Community of Practice (CoP) konden elkaar daarmee aansteken en volop inspireren. Deze CoP rondt het werk af met het aanbieden van vijf aanbevelingen aan Minister Verburg. Die gaan over:

- nieuw planologisch stad-land denken
- aankoop/financiering van dure grond nabij de stad
- samenwerking tussen provincie en gemeenten
- bewustwording van gezonde voeding
- het faciliteren van stedelijke initiatieven

De mensen van de projecten brengen elkaar via e-mail op de hoogte of houden op afroep bijeenkomsten.

www.netwerkplatteland.nl > thema stad-land.
Gaston Remmers 06 413 74 102
Bart Pijnenburg 06 221 37 239



FOTO: BART VAN HATTEM FOTOGRAFIE

Tilburg:
Boeren in de stadsrand

De Brabantse Milieufederatie roept Brabanders op om producten uit de eigen streek te proeven. Rondom de steden moeten netwerken ontstaan van boeren en de stedelingen die hun producten afnemen. Brabant is van oudsher rijk aan streekproducten. In de provincie zijn diverse initiatieven om stad en boer meer met elkaar te verbinden. Zo is er het plan ‘Voedsel uit uw achtertuin De Nieuwe Warande’ aan de rand van Tilburg. Daar ligt agrarisch gebied, waar de gemeente aan de randen in lage dichtheden wil bouwen. Het middengebied moet open blijven. De Brabantse Milieufederatie wil dat middengebied gebruiken voor regionale voedselvoorziening en stelt er samen met betrokkenen een visie voor op.

www.brabantsemilieufederatie.nl

Horeca/foodservice

mijnboer: Marqt, VITAM en La Place

Ontstaan vanuit De Groene Hoed (een samenwerkingsverband in Noord-Holland) is de missie van *mijnboer*: goed voedsel bereikbaar maken voor iedereen. Het merk levert producten van meer dan 35 Hollandse boeren aan bijvoorbeeld cateraars en retail. Gekeken wordt naar diversiteit, smaak, versheid, teelt met respect voor mens, dier en natuur. Ook naar economisch duurzaam ondernemen: een redelijke prijs waarin ruimte zit voor innovatie. Klanten zijn onder andere Marqt, VITAM Catering en La Place. VITAM Catering zet de *mijnboer*-lijn herkenbaar in in haar bedrijfsrestaurants, al in tien van de zeventig restaurants, waarbij een kwart van groenten en fruit van *mijnboer* is. Uiteindelijk komt in alle locaties een *mijnboer*-lijn. Gasten kunnen via de website van *mijnboer* meer lezen over herkomst en producenten van hun eten.

Verder startte La Place met afname van verse groenten voor restaurants door het hele land. La Place heeft overigens aparte logo's ontwikkeld voor producten van regionale en van biologische herkomst.

www.mijnboer.nl
www.vitam.nl
www.laplace.nl

Fietsdienst

Jos Sluijsmans bezorgt met zijn innovatieve transportfiets geheel CO₂-vrij wekelijks verse boerderijproducten (onder andere uit de Ooijpolder en Groesbeek) bij restaurants in Nijmegen. Die koken op basis van wat hij vers heeft. Verder levert hij aan bedrijven en particulieren scharrelvlees en biologische wijn, pakketten wildernisvlees en wekelijkse fruittassen. Voor 180 pakketten per week draait hij zijn hand niet om.

www.fietsdiensten.nl

Een mooie maaltijd

Tijdens de Week van de Smaak serveren diverse (zorg)instellingen 'Een mooie maaltijd', een menu samengesteld uit verse voedingsmiddelen uit de streek. In de Week van de Smaak 2008 waren dat meer dan 15.000 maaltijden. Gekoppeld aan 'Een mooie maaltijd' wordt inmiddels gewerkt aan voortzetting van de beleving van ziekenhuizen, zorginstellingen en andere instellingen met (verse) producten uit de streek, het hele jaar rond. Meerdere instellingen zijn ermee bezig. Er loopt een pilot in de St. Maartenskliniek in Nijmegen. De kwaliteit van de maaltijden én het welbevinden van de patiënten en bewoners verbeteren hierdoor.

www.weekvandesmaak.nl
René de Bruin (0317) 419 989
rdebruin@streekwijzer.nl

Streek en smaak

Vier jaar alweer levert het Streek&Smaak-verbond producten direct 'af boer' (in plaats van 'af fabriek') aan horecagelegenheden in de omgeving Utrecht/Gelderse Vallei. Inmiddels gaat het om circa vijftig afnemers die op reguliere basis van twintig agrarische bedrijven geleverd krijgen. Klanten zijn de betere hotel/restaurants, delicatessenzaken en kleinere, op kwaliteit gespecialiseerde (party)caterers en kookstudio's. Behalve het product zelf is ook het verhaal over de productiewijze onderdeel van de aankoop. De mogelijkheid om een boer zelf te laten komen vertellen over zijn producten is erg populair. Behalve losse producten zijn er (seizoens)pakketten, bijvoorbeeld het 'Kaas Arrangement van de Lage Landen'. Een echt koninklijke klant is Het Loo, waar via de catering van Albron Party Productions kalfsvlees en kazen geleverd worden.

www.streeksmaakverbond.nl
Mirjam van de Kolk 06 513 699 76
streek&smakverbond@xs4all.nl

Gemeenten en provincies zijn belangrijke inkopers. Bijvoorbeeld van agrarische producten om zo dagelijks tienduizenden ambtenaren van een gezonde, liefst duurzame lunch te voorzien. In andere landen is gebleken dat de publieke sector van doorslaggevend belang kan zijn in het aanzwengelen van een markt voor gezond, vers en duurzaam voedsel (zie voorbeelden van Rome en Londen op pagina 10 en 11). Welke stappen worden in Nederland gezet om het aandeel biologische en streek eigen producten te vergroten?

