

LEKKER

Herenboeren kennen hun

Je kunt zelf groente kweken en wat kippen houden. Dan weet je de herkomst van een deel van je eten. Om van meer voedsel te weten waar het vandaan komt, is een andere aanpak nodig. Dat is wat Herenboeren in Ede wil.

Gerard Menting

Bocholt

In de vorm van een coöperatie begint een groep burgers samen een boerderij in Ede. Ze maken een jaarplan en stellen een boer aan om dat met vakmanschap uit te voeren. Je bepaalt dan zelf wat en op welke manier groente, fruit, eieren en vlees op de boerderij wordt geproduceerd. Het doel is niet zoveel mogelijk te produceren maar dat duurzaam te doen, in evenwicht met de bodem, de natuur en de biodiversiteit.

Het klinkt idealistisch. Maar in het Brabantse Boxtel wordt dat sinds vorig jaar al in praktijk gebracht. Een kleine 150 gezinnen is daar samen eigenaar van een boerenbedrijf op landgoed Wilhelminapark. „We hebben hier vrij snel de knoop doorgehakt, al toen we 50 deelnemers hadden besloten we van start te gaan”, vertelt Douwe Korting, woordvoerder en een van de bestuursleden van de coöperatie.

Hij heeft Anouk Clabbers en Rob van Bokkem vanuit Ede op werkbezoek. Zij horen tot de kartrekkers, de initiatiefgroep die met veel energie werkt aan de oprichting van Herenboeren in Ede. Ook op andere plaatsen in het land is de belangstelling voor Herenboeren groot. Onder meer in Weert, Helmond, Rotterdam en Deventer zijn initiatieven. „Soms nog heel pril”, zegt Korting, „maar soms zijn ze al ver, zoals in Ede.” Daar wordt op 1 november voor de derde keer een bijeenkomst voor belangstellenden gehouden, vertellen Clabbers en Van Bokkem.

Heel druk

„De eerste informatiebijeenkomsten waren in juni en augustus en daar was het heel druk. We hebben inmiddels 75 mensen die mee willen doen. Echt niet allemaal geitenwollensokken-figures. Het is een heel uiteenlopend gezelschap, van jong tot oud, hoger- en lager opgeleid, mensen van heel divers pluimage.” Om een Herenboerderij haalbaar te maken wordt uitgegaan van 200 deelnemers, ofwel zo'n 500 monden die gevoed worden. Per huishouden wordt 2.000 euro in-gelegd

voor de oprichting van de boerderij. Samen zijn ze eigenaar en bepalen wat er verbouwd wordt. De jaarlijkse kosten zoals het salaris van de boer, pacht, zaai- en plantgoed en eten voor de dieren, worden gedeeld. Hoewel dat per bedrijf kan verschillen betekent dit volgens Korting dat je per persoon voor ongeveer 10 euro per week van je eigen boerderij kunt eten.

„Bij ons gaf Janneke Blijdorp de eerste aanzet”, vertelt Van Bokkem. „Toen ze Geert van de Veer, grote initiator van Herenboeren, erover hoorde vertellen sprak haar dat als boerendochter enorm aan. Dat wilde ze in Ede ook van de grond krijgen.”

Voor Van Bokkem is het gezondheidsaspect een belangrijke drijfveer om zich bij het initiatief aan te sluiten. Hij had al eens een hartinfarct en kampte later opnieuw met dichtgelopen aders. „In de herstelperi-



Je neemt als groep het heft in eigen hand, je weet nu echt waar het voedsel vandaan komt

—Anouk Clabbers

ode ben ik daar alles over gaan lezen wat ik maar kon vinden. Ook over voeding om dat te voorkomen, zoals experimenten waaruit blijkt dat met vegetarische voeding aderen zelf herstellen.”

Veel vond hij terug in het concept van de Herenboeren. „Dat is echt geweldig. Je kunt niet meteen alles wat je zou willen, maar dat kan groeien. Met een paar Herenboerderijen samen zou je bijvoorbeeld voldoende koeien kunnen houden om ook je eigen melk te produceren.” Het sociale aspect speelt voor Anouk Clabbers een belangrijke rol. „Je neemt als groep het heft in eigen hand, je weet nu echt waar het voedsel vandaan komt dat je op je bord krijgt. Samen besluit je wat je wel of niet doet. Voor Ede is dit een belangrijke ontwikkeling en leuk om aan mee te werken.”

Een kijkje op de eerste functionerende Herenboerderij in het natuurrijke gebied tussen Boxtel, Sint-Michelsgestel en Vught geeft de Ede gasten ook een kijkje in afwegingen die gemaakt worden. „Als je de natuur helemaal zijn gang laat gaan hebben we geen groente. Hier omheen zitten zeven dassenburchten. We hebben besloten afrasteringen aan te brengen om de

groente te beschermen”, zegt Korting. Hij schetst een dilemma waar de coöperatie een beslissing over moest nemen. Op het 20 hectare tellende boerenterrein geen grote hoeve, maar enkele bouwketen die dienstdoen als kantoor en ruimte voor gereedschappen. Grote machines zijn er ook niet, veel wordt aan de natuur overgelaten, vertelt Korting tijdens de rondleiding. In een weiland achterop het terrein graast een kudde van zo'n 35 Limousin-rundren, die gehouden worden voor het vlees. Bij de groep één stier, waarmee de kudde zich op natuurlijke weg kan vernieuwen. Om inteelt te voorkomen moet de stier na een tijdje plaats maken voor een ander.

