

P+

SPECIAL

Jaargang 18
Week 37 | 2019



Hoe word ik stadsboer?

De stadsboer kent vele gedaanten. Het is de stedeling met een balkon vol eetbare groenten en vruchten. Maar het is ook de herenboer die samen met andere stadsbewoners een professionele boer een stuk land laat bewerken. Er zijn zeker zeven types stadsboeren te onderscheiden.



Zelfs een stadsbalkon van twee bij twee meter kan een mini-moestuin worden.

Hoe word ik stadsboer?

De DakAkker in hartje Rotterdam, de eerste en nog even de grootste stedelijke daktuin in Europa.



De 7 types stadsboeren

- + De stedelijke herenboer
- + De balkonboer
- + De gemeenschapsboer
- + De dakboer
- + De bestelboer
- + De nieuwe melkboer
- + De chef-kok met eigen moestuin



We zijn allemaal stadsboeren

Het begon op vergeten plekken in de stad. Buurtbewoners richten er zelf een tuintje in. Wat groen in hun wijk. Een plek ook om samen te komen. Inmiddels zijn die eerste stadsboeren uitgegroeid tot een landelijke, zelfs internationale beweging. “Eigenlijk iedereen die nadenkt over de vraag: waar komt mijn eten vandaan? Is het wel goed voor mij? Is het wel goed voor de wereld? Kan ik het zelf verbouwen?”

Maarten Derksen is teammanager Groen bij de Stichting DOEN. Met geld van de Nationale PostcodeLoterij ondersteunt DOEN vele initiatieven. Duurzame Voedselsystemen is een van de kansen voor verandering die DOEN ziet. Derksen: “DOEN staat vooraan om opkomende trends te ondersteunen waar andere partijen nog niet in geloven. Voorlopers die allerlei soorten van nieuwe voedselvoorziening opzetten.”

Daarmee wil hij niet zeggen dat de beweging van stadsboeren nog maar net begonnen is. “De fase van eenlingen is al voorbij. Er worden verschillende modellen uitgetest, soms met regionale variaties. Ik zie nu al de behoefte om ervaringen met elkaar uit te wisselen. Dingen samen te gaan doen. Dat proces ondersteunen wij. En steeds meer overheden, onderwijsinstututen en bedrijven haken er ook op in.”



DOEN financiert als fonds van de Nationale Postcode Loterij, BankGiro Loterij en VriendenLoterij groene, sociale en creatieve voorlopers. Pioniers die laten zien dat het anders kan door het gewoon te doen en daarmee anderen inspireren. Voor meer informatie en aanvragen, zie www.doen.nl

De stedelijke herenboer

De nieuwe herenboer is aangesloten bij een groep gelijkgezinde stedelingen. Gezamenlijk laten zij een professionele boer het land bewerken en voor de dieren zorgen.

8 WEEK 37 | 2019

Naam: Geert van der Veer (1976), duurzaam pionier en oprichter van de organisatie Herenboeren, hbo land- en tuinbouw in Den Bosch.

Boert: Straks op 15 verschillende landbouwgronden in Nederland, die gepacht worden. Er wordt een gemengd bedrijf op gevestigd en een boer aangesteld. Deze boer bedrijft op een agro-ecologische wijze landbouw.

Benodigheden: Een groep van minimaal 150 (tot zo'n 220) gezinnen die ieder 2000 euro inleggeld betalen, zodat met een startkapitaal van 400 duizend euro een perceel landbouwgrond kan worden ingericht. 'Per mond' betalen de deelnemende stadsboeren daarna het hele jaar gemiddeld 10 euro per week, waar ook de pacht van de grond van wordt betaald.