Lagere overheden worstelen met duurzame lunch

“Je moet alles zelf uitzoeken”

Tekst: Leonore Noorduyt, Aart van Cooten

Foto: De Beeldredactie - Marco Vellinga



Wethouder Hans Luiten van Zaanstad is een van de lokale bestuurders die toekomst ziet in verbetering van de relatie tussen stad en platteland. Hij is zeker niet de enige. Luiten spreekt (voorjaar 2009) op een ondernemers-bijeenkomst over de verbetering van de afzet van streek- en biologische producten in Noord-Holland. In de zaal zitten mogelijke afnemers: cateraars, hoteleigenaren, supermarktondernemers, maar ook boeren. Volgens Luiten leidt een betere afzet van streekproducten onherroepelijk tot een duurzaam platteland met een gezonde economische basis. Hij noemt producten als Texels Lam, Beemster Appelsap en Edammer Kaas. Verkoop van streekproducten in de Noord-Hollandse steden vindt Luiten niet alleen wenselijk, maar ook belangrijk; het biedt perspectief voor de toekomst. Even later blijkt dat de praktijk van alledag weerbarstig is. De (mogelijke) afnemers zeggen wel te willen, maar noemen ook problemen. De kwaliteit van de producten moet onberispelijk zijn en de logistiek goed georganiseerd. Daar ontbreekt het regelmatig aan. De grootste hobbels die de afnemers tegenkomen: ze hebben weinig contact met producenten. Wat is er eigenlijk in de regio te koop aan streek- en biologische producten? Heeft iemand daar een overzicht van? Eén ding wordt op de ondernemersbijeenkomst duidelijk: de eisen voor duurzaam inkopen door rijk, provincies en gemeenten zullen komende jaren zeker leiden tot een groter aandeel van biologische

producten in overheidskantines. De cateraars zullen gewoon aan die eisen moeten voldoen, anders zetten zij zichzelf buitenspel. Maar of dat ook geldt voor de aanwezigheid van streekproducten is de vraag. Over geografische herkomst en vervoerskilometers staat weinig of niets in de inkoopcriteria.

Contact leggen

Een handvol gemeenten probeert, evenals de wethouder uit Zaanstad, de relatie tussen steden en het omringende platteland te verbeteren. Amersfoort, Deventer, Amsterdam en Tilburg zijn voorbeelden van gemeenten die concrete projecten ondersteunen waar in de afstand tussen stad en land kleiner wordt. Het gaat vaak om recreatie, zorglandbouw en landschapsonderhoud en in een aantal gevallen om regionale afzet van landbouwproducten. Ook sommige provincies zijn actief in het scheppen van voorwaarden, bijvoorbeeld door de communicatie tussen leveranciers en afnemers op gang te brengen. Zo was de provincie Noord-Holland een van de initiatiefnemers van de bovengenoemde ondernemersbijeenkomst. Noord-Brabant en Gelderland zetten eveneens stappen op dit terrein. Economisch gezien zet het allemaal nog weinig zoden aan de dijk. Maar dat gaat veranderen, en dat is vooral te danken aan de eisen op het gebied van duurzaam inkopen door de overheid. Als het gaat om catering is het doel dat op korte termijn minstens 40 procent

van het assortiment in de kantines van gemeenten en provincies biologisch is. Daarnaast is er ook nog een wens geformuleerd: de producten die niet biologisch zijn, moeten liefst zoveel mogelijk andere duurzaamheidskenmerken hebben. Hieronder zouden bijvoorbeeld niet-biologische streekproducten kunnen vallen, want de transportafstand daarvan is klein.

Vast aan contracten

Hoe organiseren gemeenten en provincies nu hun inkoop van voedsel en dranken? Speelt duurzaamheid al een rol? Een rondgang langs gemeenten en provincies geeft een divers beeld. Veel gemeenten en provincies sluiten contracten voor langere tijd af met cateraars. Dan is het moeilijk om de eisen tussentijds aan te scherpen. Of er nu al biologische producten of streekproducten gekocht kunnen worden, lijkt meer af te hangen van de goede wil van de cateraar dan van de eis van de opdrachtgever. Gemeenten en provincies die een slag willen maken, zullen dat pas gaan doen als ze via aanbesteding nieuwe contracten gaan afsluiten. Een voorbeeld van zo'n gemeente is Tilburg. Volgens Rob Broens – verantwoordelijk voor de inkoop – ligt de nadruk in deze gemeente op aanbod van gezond voedsel. De saladebar staat prominent in de kantine. Broens: “We zijn wel met duurzaam inkopen bezig, maar het is nog geen speerpunt. Wij hebben een contract met een cateraar dat over een jaar afloopt. Bij de nieuwe aanbesteding nemen

Nieuwe aanbesteding

Wiel Daniëls, gemeente Kerkrade: “Wij hebben in het gemeentehuis een kleinschalig restaurant voor honderd medewerkers. In ons lopende contract met cateraar Eurest zijn geen verplichtingen opgenomen over duurzaam inkopen. Het contract loopt dit jaar af. Bij de nieuwe aanbesteding staat duurzaamheid hoog op de agenda. Ik weet dat Senter Novem richtlijnen heeft gemaakt die je als handvat kunt gebruiken. Die zullen we tegen die tijd goed bestuderen.”

we zeker criteria op over duurzaamheid, maar die zijn op dit moment nog niet geformuleerd.” Bij de gemeente Kerkrade geldt in feite hetzelfde verhaal (zie kader vorige pagina).

Eigen initiatief

Een provincie die al flinke stappen heeft gezet, is Gelderland. Deze provincie doet de catering in het restaurant in het provinciehuis te Arnhem in eigen beheer. Willem ter Voert (“Noem ons bedrijfs-restaurant alstublieft geen kantine en onze gasten geen klanten!”) is hoofd van het restaurant. “Wij zitten nu op 27 procent biologisch en willen eind dit jaar 40 procent halen. Met thee zijn we net overgegaan van Pickwick op Simon Levelt. Koffie hadden we al van Max Havelaar en biologisch vlees betrekken we al twintig jaar van de Groene Weg.” Volgens Ter Voert is het voor een gemeente of provincie makkelijker om duurzaam in te kopen als de catering in eigen hand is: “De grote cateraars zijn weinig geïnteresseerd om in te springen op duurzaam inkopen. Wij regelen het allemaal zelf. Dat is overigens niet altijd makkelijk. Als het gaat om de groothandel betrekken wij van Deli en Sligro. Beide hebben weinig affiniteit met duurzaam inkopen. Je moet alles zelf uitzoeken.” Ter Voert erkent dat hij zelf een belangrijke rol speelt in de omslag op het provinciehuis. “Ik ben enthousiast over deze producten. Er heeft een tijdje iemand anders op mijn plek gezeten en toen zag je het aandeel biologische en streekelijke producten teruglopen. Ik vind het belangrijk, ga zelf naar beurzen, zoek direct contact met de groothandel.”

