



STADSBOER  
BAS DE GROOT

# ‘Landbouw en de stad zijn altijd met elkaar verbonden geweest. Daarom moeten wij hier zijn.’

De Marconistrip is een in onbruik geraakt industrieel spoorwegterrein in het havengebied tussen Rotterdam en Schiedam. Na jarenlange leegstand en verloedering heeft in dit onherbergzame gebied Uit je eigen stad, een bedrijf dat zich specialiseert in stadslandbouw, wortel geschoten. Stadslandbouw is een innovatieve manier van voedselproductie die plaatsvindt in de stad, voor de stad en door de stad. De productielocatie van Uit je eigen stad is nog in opbouw, maar op deze plek worden nu al groenten geteeld, en zullen vissen gekweekt en kippen gehouden worden. In september is de feestelijke opening, maar eigenlijk zijn Bas de Groot en zijn partners in dit avontuur Johan Bosman en Huibert de Leede al jaren bezig hun droom te verwezenlijken. Het wordt steeds concreter en komt steeds dichterbij.

JAN WILLEM VAN DER SCHANS, CONVIVIUM ROTTERDAM

‘Landbouw en de stad zijn altijd met elkaar verbonden geweest. En de mens heeft de landbouw nodig om zich te ontwikkelen. Steeds meer mensen op de wereld wonen in steden. Daarom moeten wij hier zijn.’ Dat zegt Bas de Groot als hem gevraagd wordt waarom hij midden in het stedelijke gebied voedsel wil produceren. Zonder landbouw waren er geen steden, dat is nog steeds zo, dat willen wij met ons bedrijf laten zien. Bas vond zijn inspiratie onder andere bij Eetbaar Rotterdam, een groep Rotterdamse professionals die elkaar vond na een brainstormbijeenkomst over de rol die stadslandbouw zou kunnen spelen in de voedselvoorziening van Rotterdam. ‘Eetbaar Rotterdam inspireerde me verder te denken dan ik gewend was, buiten mijn comfortzone te treden, en dat heeft ertoe geleid dat ik mijn kennis en ervaring vanuit de biologisch-dynamische landbouw in een ander licht ben gaan bekijken, namelijk of het mogelijk is met voedselproductie in de stad daadwerkelijk de kloof tussen stedeling en landbouw te overbruggen.’

## INSPIRATIE

We werken in een speciaal opgebrachte teeltlaag volgens de volgronds groenten teelt biologisch, met als enige uitzondering dat een grondboek is aangebracht tussen teeltaarde en ondergrond. Dit om te voorkomen dat ambtenaren en consumenten kunnen denken dat de oogst vervuult zou zijn. De grond is vervuuld, dus er moet geteeld worden op een laag aarde op worteldoek (iets wat volgens de biologische criteria uitgesloten is). Maar verder wordt alles volgens biologische (of biologisch-dynamische) principes uitgedacht en ingevuld. ‘Over alles is nagedacht, niets ontsnapt aan onze aandacht, ik ga voor een mooi duurzaam geteeld en smaakvol kwaliteitsproduct. Als ik er niet achter kan staan, wil ik het niet in de handel hebben. Alleen zo kunnen we ons onderscheiden.’ Bas vond verder inspiratie bij stadsboeren als Will Allen ([www.growingpower.org](http://www.growingpower.org)) en Charlie Price ([www.aquaponics.org.uk](http://www.aquaponics.org.uk)). Het gaat om het produceren van voedsel in gesloten kringlopen, het afval uit de groenteteelt is voer voor de vissen en de kippen, de mest van de dieren is voedingsstof voor de planten. ‘In feite proberen we een ecosysteem te benaderen dat zichzelf op natuurlijke wijze in evenwicht houdt, en waar allerlei planten en dieren ieder in hun eigen niches floreren en ons van voedsel voorzien.’

## KRAAKVERSE ZUCCHINIBLOESEM

Het systeem is op dit moment (augustus 2012) nog niet volledig gerealiseerd, maar Bas en zijn kompanen werken er hard aan om alles dit najaar af te hebben. ‘We hebben vooral problemen gehad met de financiering en met allerlei regelgeving door de overheid. In feite wist niemand hoe je hiermee moet omgaan, op commerciële basis kippen houden in de stad, welke eisen moet je stellen bij de vergunningverlening en welke risico's loop je als financier? Welke opbrengsten mag je verwachten?’

Gelukkig zijn er ook veel positieve zaken te melden. De aandacht van de (sociale) media is overweldigend. Er wordt via Facebook een beroep gedaan op vrijwilligers om te helpen met de verbouwing. Sinds de groenteproduktie afgelopen voorjaar van start is gegaan mag het bedrijf zich ook in een groeiende belangstelling van de markt verheugen. Elke zaterdag is er verkoop voor consumenten en de mensen komen vaker terug en besteden steeds meer. Waar kun je kraakverse zucchinibloemensems kopen, om in een beslag te dopen en daarna knapperig te bakken? Straks zal een deel van de oogst via de winkel verkocht worden, samen met producten van boeren rond de stad, maar deze winkel is momenteel nog in opbouw. Ook de Rotterdamse horeca weet de weg naar Uit je eigens stad inmiddels te vinden. ‘We bieden koks aan om samen met ons speciaal voor hen een teeltplan op te zetten.’ Zo wordt straks bijvoorbeeld molsla geteeld op speciaal verzoek van bepaalde restaurants die het product dan ook exclusief aangeboden krijgen (molsla zijn de jonge blaadjes van de paardenbloem, gebleekt door er een doek over te spannen, waardoor ze minder bitter smaken). ‘Het kost soms wat meer werk maar dan heb je ook iets speciaals.’

Uit je eigen stad maakt hierbij dankbaar gebruik van de kennis van tuindermeester René Verstraeten, die jarenlang ervaring heeft met het telen van bijzondere gewassen (René was eerder onder andere eigenaar van Tuinderij Ter Linde en tuinbaas bij Villa Augustus).

Voor meer informatie zie De Verdieping op [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl).

## AQUAPONICS

Het telen van vissen in combinatie met groenten staat bekend als aquaponics. Bij Uit je eigen stad gaan ze tilapia en meerval kweken. De tanks komen te staan in de omgebouwde loods die Uit je eigen stad van woningbouwcorporatie Havensteder huurt, en die Havensteder weer van de gemeente pacht om alvast ‘hun vlag in het gebied te planten’ wanneer straks de Marconistrip vrijgegeven wordt voor woningbouw. De visteelt staat hier ten dienste van de groenteteelt. Het zal gaan om zo'n 3.000 tilapia en 800 meervallen per jaar. Uit je eigen stad gaat ook kippen houden, het gaat om een kruising van het Noord-Hollandse blauwhoen, een oud-Hollands van oorsprong vleesras dat speciaal gefokt werd om aan de steeds grotere vraag naar malse bout vanuit Amsterdam te kunnen voldoen. Ook de legeigenschappen van dit hoen zijn goed. Bij Uit je eigen stad zal een deel van de dieren gehouden worden voor de vleesproductie en een deel voor de eierproductie. De legdieren zullen verblijven in vrijrijdbare kippenhokken, en zullen op die manier op de geoogste groentebedden kunnen scharrelen en die bemesten.