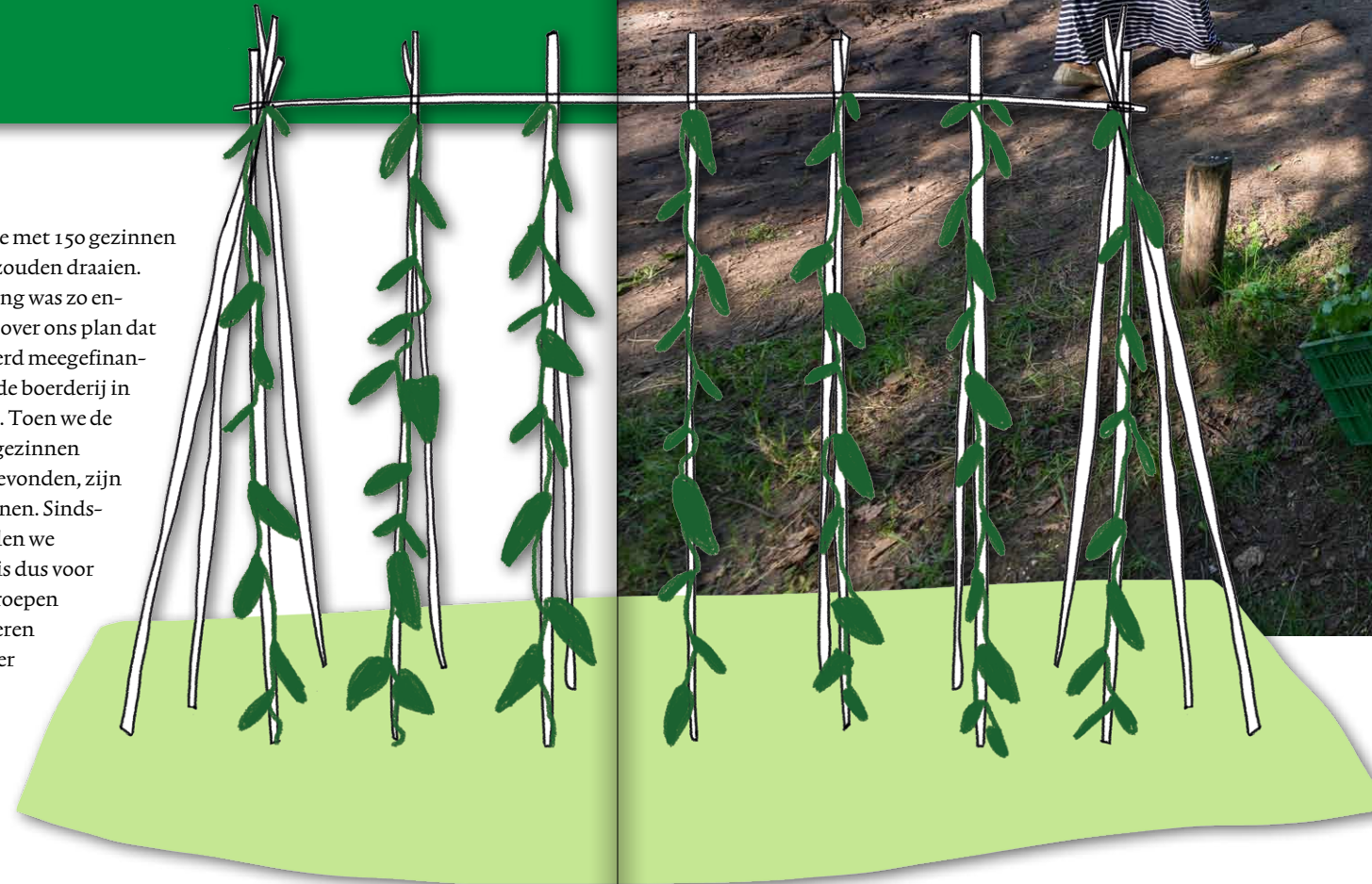
den dat we met 150 gezinnen break even zouden draaien. De stichting was zo enthousiast over ons plan dat er zelfs werd meegefinancierd om de boerderij in te richten. Toen we de eerste 50 gezinnen hadden gevonden, zijn we begonnen. Sindsdien betalen we pacht. Er is dus voor nieuwe groepen Herenboeren steeds weer

“Keurmerken zijn bedoeld om de anonieme supermarktbezoeker vertrouwen te geven in de anonieme producent. Wij kennen hier elkaar allemaal.”

Bijzonder: Van der Veer is een koploper onder de nieuwste generatie duurzame pioniers. Hij bouwt buiten het gevestigde systeem van groothandels en supermarkten om een direct distributiekanaal op. De groenten, fruit, vlees en eieren uit deze korte keten van Herenboeren zijn onbespoten, vers en volgens de eigen benchmark goedkoper dan een vergelijkbaar voedselpakket bij Albert Heijn.

De ervaring van Geert van der Veer: “We zijn bij mijn woonplaats Boxtel begonnen, waar nu ook de meeste deelnemende Herenboeren vandaan komen. Ik ken dit gebied en wist dat er een stuk landbouwgrond al jaren braak lag. Het is eigendom van de stichting Marggraff, die het testamentair 200 jaar in eigendom moet houden. Daar zijn we gaan praten. We bereken-

een som geld nodig voor de aanloop- en inrichtingskosten. Stichting DOEN ondersteunt onze landelijke organisatie met financiering en subsidie. In de lokale boerderijen gaat geen subsidie of vreemd vermogen. Ze draaien op de euro's die rechtstreeks van de leden komen. Bij alles wat we doen, proberen we samen te werken met de natuur. Zo groeit er onder onze appelbomen smeerwortel, die nutriënten omhooghaalt. Onkruiden laten we staan, omdat de grond hier anders verstuift. Er ontstaat zo een micro-klimaat waarin groenten beter groeien. Niet allemaal, maar sla en prei gaan zo heel goed. We hebben een ras koeien gekozen dat het hele jaar buiten kan blijven staan. Kinderen mogen op zaterdag de varkens bijvoederen met resten van de groenten die over



Geert van der Veer tussen de mensen op de Herenboerderij bij Boxtel. “We denken enkele honderden Herenboeren in Nederland te kunnen realiseren.”

“Appels kunnen van de boom vallen. Maar die rapen we dan op om er thuis appelmoes van te maken.”

zijn. Een keurmerk hebben we niet nodig. Keurmerken zijn bedoeld om de anonieme supermarktbezoeker vertrouwen te geven in de anonieme producent. Wij kennen hier elkaar allemaal. De Herenboeren stellen jaarlijks samen een teeltplan op, werken als vrijwilliger mee aan het oogsten, of experimenteren nu zelfs met de aanleg van een voedselbos. We gaan niet uit van constante kwaliteit. Het kan droog zijn of nat zijn en dan is de oogst minder. Appels kunnen van de boom vallen. Maar die rapen we dan op om er thuis appelmoes van te maken. De ene komkommer kan veel dikker zijn dan de andere. Het kan onze Herenboeren niets schelen. Dat is nu eenmaal de natuur. We willen in de toekomst naar 700 duizend hectare toe. Niet alleen met Herenboeren, maar ook met *farming communities*. Dat

is een klus die een tijdje gaat duren met een staf van maar negen mensen. Als we met z'n twintigen waren geweest, waren er nu al tientallen Herenboerderijen over heel Nederland gespreid. Maar ze komen eraan. We denken enkele honderden Herenboeren in Nederland te kunnen realiseren. Er zijn nu al initiatieven in Apeldoorn, Weert, Helmond, Tilburg, Breda, Utrecht, Rotterdam, Haarlem, Heemstede, Assen, Ede... vijftien in totaal. Toen ik veertig werd, dacht ik: ik wil er nog veertig jaar over doen. Dan ben ik tachtig.”