Landen op de vloer

Ook de gemeente Amsterdam is erg actief op het gebied van duurzaam inkopen. Samen met gemeente Zaanstad, provincie Noord-Holland en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit onderneemt Amsterdam tal van activiteiten, onder andere

Overheid wordt duurzaam

De overheid heeft afspraken over duurzame inkoop vastgelegd. Voor 2010 geldt: rijksoverheid 100 procent duurzaam, gemeenten: 75 procent (en 100 procent in 2015), provincies en waterschappen minimaal 50 procent. Uit de criteria voor de productgroep catering (vastgesteld afgelopen voorjaar) blijkt dat een kantine 100 procent duurzaam genoemd mag worden als 40 procent van het assortiment van biologische oorsprong is. Ook zijn er eisen op het vlak van verpakkingen, apparatuur en automaten. Het belangrijkste keurmerk voor biologische producten is het EKO-keurmerk. Skal is eigenaar en merkhouders van dit keurmerk. Als het nodig is, neemt Skal maatregelen om misbruik tegen te gaan. Er zijn ook andere biologische keurmerken. Vaak gelden daarvoor aanvullende of afwijkende eisen.

Fruit uit eigen streek

Willem ter Voert, provincie Gelderland: “Naast biologisch en fairtrade kiezen we soms ook voor producten uit eigen regio. Zo zijn we al jaren vaste afnemer van het fruitteeltbedrijf 't Gelders Eiland uit Lobith. Dat begon met een paar flesjes sap. Inmiddels kopen we al ons fruit bij deze ondernemer.”

Veelzijdig vers

Carla van Lingen, directeur van VITAM Catering: “Wij voeren de lijn van mijnboer in onze restaurants bij bijvoorbeeld de NOS en de Sorbon restaurants van de Hogeschool en Universiteit van Amsterdam. Een kwart van onze groenten en fruit komt direct van boeren uit de omgeving. Gasten kunnen dat op de site van mijnboer nakijken. We hebben dit actief samen met mijnboer ontwikkeld, omdat we geloven in veelzijdig en vers eten. Op overheidsseisen hebben we niet gewacht.”

in het project Proeftuin Amsterdam. Vergroting van de afzet van biologische- en streekproducten staat hoog op de verlanglijst van de stad. Amsterdam kent een raamcontract waaraan een groot deel van de stadsdelen en diensten deelneemt. In dit contract is het doel ‘40 procent biologisch’ vastgelegd. Ook wordt de wens uitgesproken om het aandeel streekproducten en fairtrade producten komende jaren te vergroten. Uit de aanbesteding zijn vier cateraars gekomen waar de afzonderlijke diensten en stadsdelen uit kunnen kiezen. Dan kunnen ook nog aanvullende criteria worden vastgelegd, bijvoorbeeld over het aandeel streekproducten. Volgens Froukje Anne Karsten van de gemeente Amsterdam loopt het veranderingsproces redelijk goed, vooral omdat de beleidsdoelen van de gemeente helder zijn. Toch komt er af en toe een kink in de kabel: “Onze wensen en doelen moeten landen op de werkvloer, in de kantines. Soms blijken de beheerders van de kantines niet op de hoogte van de gemaakte afspraken, of ze zijn niet overtuigd van het belang. Wij dachten het allemaal aan de voorkant te kunnen regelen, maar dat was niet genoeg. Gelukkig hebben we geld en menskracht gereserveerd om de uitvoering te monitoren en waar nodig te ondersteunen bij de uitvoering. Dat blijkt echt nodig.”

- www.proeftuin.amsterdam.nl
- www.vitam.nl
- Rob Broens, gemeente Tilburg: rob.broens@tilburg.nl
- Willem ter Voert, provincie Gelderland: w.ter.voert@prv.gelderland.nl
- Froukje Anne Karsten, gemeente Amsterdam: f.karsten@dmb.amsterdam.nl
- Wim Daniëls, gemeente Kerkrade: wim.daniels@kerkrade.nl

Rondom het prachtige nationaal park de Loonse en Drunense Duinen, op fietsafstand van Tilburg, wonen en werken de Duinboeren. Ze produceren verse streekproducten en helpen actief mee het nationaal park te beheren. Bij veel Duinboeren mag je een kijkje nemen op het bedrijf. Tien kilometer zuidelijker, in Oisterwijk, maalt de monumentale Kerkhovense molen lokaal geproduceerd graan. Behalve meel vind je er heerlijke worstenbroodjes en groenten uit eigen tuin.

Informatie: www.duinboeren.nl, www.kerkhovensemolen.nl

Vruchtentaartjes van de Duinboeren



Tekst, receptuur en fotografie: Désirée Verkaar

- Voor 4 personen:
- 150 g biologisch tarwemeel van de Kerkhovense molen in Oisterwijk
 - 90 g boerenboter, 75 g kwark en 100 ml slagroom van zuivelboerderij De Kern in Drunen
 - 1 scharrelei van Van Rijsewijk in Helvoirt (alleen de dooier)
 - 4 eetlepels biologische basterdsuiker
 - 3 eetlepels aardbeiensiroop van Frans van Hulten uit Drunen
 - 1 doosje frambozen van de Sprankenhof in Udenhout
 - 1 doosje bramen van Piet Smeekens uit Giersbergen
 - Verder: vier kleine vlaivormen, bakpapier en ‘bakparels’ of gedroogde bonen

Zeef de bloem en voeg de suiker toe. Snijd de (koude) boter in stukjes, doe die bij de bloem en wrijf het tot kruimels. Meng er de eidooier door en kneed alles tot een glad deeg. Verdeel het deeg in vier even grote stukken en duw het gelijkmatig in de vlaivormen. Bak de taartbodems ‘blind’ op 180 graden door ze te bekleden met een stuk gekreukt bakpapier met daarop een laag bakparels of gedroogde bonen (het deeg kan dan niet rijzen). Verwijder na 20 minuten parels en bakpapier en bak de bodems nog 15 minuten. Laat ze afkoelen. Klop de slagroom en meng er de kwark en aardbeiensiroop door. Verdeel een laag over de taartbodems en laat een half uur in de koelkast opstijven. Verdeel het schoongemaakte fruit over de taartjes en serveer ze koel.

Grazend vee naast het station midden in Almere? “Mijn koeien verbeteren het woonklimaat in deze groeiende stad”, zegt stadsboerin Tineke van den Berg stellig. Veel gemeenten zoeken naar vitalisering van het platteland en naar contact tussen de stedeling en de boer. Stadslandbouw biedt goede mogelijkheden. De gemeente kan deze ontwikkeling zelf aanjagen.

Stadsboerderij verbindt boer en burger

Gezocht: gemeente-bestuurders met durf

Tekst: Maria van Boxtel, Land & Co

Foto: Dick Boschloo



Boer Age Opdam van de Gennep Hoeve deelt zijn erf dagelijks met scholieren die een boerderijspeurtocht volgen.

