

Buitengebied in beweging

Oude IJsselstreek en Doetinchem

Graafschapcollege en Nelles met de Smaakwerkplaats



Vergeten groenten en bonen stonden centraal tijdens de derde Smaakwerkplaats in het Graafschapcollege in Doetinchem.

Vier producenten waren aanwezig met hun producten (waaronder Gert Smits). Maurits Steverink van Nelles verwoordde de doelstelling van de avond zo: 'Willen we onze voedselketen duurzaam

krijgen, dan moeten we meer kijken naar wat we hier in Nederland produceren in de vier seizoenen die we hebben. Dat betekent een nauwe samenwerking tussen koks, producenten en consumenten. Een kok moet weten wat een teler kan leveren en de consument moet zich bewust worden van wat kwaliteit is en welke smaak daarbij hoort en de teler moet in overleg met

de kok. Jullie aanwezig zijn de consument vanavond en de producenten en koks hebben we bij elkaar gebracht.'

Albert Kooy, de kok die de beweging van de 'Dutch cuisine' heeft gestart, vertelde dat hij deze uitgangspunten heeft vertaald naar 5 principes. **Cultuur:** gebruik groenten van het seizoen, uit de volle grond en biologisch geteeld.

Gezond: meer dan 75 gram vlees per dag is niet gezond, dus serveer 80% groenten en 20% vlees.

Natuur: Gebruik geen toevoegingen zoals E-nummers, suiker, msg, etc.

Kwaliteit: Gebruik alleen eerlijke kwaliteitsproducten.

Waarde: Verminder verspilling, vergroot dierenwelzijn en spaar de aarde.

De leerlingkoks van het Graafschapcollege brachten een aantal van de genoemde principes in de praktijk met heerlijke en eerlijke groentehapjes voor de aanwezigen.

Wim Beijer

Kijkje bij de burenen

Afgelopen vrijdag organiseerde de Plattelandsraad voor de vierde keer een kijkje bij de burenen. Ofwel een bezoek aan projecten of bedrijven in onze streek. Dit keer was het thema (H)eerlijk eten en korte lijnen. Wat kunnen de leden van de Plattelandsraad doen om het gebruik van streekproducten te vergroten.

De witlofkweker Hiddink in Sinderen was het startpunt. Vervolgens naar Gert Smits in de Heurne (landwinkel, groenteteelt en distributiepunt van de online besteldienst Eet Regionaal). Marjo Grievink van Focusplaza uit Etten schetste daar een overzicht van de trends in de voedselwereld. De afsluiting vond plaats bij Martine en Robert Rosenbaum met hun vleesproducten van het Sinderens weidekalf. Drie heel verschillende bedrijven.

'Witlof uit Sinderen, het verst en toch dichtbij'

Met deze slogan wil Erik Hiddink zijn omzet in de regio vergroten. Erik: 'Ik heb het nu met de veiling zover voor elkaar dat ik 25% van mijn afzet via andere kanalen mag doe. Ik lever zo'n 10 maanden per jaar continue, dus dan moet ik wel zekerheid hebben dat ik mijn product ook kan afzetten.'

Naast directe verkoop aan de klant via een koelkast aan de weg, levert Erik ook aan een supermarkt en aan de online besteldienst Eet Regionaal.

Erik betreft de witlofknollen uit de Noord Oostpolder. Deze zijn niet biologisch, waardoor hij zich daarmee niet kan onderscheiden. Zijn bedrijf is wel het enige witlofbedrijf in Gelderland, dus regionaal liggen er nog kansen.

Wethouder Slüter vertelde dat de gemeente een aanvraag voor een foodmanager heeft ingediend bij de provincie. Als dat voorstel geaccepteerd wordt, dan biedt dat kansen om ondernemers te steunen in hun zoektocht naar regionale afzet.



Kijkje bij de witlofgroeicel

'Vers van het land naar de klant'

Het bedrijf van Smits in de Heurne is veelzijdig en heeft al een lange weg afgelegd. In totaal wordt er op 100 hectare groenten geteeld. Gert: 'Ik heb mij eerst op export gericht, maar ben daarvan teruggekomen. Voor ons prijspeil van grond en personeel is dat een doodlopende weg. Beleving en onderscheiden van anderen, daar moeten we op sturen. Naast de landwinkel lever ik vrijwel elke dag vers gesneden groenten aan zes winkels. Mijn foto hangt daar boven de schap, want de mensen willen weten waar een product vandaan komt en wat voor verhaal er



Gert Smits over de preiverwerking

achter zit. Ook levert hij aan de landelijke Dirk van den Broek supermarktketen. Begin dit jaar is hij met een steuntje in de rug gestart met de online besteldienst Eet Regionaal. Zo'n 25 telers leveren meer dan 400 producten hiervoor. Bestellen online en daags erna afhalen op (nu nog) drie afhaalpunten.

'Natuurlijk Sinderens weidekalf'

In hun boerderijwinkel aan de Vriezelaar in Sinderen verkopen Robert en Martine Rosenbaum als neventak alle onderdelen van geslachte weidekalveren. Martine: 'Vlees van weidekalveren heeft een



heel andere smaak dan vlees van kalveren die gefokt zijn met brokken. Onze vaarskalveren drinken bij een koe (niet hun moeder) en lopen het hele jaar buiten in de wei. Na acht maanden worden ze geslacht en verkopen wij alle onderdelen uit de diepvries'. Robert: 'Wij gebruiken de ouderwetse manier van kalveren fokken, omdat dat het beste resultaat geeft. We willen ook niet groter worden dan de 20 kalveren die we per jaar kunnen slachten.'



Smullen maar!

Zo kunnen we de kwaliteit garanderen en als onze verkoopcaravan klaar is gaan we ook naar evenementen met onze kalfshapjes die jullie hier ook geproefd hebben.'

Focusplaza

Marjo Grievink van Focusplaza uit Etten schoorde de deelnemers van het 'Kijkje bij de burenen' bij in de trends en kansen rond de afzet van producten. Marjo: 'Lange tijd was de retail aan zet, zij bepaalden wat er in de winkels verkocht werd, maar nu is de consument veel meer aan zet. En de consument wil een eerlijk product, met smaak en hoge kwaliteit, liefst regionaal geproduceerd.'

Beleving is daarbij een sleutelbegrip, vandaar de foto van Gert Smits als producent boven het vak met zijn groenten. Verkoop moet weer theater worden, in plaats van schappen vol met anonieme pakken voedsel. Ook het in de winkel kunnen proeven van producten is een opkomende trend.

Om als producent hierin mee te kunnen, moet je samenwer-

ken. Geen supermarkt wil 20 leveranciers elke dag aan zijn achterdeur.



Marjo Grievink van Focusplaza