Websites
 + [Herenboeren](#)
 + [Farming Communities](#)



Zadenleveranciers beleven topjaren

‘Het drukste seizoen ooit’, meldt Vreeken’s Zaden in Dordrecht, leverancier van bijna 1.500 (!) verschillende soorten zaden.

De SKAL gecertificeerde specialist meldt: “We beleven een verbazend druk jaar. Ondanks de best mogelijke voorbereiding vliegt de voorraad sneller eruit dan erin. Er is een algemene grote toename van belangstelling voor zaaïen en opkweken, waardoor mijn kwekers en leveranciers zich afvragen hoe ze alles moeten rondbreien.”

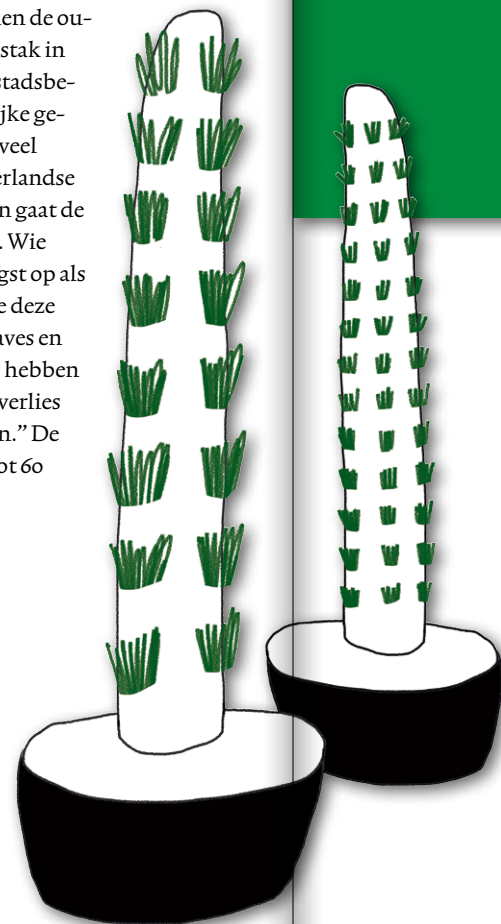
Het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS) bevestigt deze trend, die al sinds 2002 gaande is en nu een ‘recordhoogte’ van 2.240 hectare heeft bereikt, bestemd voor zaden en opkweekmateriaal, zowel voor bedrijven als particulieren. De groei bedroeg de afgelopen 15 jaar maar liefst 63 hectare per jaar.

Een bijzonder positie in Nederland neemt zadenkwekerij De Bolster in, die alleen biologische zaden uit eigen teelt verhandelt. Grofweg een kwart van de omzet wordt als kleinverpakking door particulieren afgenomen, schat Maarten Vosselman, een van de dertigers die dit familiebedrijf leiden. “Ik weet niet exact hoeveel van de zaden uiteindelijk bij particulieren terecht komen, want we hebben distributiekanaal tot in de VS toe. Ik weet niet hoeveel zij aan de zakelijke markt leveren en hoeveel aan particulieren.”

Ook De Bolster maakt een goede groei door. De vooruitzichten zijn uitstekend. Vosselman: “Dat heeft te maken met de Europese verplichting om in 2035 voor biologische producten ook biologisch zaad te gebruiken. Dat is nu nog niet altijd zo, ook omdat er nog onvoldoende biologisch zaaizaad van goede rassen beschikbaar is. Dat kost tijd. Ikzelf coördineer hier het veredelings-team. Ik denk dat de moestuintjes van Albert Heijn een flinke bijdrage hebben geleverd aan de populariteit onder

particulieren om zelf van alles te kweken. Dat was een eerste kennismaking. Mensen zijn verder gaan zoeken: wat is er nog meer op de markt? Onder de zadenkwekers zijn wij een van de kleineren in Nederland, maar een van de grotere als het om biologische zaden gaat.”