Stadslandbouw is werkende landbouw in de stad of aan de stadsrand, waarbij de verbinding tussen burgers, boer en land centraal staat. Vaak wordt gezegd dat stadslandbouw niet of moeilijk mogelijk is vanwege beperkende regelgeving of knellende bestemmingsplannen. Als adviseurs van verschillende gemeenten hebben Maria van Boxtel en Helmer Wieringa deze ervaring niet. “Het opzetten van een stadsboerderij kan ingewikkeld zijn en de bestuurders moeten echt willen”, vertellen zij, “maar de ruimtelijke ordening biedt gemeenten ook mogelijkheden om juist te sturen op duurzame ontwikkeling in de land- en tuinbouw.” Het begint met een grondgebonden structuurvisie gericht op ‘groene’ landbouw. De gemeente kan duurzaamheid heel goed opnemen als leidend principe in het bestemmingsplan. “Om duurzame landbouw in het buitengebied of een biologische stadsboerderij echt van de grond te krijgen, zijn gemeentebestuurders met wat durf nodig.”

Gemeentegrond verpachten

De makkelijkste manier om een stadsboerderij te realiseren is door gemeentegronden te verpachten. Gemeenten zijn vaak eigenaar van gronden met een groene functie. De gemeente kan dan een duurzame vorm van stadslandbouw vastleggen in het pachtcontract of in een maatwerkbestemming. Stadsboeren Tineke van den Berg en Tom Saat pachten van de gemeente Almere, die de gronden (nog) niet nodig heeft voor stadsuitbreiding. Het rundvlees van de Stads-

boerderij wordt verkocht op de boerderij en op de boerenmarkt in Almere. Burgers en scholieren zijn welkom om een kijkje te nemen op de boerderij. Ook boer Age Opdam en boerin Mirjam Matze van de Gennephoeve in Eindhoven delen dagelijks hun erf met stadsbewoners. Mensen die graag de varkens in de modderpoel bekijken, langs de kippen in de wei scharrelen en kaas uit eigen kaasmakerij kopen. De gemeente kocht de grond in de Gennep Parken en gaf deze uit aan een stichting om een ruim groengebied te handhaven en er een biologische boerderij te vestigen. Aanvankelijk in dienst van de stichting ontvangen boer Age Opdam en boerin Mirjam Matze ruim 25.000 bezoekers per jaar. Ze runnen momenteel als zelfstandig ondernemers de Gennephoeve. “Dat geeft meer vrijheid van handelen”, zegt Age. “Juist omdat de Gennephoeve draait op het grensvlak van landbouw, natuur en mensen, is er enorm draagvlak onder de burgers van Eindhoven. Wij laten burgers de veelzijdigheid van de landbouw meebeleven.”

Nieuwe initiatieven

Soms nemen gemeenten ook zelf het initiatief voor nieuwe bedrijven. De gemeente Meppel zocht als groeikern naar een verbinding van nieuwe stadsuitbreiding en voormalig platteland. Nieuwbouwwijk Nieuwveense Landen is gepland tussen groendstroken waarop biologische (be)leefboerderijen de nieuwe bewoners recreatiemogelijkheden bieden. Bewoners kunnen direct producten inkopen bij de boerderij. Planoloog Helmer Wieringa: “Voor de gemeente

Meppel heb ik meegewerkt aan een speciaal bestemmingsplan waarin precieze criteria zijn opgenomen voor een biologische beleefboerderij. Daarnaast hebben we ondernemers gezocht en gevonden. Stadsboerderij de Paardebloem draait nu uitstekend.” De gemeente is nog bezig de nieuwbouwwijk Nieuwveense Landen, met uiteindelijk zo’n vijfduizend woningen, te realiseren. Het opzetten en uitbouwen van stadsboerderijen duurt vaak enkele jaren. Naast bestuurders met durf zijn dus ook boeren en tuinders met doorzettingsvermogen nodig om een stadsboerderij tot een succes te maken.

www.landco.nl

Meer concrete voorbeelden van gemeenten met een ‘groen’ plattelandsbeleid in het rapport ‘Ruimte voor biologische landbouw’, www.landwerk.nl

Voorbeelden van stadsboerderijen:

- www.stadsboerderijalmere.nl
- www.gennephoeve.nl / Milieu Educatie Centrum www.mecehv.nl
- www.zorgboerderijdepaardenbloem.nl
- www.proeftuin.amsterdam.nl

Wel of niet biologisch?

Niet alle stadsboerderijen zijn biologische bedrijven. Toch biedt biologische landbouw een extra kans. Biologische landbouw is een wettelijk vastgelegde term. Door een koppeling naar deze vorm van landbouw op te nemen in een pachtcontract, of door een maatwerkbestemming voor de gronden van een stadsboerderij vast te leggen, kan de gemeente een duurzame en veilige productie afdwingen.

Dat je met Hollandse ingrediënten ook erg ‘onhollands’ kunt koken, bewijst restaurant Van de Boer in Rotterdam. Je kunt er bijvoorbeeld heerlijke mediterrane gerechten proeven en er is een winkel vol streekproducten. Net buiten de stad kun je het boerenleven ‘proeven, ruiken en ervaren’ op De Buytenhof. Streekproducten bestellen vanuit je luie stoel kan ook, via de webwinkel Biologisch Goed. Ook lekker voor op de barbecue: vlees van Freek Ampt in Goudswaard.

Informatie: www.vandeboer.nl, www.buytenhof.nl, www.biologischgoed.nl, www.natuurfreak.nl

Max
30
minuten

Rotterdamse barbecue

Tekst, receptuur en fotografie: Désirée Verkaar

- 2 grote wortelen en ½ selderijknol van Helma & Ronald Vader in Oude Tongen*
- 1 aubergine van Sandra en Rob van Paassen uit Oude Leede*
- 5 tomaten van Pieter de Vogel in Pijnacker*
- 1 bos munt van Natuurluck in Zevenhuizen*
- 1 ui, 2 tenen knoflook, 1 bosje platte peterselie en 50 g hazelnoten van De Buytenhof in Rhon
- 250 ml yoghurt van kaas- en zuivelboerderij Van Winden in Schipluiden
- 500 g runder- of lamsgehakt van Hoeve Biesland in Delfgauw
- Zout, peper, suiker, (olijf)olie

Turkse wortelsalade: snij de wortel en de selderij in reepjes en kook ze beetgaar in water met zout. Giet af en laat afkoelen. Vermeng voor de dressing de fijngehakte hazelnoten, 1 fijngehakt knoflookteentje, 2 eetlepels olie, 1,5 eetlepel azijn en 75 ml yoghurt. Serveer in een mooie schaal met de dressing over de groenten.

