



# Voedsel revolutie

## CSA Permacultuur-tuinderij Ús Hôf

In het jaar 2013 deed ik een opleiding Permacultuur bij Taco Blom. In die tijd waarde de bankencrisis over de wereld rond en als econoom zag ik grote risico's op het instorten van het economisch systeem. Het leek mij handig om iets te leren van groenten verbouwen. In mijn klasje zat iemand die ook een gezin, een woonboerderij en 2 ha grond had. En zij ging een zelfoogst-tuin beginnen. In ons deel van Friesland, waar bijna alleen melkveehouderijen zijn, leken de 2 ha bij onze boerderij niets voor te stellen, maar het bleek voor groenteteelt perfect. Dus in 2014

startten mijn man Michel Pauluis en ik onze CSA Permacultuur-tuinderij Ús Hôf.

Inmiddels hebben we ruim 200 leden en een aantal restaurants die onze groenten en fruit afnemen. We leiden nieuwe tuinders op en begeleiden stagiaires van de Warmonderhof. Deze zomer verzorgt en verkoopt Iris Ehrentraup bloemen op onze tuin en staat er een buitenkeuken van topkok Kees Elfring met kookworkshops en een culinair spreekuur. Met zijn HupHupFoodlab maakt hij voor 20 groenten uit onze tuin vijf kleine instructie-filmpjes met een lekker recept, om mensen daarmee inspiratie te geven voor het koken

met groenten. We zijn ook bezig met de verkoop van de grond van Ús Hôf aan onze leden en hebben plannen voor een streekrestaurant om zo de verbinding met andere boeren en producenten uit onze streek verder te ontwikkelen. Kortom, ons leven is niet saai.

## Voedselcoöperatie Ús Iten

Samen met onze leden zijn we in 2016 Voedselcoöperatie Ús Iten begonnen. Via Ús Iten kunnen we nu ook lokaal brood, zuivel, kaas, eieren, sap, jam, honing, vis, rund- en lamsvlees kopen, aangevuld met producten van de biologische groothandel. Daarmee is

het een complete vervanging van de supermarkt. We bestellen voor woensdagavond en op donderdag en vrijdag brengen de lokale leveranciers en de groothandel de bestelde producten naar Ús Hôf. Op zaterdagochtend hebben vier leden dienst als marktmeester. Die verdelen de producten over de kratjes van de leden. De leden komen de boodschappen in de loop van de dag afhalen. Vóór corona ging dat gepaard met een gezellig koffie-uurtje. Als je namelijk één keer in de zes weken dienst hebt als marktmeester, leer je ook de andere leden steeds beter kennen, zo bouwen we samen een gemeenschap waar ook weer andere leuke activiteiten uit voortkomen.

## De Voedselwerkplaats en Local Food Works

Voor ons gevoel staan we op een kantelmoment om weer meer regie te nemen over ons voedselsysteem. Vanuit Ús Hôf en Ús Iten delen we onze kennis en ervaring met andere dorpen in De Voedselwerkplaats, onderdeel van Netwerk Duurzame Dorpen. Vanuit De Voedselwerkplaats hebben we de afgelopen twee jaar in samenwerking met de Vlaamse organisatie Voedselteams het ICT platform Local Food Works gebouwd. Een platform van 'bol.com' kwaliteit voor de lokale voedselketen bogend op de 25 jaar ervaring van Voedselteams. Ze hebben op dit moment 130 Buurtmarkten in Vlaanderen.

## Start je eigen Buurtmarkt

Wij denken dat deze combinatie van een CSA productietuin voor groenten en fruit en een voedselcoöperatie voor de rest van de bio-

boodschappen, zoveel mogelijk van lokale oorsprong, een model is dat voor ieder dorp en iedere stadswijk zou kunnen werken. Met een vereniging van 15 huishoudens kun je een Buurtmarkt beginnen. Door de koppeling met de groothandel heb je vanaf dag één alles wat je nodig hebt en kan je jouw netwerk van lokale boeren en producenten gaandeweg uitbreiden. Door een online betaalsysteem kunnen de leden van de Buurtmarkt direct bij de lokale boeren en producenten



producten kopen en met het Buurtmarktcollectief de andere producten bij de bio-groothandel bestellen.

Als de producten lokaal niet voorhanden zijn kun je ook zelf initiatief nemen om boeren in je omgeving te vragen voor jou groenten en fruit te gaan produceren. Of een lokale bakker stimuleren lokaal biologisch graan te gebruiken of een buurtgenoot stimuleren

tot het houden van kippen. En als we met steeds meer Buurtmarkten zijn kunnen we gezamenlijk bijvoorbeeld een kaasmakerij of slagerij beginnen. Ook producten van verder weg kunnen we direct bij een bij ons bekende boer of producent betrekken. Zo kan je een complete supermarkt-op-bestelling beginnen in je eigen dorps huis, wijkgebouw of schuur. Met een toenemend aantal lokale producten van boeren die je persoonlijk kent. ID

**Bregje Hamelynck** is moeder van drie kids, opgeleid als econoom en al jaren actief in de duurzame ontwikkeling. Samen met haar man heeft ze CSA Permacultuur-tuinderij Ús Hôf in Friesland.

ushof.nl en  
devoedselwerkplaats.nl