Dat er volop belangstelling voor eigen kweek is, bewijzen ook de supermarkten, die nu elk voorjaar een assortiment aan zaden voor de stadstuinen aanbieden. De marktleider (60 procent) van zaden aan consumenten is het Friese bedrijf Pieterpikzonen in Luinjeberd, dat onder verschillende (private) labels verkoopt. De grootste afzet wordt geboekt via Welkoop en Boerenbond, en via private labels in tuincentra als Intratuin. Ook directeur TuinPlus Peter Laan van dit bedrijf ziet de omzet stijgen. “Dat is maar goed ook, na jaren van teruggang. We zien de oudere generatie afnemers die veel tijd en energie stak in een eigen moestuin steeds kleiner worden. De stadsbewoners die nu zaden kopen, zaaïen geen moeilijke gewassen als kolen en aardappelen in. Die vergen veel ruimte en zijn moeilijker. Groenten in de Nederlandse supermarkten zijn ook zo goedkoop. Bovendien gaat de nieuwe klantengroep graag en veel op vakantie. Wie zorgt er dan voor de groenten? En wie eet de oogst op als de stadsboer in het buitenland is? Daarom zie je deze nieuwe groep vooral zaden afnemen als babyleaves en microgreens. Om de omzet in stand te houden, hebben we zes van zulke nieuwe klanten nodig om het verlies van één oude moestuineigenaar te compenseren.” De merken van Pieterpikzonen verkopen zo’n 55 tot 60 miljoen zaden per jaar.



Websites

- + [Vreeken’s Zaden](#)
- + [De Bolster](#)
- + [Pieterpikzonen](#)



Simone Veldema op haar eetbare balkon: “’s Ochtends snijd ik wat jonge scheuten van de bleekselderij voor mijn smoothie.”

De balkonboer

De balkonboer tovert op een klein stukje beton. Potten, bakken en hangende tuinen staan vol met een bont mengsel van groenten, fruit, kruiden en soms zelfs een boom.

Naam: Simone Veldema (1972), econoom en duurzaamheidsconsultant.

Boert op: balkon van twee bij twee meter op het zuidwesten.

Benodigheden: Investering van tien euro per jaar in zaaigoed en potaarde.

Bijzonder: Veldema participeert samen met 25 andere stadsgenoten in het project De Amsterdamse Balkontuin. Ze krijgt vier vierkante flexibele ‘moestuinbakken’ die anders dan ronde potten op een balkon zo min mogelijk ruimte innemen. Er wordt een biologisch zadenpakket van groenten en kruiden en speciale moestuingrond bijgeleverd.

De ervaring van Simone Veldema: “Mijn opa was kweker en een van de oprichters van de veiling Aalsmeer. Ik denk dat het kweken bij mij ook in de genen zit, want ik verbaas mijn vrienden al jaren met mijn groene balkonnetje. Kruiden, rucola, bloemen, noem maar op. Het staat hier bomvol. Al dat groen in de stad is echt een hipsterding geworden in Amsterdam. Het moet wel allemaal biologisch zijn, vindt iedereen. Dat is een hele strijd. Daarom haal ik mijn zaden in de bio-supermarkt en bij De Bolster. De zaadjes gaan in januari op de vensterbank al

in kweekpotjes. Ik kies de best groeiende exemplaren uit en verplant ze. Wat ik te veel heb, deel ik met andere bewoners in mijn appartementencomplex. Na IJsheiligen gaan ze naar buiten. Als de oogst later op het jaar ineens tegelijk komt, eten al mijn vrienden een week lang bonen en sugarsnaps mee, haha. ‘s Ochtends snijd ik wat jonge scheuten van de bleekselderij voor mijn smoothie. De stengels blijven gewoon steeds aangroei. Mijn zoontje is dol op onze eigen aardbeitjes en tomaatjes. Hij heeft een eigen muntplantje uitgekozen, waarvan hij de blaadjes het liefste zo in zijn mond stopt, in plaats van er thee van te zetten. De tuinaarde recycle ik en bemest ik met aarde uit een wormenhotel hier vlakbij. Alles doet het bij mij, ook al heb ik pas vanaf een uur of twaalf ‘s middags zon op mijn balkon. Met de moestuinbakken van de Gezonde Stad wil ik gaan experimenteren met wintergroenten. Daar heb ik nog wel wat begeleiding bij nodig, denk ik.”

Website

- + [De Gezonde Stad / De Amsterdamse Balkontuin](#)

Dakboer met 14.000 m² in Parijs

De grootste daktuin van Europa gaat in Parijs gerealiseerd worden, bovenop de reusachtige platte daken van de Paris Expo bij Porte de Versailles. Deze toekomstige stadsoase zal dertig verschillende plantensoorten tellen en 1.000 kilo fruit en groenten per dag leveren, in het hoogseizoen.

Dat is te veel voor het restaurant van 300 personen. Daarom zullen de 30 tuinlieden ook de omliggende wijk gaan bevoorraden met speciale groentetassen, die worden gedistribueerd via winkels, hotels en kantines. Bewoners krijgen ook de kans stukjes van de daktuin voor eigen gebruik te leasen in de vorm van een speciaal gemaakt houten krat. De tuin wordt met een gesloten watersysteem aangelegd door Agripolis en zal begin 2020 'groeiklaar' zijn.

De Expo gaat de DakAkker in Rotterdam van de eerste plaats verdringen, die na uitbreidingen inmiddels 2.500 m² telt. Dat gaat dus een kleintje worden, maar deze daktuin op de 7e verdieping aan de Schiekade ligt er ook al sinds 2012. Toen nog een uniek experiment en gerealiseerd door een groep van initiatiefnemers waaronder de Nationale PostcodeLoterij, Rabobank Rotterdam en de gemeente Rotterdam. Het Rotterdamse Milieucentrum speelde een belangrijke rol in de realisatie van dit doorbraakproject. De bezoekers blijven toestromen. Dit jaar nog uit de Oekraïne, Ghana, Australië, Duitsland, Irak en Zuid-Korea.