Kofta en aubergines met yoghurt en tomatensaus: Kook 5 (ontvelde) tomaten samen met 1 fijngehakt knoflookteentje, zout en peper en 1 theelepel suiker tot een dikke saus. Roer wat zout en eventueel knoflook door 200 ml yoghurt. Meng het gehakt met 1 geraspte ui, fijngehakte peterselie en munt, zout en peper. Kneed het gehakt rond spiesen tot stevige worstjes en grill ze op de barbecue. Snijd de aubergine in de lengte in plakken. Smeer ze in met olie, peper en zout en grill ze tot ze zacht zijn. Serveer met tomatensaus en yoghurt.

* verkrijgbaar via www.biologischgoed.nl

Kort

Opvallende, vernieuwende of geslaagde projecten rondom regionalisering van voedsel



Eten van de overkant

Jan Klercq van restaurant 't Diekhuus in Terwolde werkt zoveel mogelijk met verse biologische producten van streek en seizoen. Veel gerenommeerde chef-koks doen dat; in vaktermen heet dat ‘slow food’ of ‘seizoenskeuken’. Jan gaat echter een stapje verder: omdat hij zo precies wil weten wat hij zijn gasten voorziet, startte hij in 2004 zijn eigen biologische kwekerij. De moestuin ligt aan de overkant van de dijk. 's Morgens loopt hij er rond om te kijken wat hij 's avonds kan gebruiken. Deze verse groenten en wat de nabije omgeving verder te bieden heeft aan vlees, vis en gevogelte, vormen stevast de basis voor het menu. Een rondleiding door de tuin is mogelijk; aangeven bij reservering.

www.diekhuus.nl
www.slowfood.nl

Ga fietsen met wat euromunten op zak en koop je eten bij de boer uit de muur. Dan komt hij niet om en jij later ook niet. Want vergis je niet: geen boeren, geen eten, geen eten, geen mens.

Wouter Klootwijk, De Gelderlander, dinsdag 11 augustus 2009

Proeftuin Amsterdam

Gezonder en duurzamer eten in de metropoolregio Amsterdam! Meer mogelijkheden om van de producten en diensten van plattelandsondernemers te kunnen genieten! Dat willen de gemeenten Amsterdam en Zaanstad, de provincie Noord-Holland en het ministerie van LNV bereiken via Proeftuin Amsterdam: een regionale en integrale voedselstrategie voor de Metropoolregio Amsterdam. Proeftuin Amsterdam heeft vier doelen te bereiken. Men wil mensen in de metropoolregio meer bewust maken van de gezondheidseffecten van hun kook- en eetgedrag en dat ze kiezen voor gezond en lekker eten. Men wil ook dat mensen

de productiewijze en herkomst van hun voedsel kennen en dat ze kiezen voor eten met een lage ‘footprint’*. Verder wil men meer afzet van duurzame streekproducten in de metropoolregio Amsterdam. En tenslotte moeten mensen zich meer bewust zijn van het belang van voedselproducenten nabij de stad en hun maatschappelijke rol waarderen.

* De footprint (voedselafdruk) geeft aan hoeveel energie en ruimte het voedingspatroon van de aarde vergt.

www.proeftuin.amsterdam.nl

Leesvoer

Quirijn Bolle, oprichter van Marqt, geeft zijn top drie inspirerende boeken.

1 Fast Food Nation – Eric Schlosser

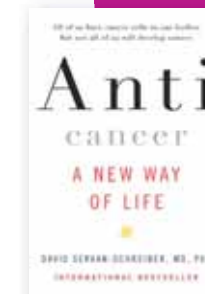
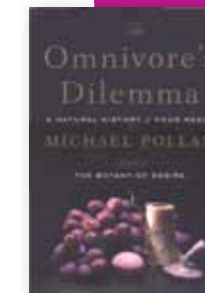
Schlosser brengt de slechte invloed van de fast food industrie en de macht die zij hebben op de overheid in kaart. Bij deze bedrijven draait het allemaal om één ding: *money*.

2 Omnivores dilemma – Michael Pollan

Pollan neemt de productieprocessen onder de loep en laat zien dat deze erg efficiënt zijn, volgens de regels van het kapitalisme, maar dat de ethiek bewust over het hoofd wordt gezien.

3 Antikanker (Anticancer) – David Servan-Schreiber

Schreiber heeft wetenschappelijk onderzoek gedaan naar toegevoegde stoffen in voeding. Hij laat zien dat die schadelijker kunnen zijn dan we zelf denken. Ik ga niet wachten op wetenschappelijke informatie maar verander mijn koopgedrag!



Visionairs

Vijf deskundigen blikken in de toekomst

Tekst Desirée Verkaar

Wie weet, liggen de supermarkten over tien jaar vol streekproducten. Verbouwen stadsboerderijen in en rond Amsterdam binnenkort voldoende voedsel voor alle Amsterdammers, die zelf meedenken en meewerken op het boerenbedrijf. Of moeten we juist terug naar middeleeuwse systemen van voedselvoorziening? Vijf deskundigen over de trends en de toekomst.

De Eethistorica

“We zijn uit balans”

“Het zou goed zijn onze voedselketen opnieuw te overdenken. In veel opzichten zou het beter zijn als een groter deel van ons voedsel weer regionaal geproduceerd werd, iets dat vroeger heel normaal was. Bijvoorbeeld in de Middeleeuwen stonden producenten en consumenten in direct contact met elkaar. Boeren boden hun producten vaak zelf aan op de markt. Niet dat ik de Middeleeuwen wil idealiseren. Er is sindsdien ook veel goed gegaan. We hebben bijvoorbeeld geen honger meer. Maar ik denk dat de balans te ver is doorgeslagen, we zijn de kwaliteit van ons voedsel uit het oog verloren. Ik vraag me vaak af waarom we genoeg nemen met maagvulling in plaats van echt eten. Zo vraag ik me ook af waarom we ons laten afschepen met Nieuw-Zeelands lamsvlees uit de diepvries, terwijl we onze prachtige zuiglammeren exporten naar Italië en Frankrijk. De behoefte om met eten te sjouwen is er overigens wel altijd geweest: in de middeleeuwen werden bijvoorbeeld Friese kazen en rundvlees ook voor de export geproduceerd. Maar het wordt tijd dat

we ons een aantal vragen stellen: wat hebben we nodig aan voedsel, wat voor eisen stellen we daaraan, en waar willen we dat het vandaan komt? Ik merk trouwens wel dat het de goede kant op gaat. Mensen beginnen aan de bel te trekken. De elite loopt daarin voorop, net zoals vroeger de burgers de adel volgden. Die begint streekproducten te gebruiken, iets wat twaalf jaar geleden echt een curiositeit was. Je ziet nu dat supermarkten ook meegaan met die trend.”