Ook de drie groepen van 21 varkens lopen het hele jaar door buiten. Ze hebben schuilhutten in de vorm van rioolbuizen. „Die hebben het voordeel dat ze geen hoeken hebben. Varkens willen hun behoefte in een hoek doen, dat kan hier binnen niet en dus blijft het droog en schoon.” De Herenboeren gaan mogelijk gebruikmaken van mobiele hutten, zodat de varkens op stap kunnen om na de oogst een groenteblok om te woelen.

Groente

Op 4,5 hectare worden 55 soorten groente verbouwd, vaak in fasen om de groente langer beschikbaar te hebben. Uit de boomgaard komen verschillende typen en soorten appels, peren en pruimen, waarmee op termijn vrijwel het jaar rond fruit van eigen boerderij gegeten kan worden.

De aanleg was wel een moment waarop de leden van de coöperatie zelf de handen uit de mouwen staken. Dat is niet de opzet van de boerderij, zegt Korting, maar de leden besloten samen daar een plantdag van te maken. „Een herenboer was indertijd ook een bedrijf van een grootgrondbezitter, die boeren in dienst had om het werk voor hem te doen. Dat hebben wij ook: de boer verzorgt voor 500 monden het eten. De deelnemer hoeft niet zelf te schoffelen of met de handen in de aarde te wroeten. Dat regelt de boer, die met de oogst wel eens een handje kan gebruiken en daarvoor een oproep kan doen.”





Lekker gaat over streekproducten, koken en eten.
Heb je een tip? Mail naar e.willems@gelderlander.nl.

voedsel wél



Herenboerderij starten

Een alternatief, duurzaam en eerlijk model voor voedselproductie was het grondidee van Herenboeren. In Boxtel was Geert van der Veer al sinds 2006 bezig de haalbaarheid te onderzoeken van een schaalbaar concept dat overal toepasbaar is. In 2014 werd de Stichting Herenboeren opgericht, die initiatieven begeleidt. De boerderij in Boxtel is de eerste die functioneert. Wie mee wil doen of een initiatief wil starten kan zich melden op de website herenboeren.nl. Daar staat ook een kaart met herenboerderijen in oprichting en plaatsen waar belangstellenden zijn om daarmee aan de slag te gaan.



Herenboeren Ede

De initiatiefnemers van Herenboeren Ede krijgen volop steun, onder meer van Smaakstad Ede en van de gemeente Ede. Ze mogen hun bijeenkomsten in het gemeentehuis aan de Bergstraat houden. Dat gebeurt ook op 1 november



wanneer vanaf 20.00 uur het Herenboeren-initiatief wordt toegelicht. Bezoekers worden verdeeld in een groep die voor het eerst kennis maakt met Herenboeren en een groep die eerder is geweest en verdiepende informatie krijgt.

Column

ELLEN WILLEMS

Ellen Willems is nieuwsgierig naar de herkomst van voedsel. Passie voor natuur, koken en moestuinieren.



Botervloot

Drie rollen King pepermunt en een zwarte doos After Eight liggen op de onderste koelkastplank. Naast de appelstroop, de minipakjes volle melk en de rijstepap.

Op het treetje daarboven ligt een doosje met 6 eieren, kreeftsalade en een kliekjesbak met hutspot en rookworst in plakjes. Nog een plankje hoger ligt een brok zuurkool-spek. Volledig uit de toon valt de halvarine, maar die zal wel op doktersadvies zijn.

Ik ben in een verzorgingshuis op bezoek. Iedere bewoner heeft een eigen keukenblok, vertelt de activiteitenbegeleidster mij tijdens een kleine rondleiding. Niet dat ze die ooit gebruiken, voegt ze toe. De mensen eten namelijk allemaal in het restaurant.

Als ik aan 'de thee met koekje' zit, valt mijn oog op de inhoud van de koelkast. Eigenlijk zit er best veel in voor iemand die nooit de keuken gebruikt.

“
Inderdaad, met een advocaatje als slaapmutsje

Want wat doe je met een doos eieren en twee ons buikspek als je je kookplaat nooit gebruikt?

Ik ben een oud wijf, zegt de dame van 96 jaar tegen me.

Dat klopt, denk ik. „Ik woon hier in een huis met alleen maar oude wijven.

Ik kan d'r goed mee

opschieten hoor, maar ik ga toch niet alle dagen naar dat gezeur van die bejaarden luisteren tijdens het eten.”

Haar maaltijden krijgt ze op verzoek meestal op haar appartement. Als ik vraag of het smaakt, haalt ze haar schouders even op. Ze wil d'r verder niet veel over kwijt.

Als de begeleidster de koffiemelk terug zet, zie ik in de deur van de koelkast een fles advocaat staan. Zeker voor de helft leeg. En daarnaast een klein flesje sojasaus.

En ik zie het helemaal voor me. Hoe ze 's avonds tegen tien uur de verzorging welterusten wenst, de kamerdeur op slot draait en uit een geheime lade de botervloot met roomboter tevoorschijn haalt.

Eitje klutsen, stukje spek in de pan en dan met een stukje brood de koekenpan leeg vegen. Inderdaad, met een advocaatje als slaapmutsje.