'Dakboer' Wouter Bauman van het Rotterdamse Milieucentrum geeft het estafettestokje graag door aan de Parijzenaars. "Ze zijn straks de grootste, inderdaad. Maar dat wij de eerste waren, dat neemt niemand ons meer af. Ook niet dat het Slimdak van Optigroen dat hier ontwikkeld werd en inmiddels een exportproduct is geworden. De innovatie is dat we op het dak 9.000 liter water verzamelen. Die waterberging zit in kratten van 8 centimeter hoogte, waar de teeltlaag op ligt. Er is een weerstation aan gekoppeld, dat ziet wanneer er bijvoorbeeld 3 centimeter regen gaat vallen. 24 uur voordat de bui valt, begint het systeem al met lozen. Wij hebben dit systeem kunnen ontwikkelen met een subsidie van het CityLab en een financiering van een Hoogheemraadschap." Dat een overheidsorganisatie het dak beheert, heeft ook bijgedragen tot een soepele 'bruikleenovereenkomst'. Bauman tekende dit jaar een contract 'voor 0 euro per jaar'. "Als tegenprestatie onderhouden wij het dak van dit gebouw, waarvan de gemeente de eigenaar is. We geven invulling aan de ambitie om de stad te vergroenen. Ook verkopen we groenten en geven we 100 rondleidingen per jaar."

Kwamen de Fransen in Rotterdam bij hem advies vragen? Bauman: "Dat niet. Maar er heeft bij de Expo in Parijs wel een bord gestaan waar de DakAkker op stond."

Website
+ [DakAkker Rotterdam](#)

De DakAkker Rotterdam, die vanaf de zevende etage uitkijkt over het centrum van de havenstad, vlakbij het CS en de Coolsingel.



Ingrid Ackermans plukt Zwitserse munt: "Het is heel fris van smaak. Je kunt hier een vers bosje kopen, maar ook een gedroogd theemengsel waar we deze munt in verwerken."

De gemeenschapsboer

De samen tuinierende stadsboer is het niet alleen om de oogst te doen. Het creëren van gemeenschapsgevoel in de wijk, daar gaat het vooral om.

Naam: Ingrid Ackermans (1972), kruidentuinder, directeur en stedenbouwkundige.

Boert op: Stadstuinen 'Rotterdamse Munt' van 6.500 m²

Benodigheden: Startinvestering van 200 duizend euro in 2013, jaarlijkse omzet van 150 duizend, samenwerking van vijf zelfstandige professionals, 30 tot 40 vaste vrijwilligers. De Stichting krijgt van tal van organisaties gedeeltelijk financiële investeringssteun, ook van de gemeente Rotterdam. De tuin wordt op eigen kracht gerund met inkomsten uit de verkoop van producten, het terras, workshops en proeverijen.

Bijzonder: Ackermans begon de kruidentuin op een braakliggend stuk land, na de bouwcrisis. Toen de gemeente Rotterdam voor deze plek weer bouwplannen maakte, kreeg ze een langere reep grond te huur aangeboden, bovenop een overdekte spoorlijn. De teellaag is dan ook maar 2,5 meter dik. Ackermans specialiseerde zich in kruiden. Zo telt de tuin maar liefst zeven verschillende soorten munt. In totaal telt de Rotterdamse Munt 200 kruiden, maar ook eetbare bloemen. In de planning staat een bostuin.

De ervaring van Ingrid Ackermans: "Feijenoord is een hard

gebied, in meerdere opzichten. De wijze van stedenbouw, maar ook hoe de mensen in dit stuk van Rotterdam-Zuid met elkaar omgaan. Er wonen meer dan 125 verschillende nationaliteiten samen. Veel kinderen ook. Feijenoord schijnt de jongste stadswijk van heel Europa te zijn. Zo'n strak neergezet stadsdeel vraagt om stedelijk groen waar de bewoners zich eigenaar van voelen. Waar ze bijvoorbeeld muntthee komen drinken. Of verse takjes plukken, voor 1,80 euro per bosje. Daarnaast verzorgen we met scholen educatieve lessen. Mogen de kinderen naar wormen zoeken, lieveheersbeestjes, of bladluizen. Wie eet wie? Proeven vinden ze soms eng. Kan dat wel? Dit zit niet in een zakje uit de supermarkt... Het bedrijfsleven is ook welkom. Het huren van onze kas kost niet meer dan 200 euro per dag. Een raadgevende bedrijf van ingenieurs Imd was zo enthousiast dat ze in het eigen gebouw door ons ook een pluktuin hebben laten aanleggen, van 50 m², die wij verzorgen. Het is mooi dat de Rotterdamse Munt als inspiratiebron dient voor bewoners en bedrijven om zelf ook een stukje stedelijk groen te creëren."

Website
+ [De Rotterdamse Munt](#)

INTRATUIN BINNEN STADSRING AMSTERDAM

“Elke week opnieuw zaden bestellen”

“Eetbare plantjes, kruiden, Marokkaanse munt: ze lopen belachelijk goed. Er moet elke week opnieuw besteld worden.” Met aanstekelijk enthousiasme houdt Stacey Wielinga (1957) in de hoofdstad een vestiging van Intratuin in stand.