Lizet Kruijff (1949) is wetenschapsjournalist gespecialiseerd in culinaire geschiedenis. Ze schrijft boeken als ‘Twintig eeuwen koken en eten’, verzorgt lezingen en workshops en is hoofdredacteur van Westerheem, het blad van de Archeologische Werkgemeenschap voor Nederland.

De Plattelandsprofessor

“Ik heb er vertrouwen in”

“Regionale voedselvoorziening leeft erg. Er ontstaan kortere voedselketens en nieuwe relaties tussen boeren en consumenten – denk aan het snel groeiende aantal landwinkels, boerenmarkten in de stad en boeren die hun producten direct aan huis verkopen. Consumenten worden kritischer en willen weten waar hun voedsel vandaan komt. Daarnaast zie je dat de publieke sector belangrijk wordt als marktpartij. In het buitenland bestaan daarvan al leuke voorbeelden. Een groot ziekenhuis in Cornwall koopt vrijwel al zijn voedsel lokaal in, omdat het verser en gezonder is. In Rome is van alle schoolmaaltijden – 150.000 per dag – 67 procent biologisch en is 26 procent geproduceerd in de directe omgeving. Dat zijn enorme hoeveelheden. In Nederland staan zulke initiatieven nog in de kinderschoenen, maar er zijn proeven met biocatering en er wordt op verschillende plekken serieus over nagedacht. Een derde ontwikkeling is dat steden een rol gaan spelen als voedselbeleidsmakers. Het snel groeiende

Almere richt in nieuwe woonwijken ruimte in voor multifunctionele landbouw. Ook gemeentes als Amsterdam en Utrecht stimuleren voedselvoorziening in de stad. Kenmerkend is dat het gaat om meer dan voedsel alleen. Juist relaties met gezondheid, jeugdeducatie, regionale werkgelegenheid en kwaliteit van de leefomgeving worden belangrijk gevonden. Al deze ontwikkelingen versterken elkaar. Ik heb er veel vertrouwen in dat de trend naar meer duurzame ontwikkeling zich zal voortzetten. Het is moeilijk te zeggen hoe snel veranderingen in ons land zullen gaan, maar over vijf of tien jaar zou het er wel eens heel anders voor kunnen staan.”

Prof. Dr. Ir. Han Wiskerke (1967) is hoogleraar rurale sociologie aan Wageningen Universiteit. Hij doet onder meer onderzoek naar landbouw, plattelandsontwikkeling en regionale voedselketens in Europa. Meer over buitenlandse voorbeelden op pagina 10-12.

Het Marktbreekijzer

“Het kan spannender, verser en diverser”

“Ons voedsel wordt geproduceerd in gespecialiseerde massaprocessen. Voordat we een product op ons bord hebben, wordt er in verschillende fabrieken een bewerking op losgelaten. Dan wordt het verscheept naar de volgende fabriek waar weer één ding gebeurt. Het gemiddelde balletje gehakt in een blik soep legt 25.000 kilometer af. Het is zeer de vraag of die massale specialisatie en mondialisering wel tot een optimale voedselvoorziening kunnen leiden. De huidige kosten van organisatie, transport en marketing zijn absurd. Zo’n 85 tot 90 procent van de prijs van ons eten bestaat uit ‘costs of complexity’: kosten om het van hot naar haar te slepen en onder de aandacht van consumenten te krijgen. Het systeem van schaalvergroting heeft geleid tot ‘versaaing’. Overal in de Westerse wereld eten we min of meer hetzelfde; concurrenten imiteren elkaars producten en vissen allemaal in dezelfde bak van zo goedkoop mogelijke grondstoffen.

Ik denk dat het tijd is voor een mondiaal denken in lokale productiesystemen. Intelligente regionale systemen zouden ons eten spannender, verser en diverser kunnen maken. Die waanzinnige 90 procent aan kosten zou daarvoor volop ruimte moeten bieden, al staan historisch gegroeide belangen dat danig in de weg. Regionalisering zou ons bovendien minder afhankelijk maken van verre buitenlandse. Een wezenlijk punt, want laten we niet uit het oog verliezen dat de wereld door toenemende rijkdom in het Verre Oosten en Zuiden afstevent op voedselschaarste voor mensen in de ontwikkelde delen van de wereld.”

Dick Veerman (1963) werkte jaren in de financiële dienstverlening en consulting. Hij is mede-oprichter van www.foodlog.nl, een interactieve elektrische krant over voeding.



De Succesboerin

“Kleinschalig kan ook groot worden”

“Pergola is in Nederland een beweging die net begint te groeien. Het is een samenwerking tussen boeren en consumenten: klanten worden ‘lid’ van de boerderij en spreken af wekelijks een deel van de oogst af te nemen. De boer heeft daardoor inkomenszekerheid. Deelnemers krijgen supervisors en betrouwbaar voedsel en worden betrokken bij het beleid van de boerderij.

Als ik het enthousiasme om me heen zie, verwacht ik dat Pergola de komende jaren snel zal groeien. Rond heel veel steden bestaan al initiatieven. Vaak zijn het de burgers zelf die erom vragen. Ik denk dat de wereldmarkt zo anoniem en ondoorzichtig is geworden dat mensen weer behoefte krijgen aan verbinding. Al die crises – de klimaatcrisis, de kredietcrisis – zorgen dat ze het dichterbij huis zoeken en proberen hun eigen leefomgeving te beïnvloeden. Pergola sluit daarbij aan. Het is niet zomaar een marketingconcept, maar echte verbondenheid. Ik zie dat mensen zich betrokken voelen en het bijvoorbeeld heerlijk vinden om een keer te komen sfeerproeven of helpen op het boerenbedrijf.

Er wordt wel eens tegengeworpen dat Pergola te kleinschalig is om echte oplossingen te bieden, maar ik denk dat de gedachte erachter juist dé oplossing is: dat er weer samenhang komt tussen producenten en consumenten en daardoor meer verantwoordelijkheid voor de manier waarop ons voedsel tot stand komt. Dat kan ook op grotere schaal. In theorie is het mogelijk om een belangrijk deel van ons voedsel volgens Pergola-principes te produceren. Misschien is de vraag vooral of mensen erin durven te geloven.”

