

DAGGIVERS

Producten

Amsterdammers moeten voedsel uit de eigen omgeving eten. Dat is lekkerder, gezonder en op den duur goedkoper, zegt wethouder Marijke Vos. Volgend jaar lanceert de gemeente een campagne: Proeftuin Amsterdam.

tekst TON DAMEN foto's KLAAS FOPMA

DE spreekwoordelijke trots van de Italiaan op zijn tomaat is ongekend. Mario Uva van toprestaurant Mario in Neck rijdt elke veertien dagen naar Aosta om daar tomaten op te halen.

Amsterdam mag daar volgens GroenLinks-wethouder Marijke Vos (milieu, gezondheid) een voorbeeld aan nemen. "Verse melk en scharrelvles uit Broek in Waterland en groente uit IJpendam moeten bij de consument veel bekend en gewilder worden."

In januari lanceert Vos een uitgebreide campagne, *Proeftuin Amsterdam*, die zeker het hele jaar duurt. De voorbereidingen zijn al driekwart jaar bezig.

Het project moet volgens Vos gepaard gaan met een upgrading van de stedelijke bedrijfsketen die zich met voedsel uit de regio bezighoudt. Een grote partij, een distri-

buteur bijvoorbeeld, zou zich hierop moeten storten. Amsterdam moet bovendien met producten uit de streek de culinaire hoofdstad worden.

Vos' plan behelst ook nieuwe

GEMEENTE LANCEERT ACTIE 'PROEFTUIN AMSTERDAM'

restaurants, waaronder één exclusief toprestaurant aan de Zuidas, met de beste voedselmerken uit de streek. De gemeente is hierover in gesprek met topkoks en enkele bedrijven.

Vos is ervan overtuigd dat de campagne rond duurzaam, biologisch, vers, en lekker eten zal aanslaan. "Expats in Amsterdam vinden het interessant dat het groen



Marijke Vos: 'Groen en cultuurhistorie heb je in New York niet zo dicht bij de stad.'

en de cultuurhistorie zo dichtbij zijn. Ze kunnen het gebied van Rembrandt en Ruysdael bekijken, in de stad streekmarkten bezoeken en het voedsel van de streek eten. Dat heb je zo dichtbij niet in New York."

Verder worden scholen, ziekenhuizen en bejaardenhuizen betrokken bij de *Proeftuin Amsterdam*. Hun keukens en kantines

gaan streekproducten gebruiken. De gemeente Amsterdam en de stadsdelen geven het voorbeeld door er voor te zorgen dat veertig procent van al het ingekochte voedsel biologisch is en het liefst ook verse producten uit de regio Groot-Amsterdam te halen.

Tv-kok Caspar Bürgi gaat zorgcentra leren met verse producten te koken. Ghanem Boucanna, isla-

mitische traiteur en restauranthouder, krijgt een voorlichtingsrol.

Vos: "En je moet bij schoolieren de juiste snaar raken. Het moet spannend, en lekker zijn, liefst ook opwindend, *kicken*."

Verder doet de groothandel mee, maar ook distributeurs, overheden, stichtingen, kleine bedrijven, boerenorganisaties, het Foodcenter, Horeca Nederland, cateraars, en zorgverzekeraars. Betrokken zijn ook zorgboerderijen waar daklozen, verslaafden, werklozen en psychiatrische patiënten kunnen werken.

Vos hoopt dat het project er ook toe zal bijdragen dat de banden tussen de stad en het platteland worden versterkt. "In en tussen de dorpen kunnen Amsterdammers fietsen, lopen en uitwaaien. Stadskinderen kunnen er zien waar hun eten vandaan komt. Dan gaan ze het lekkerder vinden en eten ze beter. Daarnaast zijn kleinschalig en biologisch geteelde producten uit de directe omgeving van de stad ook beter voor het milieu omdat er maar weinig transport bij komt kijken. Daar komt bij dat verse producten van het land gezonder zijn dan dat diepvriesproduct."

www.proeftuinamsterdam.nl

Direct van de boer of van de slager

ONDERNEMER Quirijn Bolle (32) opent begin volgend jaar in Amsterdam de eerste winkel van een keten met verse streekproducten. Het bedrijf heet Marqt en specialiseert zich vooral in biologisch, vers, en lokaal gekweekt voedsel. De eerste winkel komt aan de Overtoom in Amsterdam, zegt Bolle.