“Het is het enige tuincentrum binnen de stadsring”, zegt ze. Dat is heel bijzonder, want vierkante meters zijn in de hoofdstad erg duur geworden. De meeste tuincentra zitten inmiddels buiten de stadsranden. De groeiende belangstelling voor ‘het eetbare balkon’ volgt ze nauwgezet door goed te luisteren naar de vragen en opmerkingen van soms kritische Amsterdamse klanten. Intratuin, een groep van zelfstandige tuincentra, kreeg in 2014 de volle laag van Greenpeace met een ‘gifplantenrapport’. Amsterdam ging daarna voorop in het zoeken naar kwekers met gecertificeerd kweekgoed en biologische telers. Wielinga: “Trouwens. De eerste teler van biologische rozen uit Zeeland kwam hier tien jaar geleden al langs. De medewerkers waren daar enthousiast over. We namen ze meteen in ons aanbod op.”

De zoektocht naar een duurzaam winkelconcept leidt volgend seizoen tot een opmerkelijk opstelling. “Tot nu toe had-

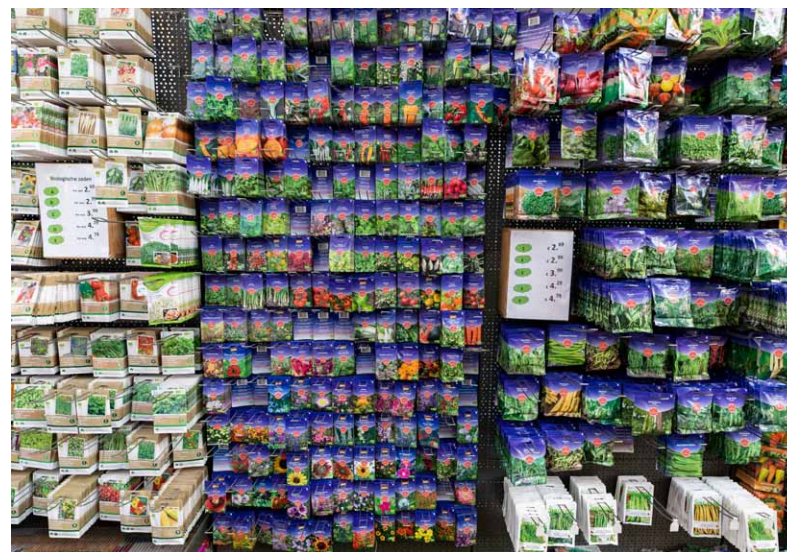
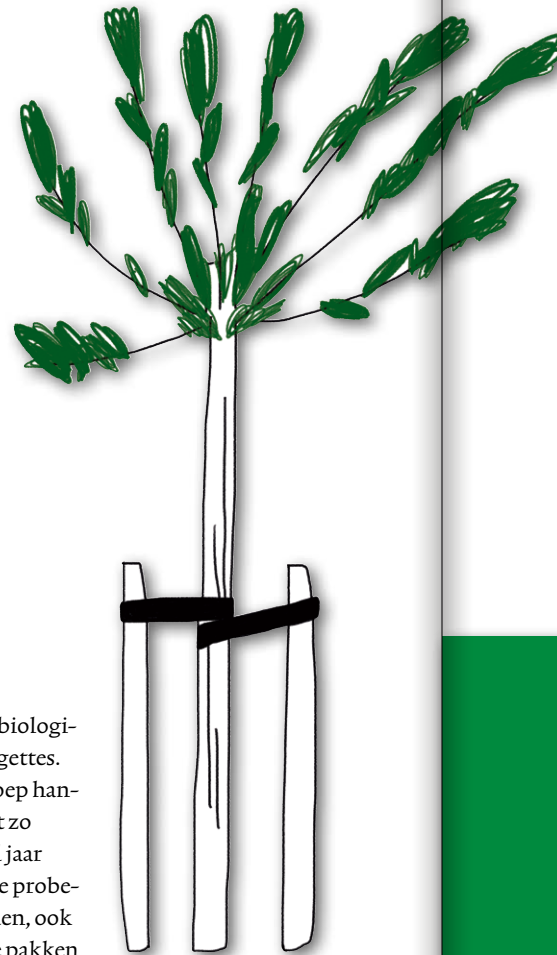
den we een aparte hoek voor de biologische plantjes: sla, andijvie, courgettes. Dat is voor de specifieke doelgroep handig, maar die is nu ook weer niet zo groot. Daarom gaan we volgend jaar alles door elkaar heen zetten. We proberen de prijzen bij elkaar te houden, ook al is biologisch iets duurder. We pakken daar dan minder marge op, maar we hopen op een hogere omzet. Onze medewerkers zijn hierover enthousiast. Ze leggen klanten graag uit waarom de gangbare planten direct uit de kas bij ons in de winkel op zijn mooist zijn, maar biologische planten juist veel sterker zijn. Ze zullen het in de tuin veel beter gaan doen. Biologische producten worden ook wat later in het seizoen geleverd, omdat ze uit de koude grond komen, niet uit de verwarmde kas. We gaan op dit punt Albert Heijn achterna, die ook alles door elkaar heen heeft gezet, biologisch en regulier.”

Wielinga is op één punt zeer principieel: “Alle plantjes en kruiden die in de mond komen, moeten biologisch zijn. Daarom verkopen we naast eigen merkzaden ook die van De Bolster, al vanaf het moment dat ik voor het eerst over deze biologische zaadteler hoorde.”