Tineke Bakker (1964) is boerin op de Oosterwaarde, een biologisch dynamisch bedrijf in Diepenveen dat al ruim tien jaar wordt gerund volgens de principes van Pergola. Verder is ze initiatiefneemster van het project ‘Ondernemen volgens Pergola’, waarbij kennis en ervaringen over het Pergolasysteem worden uitgewisseld. Kijk op pagina 6-9 voor een reportage op een Pergola-boerderij.



De Stadsplattellander

“Maak nomadische boerderijen”

“Tegenwoordig is het vanzelfsprekend dat platteland en stad gescheiden zijn. Maar historisch gezien is dat een unieke situatie. Op kaarten van Rotterdam van driehonderd jaar geleden zie je bijvoorbeeld akkers midden in de stad. Ook in niet-westerse landen is die scheiding vaak minder groot, onder meer door een minder streng ruimtelijke orderingsbeleid. Steden als Sjanghai en Dar es Salaam produceren twintig tot tachtig procent van het verse voedsel binnen de stadsgrenzen.

In West-Europese steden is het grow your own-idee al jaren een trend. Londen heeft de organisatie Capital Growth, die voedselproductie in de stad stimuleert. Ik ben bij een Canadese boer geweest die microfarms runt in tuinen. Hij mag de grond gratis gebruiken, hoeft zijn producten minder ver te vervoeren en omdat het in de stad een paar graden warmer is, heeft hij ook nog meer opbrengst. Een grappig en efficiënt systeem. Op het moment zie ik een professionalisering van zulke initiatieven, ook in Nederlandse steden. Een idee van Eetbaar Rotterdam is om ‘nomadische stadsboerderijen’

in te richten. Sommige terreinen liggen wel vijftien jaar braak. Gebruik die om groenten en graan te telen! Als de grond weer nodig is, verhuist de boerderij naar een andere plek in de stad. Ook professionele partijen beginnen mogelijkheden te zien in dit soort ideeën. Woningbouwcorporaties zien bijvoorbeeld dat hun complexen door stadslandbouw groener en levendiger worden. Ook is het een manier om de grote groep allochtonen te betrekken bij de samenleving. Zij zijn al lang bezig in volkstuinen. Je zou ook de boeren in de directe omgeving bij stadslandbouwprojecten kunnen betrekken. Die rode grenzen tussen stad en platteland mogen minder scherp.”

Jan-Willem van der Schans (1961) is senior onderzoeker duurzame agrifoodketens bij het landbouw economisch instituut (LEI) en mede-initiatiefnemer van Eetbaar Rotterdam, een expertisegroep die zich bezighoudt met stadslandbouw.



Boerderijwinkels

De kracht van boerderijwinkels is het directe contact met consumenten en de beleving die samengaat met het bezoek aan een agrarisch bedrijf. Wel lopen veel ondernemers aan tegen gemeentelijke beperkingen bij het uitbouwen van hun huisverkoop. Ook onvoldoende kennis en tijd en onvoldoende middelen om bekendheid te geven aan de winkel spelen regelmatig een rol. In Limburg en Zeeland zijn relatief gezien de meeste agrarische bedrijven met huisverkoop. Het meest succesvol zijn ondernemers met een vaste klantenkring, bijvoorbeeld via groenteabonnementen. Boeren met abonnementen naast hun winkel zitten significant vaker in de groep met een omzet van meer dan 50.000 euro per jaar. Een agrarisch bedrijf met huisverkoop zet daarop gemiddeld 11.000 euro per jaar om.

www.boerderijwinkels.net of download het handboek ‘directe verkoop van boerderijproducten’ via www.biologica.nl.

Landwinkels

De Landwinkels zijn in 2006 ontstaan uit het samengaan van een aantal individuele winkels en de regionale samenwerkingsverbanden Boerderij Plus winkels, Vallei Landwinkels en Groene Hart Landwinkels. Inmiddels is de Landwinkels-organisatie uitgegroeid tot een coöperatie van 75 agrarische ondernemers (fruitelers, boerenkaasmakers enzovoort) met winkels bij de boerderij. Het doel van de Landwinkel-coöperatie is om tegen zo laag mogelijke kosten een professionele winkelformule aan de coöperatieleden beschikbaar te stellen.

www.landwinkel.nl

Directe verkoop

Van oudsher zijn huisverkoop en (boeren)markten de belangrijkste afzetkanalen voor boerderijproducten. Sterk in opkomst in het segment ‘overige retail’ zijn webwinkels en regionale samenwerkingsverbanden.

Regionale coöperaties

Een toenemend aantal agrarisch ondernemers kiest voor samenwerking in gebiedscoöperaties voor de afzet van producten. Zo bundelen ze hun krachten, aanbod en assortiment. Een paar voorbeelden van regionale samenwerkingsverbanden zijn de Hertogboeren bij Den Bosch, de Duinboeren (zo’n 170 bedrijven) rond de Loonse/Drunense duinen, Brabants Vers in Het Groene Woud en Gegarandeerd Groningen. Vechtdalproducten leveren aan retail en horeca, maar stellen ook de deuren open voor consumenten. Een grensoverschrijdende samenwerking vindt plaats in de regio Nijmegen-Kleve onder het gebiedsmerk Oregional. Sommige regionale samenwerkingsverbanden zijn aangesloten bij stichting Streekproducten Nederland.

www.hertogboeren.nl
www.duinboeren.nl
www.brabantsvers.nl
www.streekproductengroningen.nl
www.vechtdalproducten.nl
www.oregional.nl
www.erkendstreekproduct.nl

Boerenmarkten

Veruit de meeste boerenmarkten in Nederland zijn biologische boerenmarkten. In zo’n 35 steden in Nederland zijn ze te vinden. Op sommige plaatsen zijn de boerenmarkten verbonden aan de gewone boerenmarkten. Op andere plaatsen is er een aparte markt op een eigen plaats en tijd. Nieuwe biologische boerenmarkten zijn er in Zaandam en Heiloo, en er is zelfs een experiment met een markt op Schiphol. Ook een markt op eigen erf in het Zeeuwse Noordgouwe heeft succes. De grotere,

oudere markten, zoals de biologische boerenmarkt op de Noordermarkt in Amsterdam, draaien uitstekend en zijn populair bij kopers met een neus voor culinaire producten. Dit is opvallend omdat de totale omzet op Nederlandse weekmarkten afneemt. Naast biologische boeren organiseren ook gangbare boeren en producenten van ambachtelijke streekproducten boerenmarkten, bijvoorbeeld in Woerden en Delden.

www.biologica.nl en klik op ‘shopadresjes’ voor alle boerenmarkten.