Het nieuwe winkelbedrijf werkt onder meer samen met coöperatie Groene Hoed, die dagelijks streekproducten 'kalkelvers', rechtstreeks van de leverancier komt brengen.

Marqt weet zich met de verse streekproducten gesteund door de gemeente Amsterdam en doet mee aan de stedelijke campagne *Proeftuin Amsterdam* (zie hierboven).

Marqt werkt waar mogelijk zonder tussenhandel en distributeurs. Bolle: "Bij ons koopt de klant rechtstreeks van de boer of de slager. Onze winkel is een marktplaats. Het functioneert als een beurs, waarbij wij als bedrijf een vast percentage van de omzet vragen."

Bolle hoopt binnen korte tijd zes tot zeven van deze kleine marktplaatsen in de stad te openen. Dat kan met dezelfde boerenbedrijven en vissers als leverancier. In een later stadium wil hij ook in andere steden met zijn formule beginnen. Daar zullen dan ook weer voor die streek specifieke leveranciers bij gezocht moeten worden.



Berdien Siere met seizoensgroenten uit Waterland.

'Wie probeert, is vaak meteen verkocht'

BERDIEN SIERE, cateraar die zich toelegt op het gebruik van al dan niet biologische streekproducten, heeft een klassieke rieten mand meegenomen, gevuld met 'vergeten groente' uit de streek. Vrijwel niets van de kolen en bladgroente roept herkenning op. De donkere knollen en de geel-wit gestreepte pompoen zien er exotisch uit. Het lijken buitenlandse producten, maar het zijn de seizoensgroenten die in Waterland worden verbouwd, sommige al eeuwen.

Langzaam pakt Siere de mand uit: "Dit is een rode spitskool en hier hebben we een kleine romanesco. Het is een veredelde bloemkoolsoort, torentjesbloemkool. Je kunt het sinds enige tijd ook wel bij de groenteman kopen. We noemen dit ook wel een Zeeuwse knop."

"Deze groente werd eind jaren zeventig in Nederland geïntroduceerd en doet het heel goed in Waterland."

"Deze spannend uitzijnde wortel heet pastinaak. Die smaakt licht zoet, beetje anijsachtig. Hier maakten ze vroeger de gewone hutspot mee. Heerlijk! Dit is nou een echt vergeten groente die nu weer een beetje in opmars is."

"De grond van Noord-Holland is erg rijk en gevarieerd, waardoor de groente een speciale smaak krijgt. In het zuiden van Nederland worden ook wortels verbouwd. Maar daar is de grond anders en groeit de wortel recht naar beneden. In Waterland zijn de veenweide- en kleigronden zo zwaar, dat die veel weerstand geven, zodat de wortel niet makkelijk naar beneden groeit en zijn weg in kronkels en bochten

op weg naar rijke voeding vindt. Je proeft het! Je hebt hier ook een mooie combinatie van klei en zand. Dat maakt het mogelijk relatief veel soorten groente en fruit op de beste plekken te kweken."

"Dan hebben we hier de aardpeer, ook wel Jeruzalemse artijsok of topinambour genoemd. Het is een knol, familie van de zonnebloem, die een beetje naar artijsok smaakt. Je kunt ze net als aardappelen langere tijd bewaren. Dit gewas groeit hier heel goed."

"Het aanbod van groente is overigens vrij beperkt als je je houdt aan de seizoenen, de versheid en de producten die de regio geeft. Je kunt dat een beetje omzeilen als je variaties aanbrengt binnen de groentesoorten en de bereidingswijzen."

"Neem de pompoenen. Ik heb nu twee soorten bij me. Maar er bestaan zeker dertig soorten pompoenen, en elk heeft zijn eigen smaak, kleur en structuur. Je kunt dus met die pompoenen steeds andere gerechten maken."

"Bij aardappels heb je be-waaraardappelen en nieuwe aardappelen en dan ook nog in verschillende smaken. In deze omgeving doen de verschillende soorten het heel goed. Er bestaan honderden rassen, maar in Waterland kies ik voor de Texelstar of de vastkokende Bildtstar."

"En ten slotte heb ik nog een flesje perensap. Wij serveerden ook jus d'orange. Maar toen wij er verse perensap, appelsap en appelbes van uit de streek naast zetten, lieten onze gasten het andere vaak staan. Wie probeert, is vaak meteen verkocht."