Bijzonder voor een Intratuin is ook dat Wielinga planten levert aan stedelijke restaurants als Bolenius, op de Amsterdamse Zuidas, die een eigen moestuin heeft. Wielinga: “Maar pal naast ons zit ook De Kas, een restaurant dat twintig jaar geleden al begon met op eigen terrein gekweekte groenten en kruiden. De zaak is dit jaar overgenomen door twee nieuwe koks. Wij hebben ze als welkomstgeschenk een kar vol biologische eetbare bloemen geschonken. Vonden ze prachtig.”

Website

+ [Intratuin aan de Nobelweg 10 in Amsterdam](#)



Maarten Bouten bij het wijkafhaalpunt van Rechtstreex in Kralingen, Rotterdam: “Van iedere euro die een consument online bij ons bestelt gaat 56 cent naar de boer. In de reguliere keten krijgt de boer soms maar 4 cent.”

De bestelboer

De bestelboer heeft zelf geen moestuin. Deze stadsbewoner bestelt verse seizoensgebonden groenten en fruit bij boeren waarvan de meesten binnen een straal van 20 kilometer van de stad zitten.

Naam: Maarten Bouten (1983), directeur, opgeleid als stedenbouwkundige.

Boert op: Het land van professionele (biologische) boeren die hun producten direct leveren aan Rechtstreex in Rotterdam.

Benodigheden: Om met winst te draaien 2500 klanten die wekelijks zo'n duizend voedselpakketten bestellen. Subsidiegevers en impact investeerders die willen bijdragen aan het weer menselijk en duurzaam maken van de voedselketen. Een professionele organisatie die niet afhankelijk is van vrijwilligers, maar werkt met van een groep parttime ondernemers die op eigen risico distributiepunten organiseren, en zich daarmee voor een dag in de week een inkomen verschaffen.

Bijzonder: Bouten is een pionier die idealisme koppelt aan een zakelijke bedrijfsvoering, met zowel particuliere als zakelijke klanten die kiezen voor goede lokale landbouwproducten.

De ervaring van Maarten Bouten: “Na de eerst zes jaar groeit Rechtstreex nu naar het break-even point. In die jaren hebben we veel geleerd. In het begin buitelen de ideeën over elkaar heen. We kiezen er nu één uit, die we eerst realiseren. En beginnen dan pas aan de volgende.

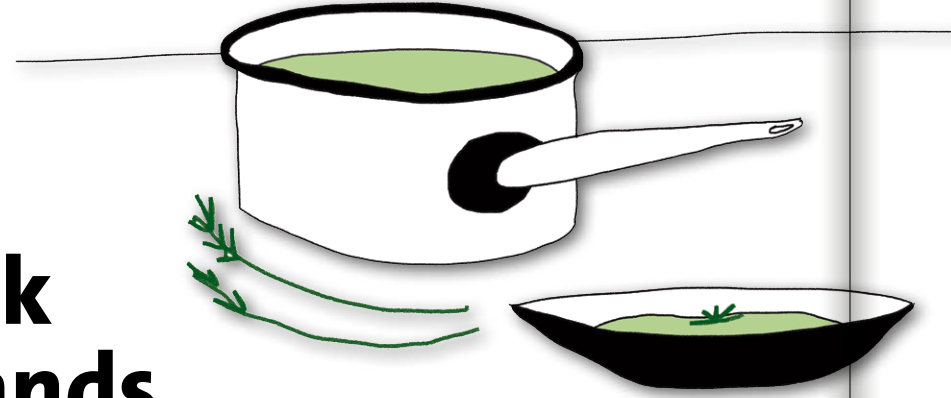
We hebben ook geleerd hoe weerbarstig de praktijk kan zijn. Er

is niet één type consument. Mensen hebben heel veel verschillende wensen. Ze doen graag mee en voelen zich er goed bij om rechtstreeks producten van vaste boeren kopen. Maar ze hebben soms banen die het lastig maken te plannen. Hoe haal je dan op woensdagmiddag of woensdagavond je groentepakket op? Hoe vind je de regelmaat om naar de nieuwsbrief te kijken waar het aanbod van de week in staat en dan je bestelling te doen? Het vinden van voldoende goede boeren of mensen die een ophaalpunt willen starten is makkelijker. We groeien 30 procent per jaar. Onze prijsstelling is ook goed. We zitten met onze biologische producten o tot 30 procent onder het aanbod van Ekoplaza. Voor reguliere producten zijn onze prijzen vergelijkbaar met die van Albert Heijn. Dat is op zich best knap, want in de industriële voedselketen van supermarkten gaat het alleen nog maar over efficiency. Wij distribueren vanuit scholen, gemeenschapsgebouwen, gezondheidscentra. Of, zoals hier in Kralingen, vanuit een garagebox.”

Website

+ [Rechtstreex](#)

DE CHEF-KOK MET EIGEN MOESTUIN



Toen New York nog een Hollands eetparadijs was

Toen New York nog Nederlands bezit was, bestond een vergevorderd plan om Manhattan te veranderen in de Tuin van Eden, het paradijs uit de Bijbel.