Webwinkels

In navolging van succes in onder andere Denemarken en Groot-Brittannië zijn vanaf 2003 ook in Nederland regionale coöperaties van boeren en tuinders opgericht die hun waar via internet aan consumenten verkopen. Een voorbeeld hiervan is de Hofwebwinkel die Flevoland, Het Gooi en de regio Amsterdam belevt met regionale producten. Men bezorgt eenmaal per week aan huis of op een afhaaladres bij de klant in de buurt. Het assortiment is bijna even compleet als in een ‘gewone’ natuurwinkel. Soms staat de herkomst van een product erbij als regionaal of internationaal, soms staan ook land, streek of producent vermeld. Meer webwinkels en boerenbedrijven met verkooppunt op de site Biologisch Goed van Eigen Erf.

www.hofwebwinkel.nl
www.vaneigenerf.nl
www.biologischgoed.nl

Kort

Opvallende, vernieuwende of geslaagde projecten rondom regionalisering van voedsel

Hof van Twello

Op de Hof van Twello, net buiten Deventer, staat een uitgebreide landwinkel met vele gewassen en producten uit eigen teelt en uit de omgeving. Men gelooft in sterke lokale economie en zocht speciaal naar nieuwe gewassen en producten voor kleinschalige toepassingen. Immers: "Een kleinschalige economie is per definitie niet anoniem. In zo'n economie heb je geen certificering nodig, geen dure marketing of verpakkingen", zegt de website. Producten worden verkocht onder het 'open label' IJsselvallei. Ook anderen kunnen dit label voeren. Hof van Twello geeft ruimte aan initiatieven die bijdragen aan het versterken van de lokale economie en sociale samenhang. Er zijn zeven partnerorganisaties actief. Particulieren delen in het gebruik van de grond door zelfoogstabonnementen en deelname in aanleg en onderhoud van het terrein en de tuinen.

www.hofvantwello.nl

How to feed Tilburg / Brabantse Food Policy Council

De Brabantse Milieufederatie brengt in samenwerking met Wageningen Universiteit in kaart hoeveel voedsel Tilburg gebruikt en waar het vandaan komt, om zo de effecten op het klimaat te bepalen. Op basis hiervan worden strategieën ontwikkeld om de klimateffecten die met productie en consumptie van het voedsel samenhangen te verkleinen. De provincie Noord-Brabant en het ministerie van LNV Directie Zuid dragen bij. Eerste resultaten: dagelijks eten



Het Landje van De Boer

Het Landje van De Boer begon op een verwaarloosd, overwoekerd stuk grond tussen Bloemendaal en Overveen. Ooit was dit de kwekerij van de gebroeders De Boer. Deze wildernis moet veranderen in een tuin met groentebedden en kruidenperken, bloemenborders, een boomgaard, kas en theetuin. Vrijwilligers werken samen om de grond te ruimen, de schuur te renoveren, de bedden te beplanten, de kas te bouwen en de keuken in te richten. Ook mensen die liever een vork vasthouden dan een hark kunnen hier hun hart ophalen. Er wordt straks gekookt met zelf geoogste 'vergeten groenten'. Om dit project van een gezonde financiële bodem te voorzien

zoeken de initiatiefnemers certificaathouders. Zij ontvangen in plaats van rente jaarlijks een uitnodiging voor een diner. Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij begeleidt de vrijwilligers bij het opstellen van een plan van aanpak, een terreinontwerp en een communicatieplan.

- www.landjevandeboer.nl
- Koninklijke Nederlandsche Heidemaatschappij, Monique Melchers: monique.melchers@knhm.nl

35.000. Een volgende stap is onder andere een berekening van de benodigde hoeveelheid grond om Tilburg zelfvoorzienend te voeden met bijvoorbeeld aardappelen. Verder wordt toegewerkt naar oprichting van een Food Policy Council, naar voorbeeld van Toronto (lees meer op pagina 11).

www.brabantsemilieufederatie.nl
John Vermeer: (013) 535 62 25,
e-mail: john.vermeer@bmf.antenna.nl

Ook de liefde voor het land gaat door de maag, vindt 'Lekker Utrechts'. Deze organisatie maakt zich sterk voor het heerlijke eten en drinken dat in de directe omgeving van de stad wordt geproduceerd, zoals bijzondere kazen en de kersen uit de Kromme Rijnstreek. Bij steeds meer tuinders, restaurants en winkels vind je producten met het Lekker Utrechts-logo.

Informatie: www.lekkerutrechts.nl, www.kersen.nu

Utrechtse lunch



Tekst, receptuur en fotografie: Désirée Verkaar



- 1 landgoedbrood van de Veldkeuken in Amelisweerd
- 8 eetlepels geitenroomkaas van landwinkel Doruval in Montfoort
- 1 eetlepel kersenmosterd en 100 g verse kersen van Vernooij in Cothen
- Verse kruiden, bijvoorbeeld rode tuinaloeve en rucola, van de Aardvlo in Bunnik
- 1 theelepel honing van Two Bee in Houten
- 2 plakken (lams)ham van De Tolboom in Maartensdijk
- 2 eetlepels olie, 1 eetlepel azijn, peper en zout

Klop voor de dressing de kersenmosterd, honing, olie, azijn, peper en zout door elkaar. Meng het door de kruiden. Snij de kersen doormidden tot op de pit, maak de helften met een draaiende beweging los en wip de pit eruit met een mesje. Snij dikke boterhammen van het landgoedbrood en besmeer ze met geitenroomkaas. Leg de plakken ham en de kersen erop en maak af met de kruidensalade. Lekker met vruchtenwijn Canina van De Put in Wijk bij Duurstede. Of met een glas melk!



De boerenstad

*De stad, bol van berm
woont in mijn buik en groeit*

*De stad, vat van vaart
loopt door mijn bloed en vloeit*

*De stad, dak van dorst
drinkt met mijn mond en bloeit*

*De stad, voer van vrucht
ligt in mijn hart en groeit*

*Mijn straten,
Mijn stegen,
Mijn akkers,
Mijn wegen,*

*De stad, huis van halm
wiegt met mijn land en stoeit*

*De stad, grind van grond
Trekt door mijn tuin en broeit*

*Mijn groente,
Mijn granen,
Mijn vruchten,
Mijn lanen*

*De stad, bol van berm
Woont in mijn buik en boeit*

*Marjolein Pieks,
De Poeziekoerier*