De plattegrond van Manhattan toont nog niet het strakke geometrische stratenplan, waar de wegen geen namen hebben, maar nummers. Arriverende kolonisten verbaasden zich over de overweldigende fruitoogst. De pruimenoogst was één jaar zo overweldigend dat zelfs niet alle vruchten geoogst konden worden. Loslopende varkens hadden er een feestmaal aan. Aldus opgetekend door onze landgenoot en tuinman Jan van der Groen. Het idee achter dit deels gerealiseerde, deels utopische 'Castello Plan': een nieuwe stad bouwen die de Tuin van Eden representeerde. Althans, zoals Hollanders het paradijs zagen: heel praktisch. Een vijftiende eeuw was niet alleen bedoeld om de hemel te weerspiegelen, maar ook om er vis in te kweken. We schrijven anno 1660.

Bijzonder is dat de Nederlandse tuinarchitectuur op deze westelijke punt van het Manhattan nog steeds een prominente plek heeft. Tuinkunstenaar Piet Oudolf (1944) ontwierp in twee fases parken, de eerste al twee jaar na de aanslag op de Twin Towers in 2001. De eerste tuinen kwamen dan ook 'The Gardens of Remembrance' te heten. De plek: The Battery. Dat is een Engelse vertaling voor batterij, de aangesloten rij van kanonnen die de Hollandse vesting moest beschermen.

Oudolf realiseerde dit jaar bovendien een decoratieve tuin voor het vele jaren als beste gekozen restaurant ter wereld, Noma in Kopenhagen. Chef-kok René Redzipi verhuisde naar een nieuwe locatie in de stad met 2100 vierkante meter voor groen en natuur. Het is een oud-militair terrein met vervuilde grond. Een deel daarvan reserveerde hij daarom voor kassen. Een ander deel wilde hij in de natuurlijke stijl beplanten waar Oudolf wereldberoemd mee is geworden, ook in Scandinavië. De natuurlijke kunstwerken van Oudolf zijn elk seizoen mooi, zelfs in de winter wanneer sneeuw op de zwarte zaaddozen en siergrassen valt. Afgelopen zomer inspecteerden de tuinarchitect en zijn vrouw persoonlijk of de aanplant was aangeslagen. Redzipi bedankte hem met een diner waar andere gasten maanden voor op de wachtlijst moeten staan. Oudolf gaf zijn vele duizenden volgers op Instagram door hoe zijn bord er uit zag: kleurrijk en vol met microgroenten en eetbare bloemen.

Websites

- + Historisch document over de tuinen van Nieuw Amsterdam
- Instagram
- + #PietOudolf



Marten Verdenius maakt zijn melk gereed op de biologische boerderij De Groene Griffioen bij Weesp. "Melkveehouder zijn is een prachtig vak, waar geen enkele economische of maatschappelijke waardering voor is."

De nieuwe melkboer

De nieuwe melkboer brengt zuivel van een nabije veehouderij hoogstpersoonlijk naar de stad. Hij stemt zijn producten af op de speciale wensen van stedelingen.



Naam: Marten Verdenius (1990), melkboer, universitair opgeleid als milieukundige en in het Sustainable Development.

Boert: In het zuivelhuis van biologische melkveehouderij De Groene Griffioen bij Weesp, waar hij zijn zuivelproducten gereed maakt voor de verkoop. De melk is van Montbéliarde koeien, een Frans berggras. Het bedrijf heet Moma, wat staat voor MOre than Milk Amsterdam.

Benodigheden: Belangrijkste investering was een ketel om de rauwe melk te pasteuriseren: 6000 euro. Een tweedehands witte bestelauto met zelf ingebouwde koelinstallatie kostte niet meer dan een paar duizend euro. Hij kan er 400 liter melk en andere zuivelproducten mee vervoeren, zoals rauwmelkse kazen en zelfgemaakte biologische hangop en ayran. Binnenkort wordt ook een rode brandweerauto ingezet, om zakelijke grootafnemers te kunnen bevoorraden, zoals een ijssalon en de barista's van koffiehuisen. Verdenius heeft een ventvergunning voor de hele stad Amsterdam, de Grachtengordel uitgezonderd. Met een koebel kondigt hij zijn komst aan.

Bijzonder: Verdenius is de eerste melkboer in Nederland die weer door de straten van de stad rijdt. Hij inspireerde een collega om zijn voorbeeld te volgen. Verdenius draaide nog geen dag verlies.

De ervaring van Marten Verdenius: "De melkboer rijdt ook alweer door Londen, door Frankrijk en België. Daar mogen ze

wel rauwe melk verkopen, direct uit de koe. Dat is hier in Nederland om onduidelijke redenen verboden. Ik pasteuriseer de melk dus omdat het moet, maar de smaak is toch die van de boerderij gebleven. Ik homogeniseer de melk niet, waardoor de melk een smaakvol filter in de mond achterlaat. Dat is waarom ik als melkboer ben begonnen, om in de stad het verhaal te vertellen dat we roofbouw op onze planeet plegen, door alle landbouw te industrialiseren. En we plegen dus ook eigenlijk roofbouw op onszelf. Ik dacht: ik ga de boer op. Straks zijn ze er niet meer, onze boeren. En wie weet: misschien kan ik de mensen ervan overtuigen dat we alleen kunnen overleven als ook ons landschap nog gezond is." ■

Website

- + Moma
- + TEKST JAN BOM + FOTOGRAFIE P+ PEOPLE PLANET PROFIT + ILLUSTRATIES ELINE VELDHIJSEN + ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER EN STUDIO 10
- + UITGEVERIJ ATTICUS BV + WWW.P-PLUS.NL