



Van bloemsiroop tot bitterbal

Het is een bijzonder project. De gemeenten Berg en Dal en Heumen hebben lokale ondernemers **geholpen een nieuw streekproduct te ontwikkelen** of een bestaand idee te verbeteren. Een jury selecteerde de tien gegadigden. Zij volgden workshops en kregen professionele begeleiding bij de uitwerking. Hieronder de oogst.

Ronald Peters
Heumen/Berg en Dal

1. Lakenvelder

Het vlees van de lakenvelder koeien van boerderijwinkel Heuvelhof van Hans Lamers in Groesbeek, is sinds een tijdje ook te koop bij de Plus Visser in Malden. Het is een van de resultaten die het project 'Meer streekproducten in Berg en Dal en Heumen' opleverde. Lamers verkocht zijn vlees al aan huis. „De lakenvelder is net zo historisch als ons cultuurlandschap zelf. Het is een sobere koe. Zij eet vooral gras, kuilgras en hooi. Het mooie aan lokaal is dat de klant een grotere binding krijgt met wat hij eet.” Het vlees van Lamers wordt – ook dankzij het lokaal-project – ook verwerkt in kroketten en bitterballen.

■ Boerderijwinkelheuvelhof.nl

2. Harms bitterbal

Harms Hoeve is een belevenisboerderij in Malden. Er is van alles te doen en te zien. Maar het is ook een gewone boer-



derij. Nu is er Harms bitterbal, gemaakt van vlees van eigen erf en gedraaid in eigen keuken. „Lokaler kan het niet”, zegt Fenna Bruijsten. In principe zou de bal alleen bij Harms Hoeve te nuttigen zijn. „Maar iedereen vindt ze zo lekker, dat je ze nu ook bij ons kunt bestellen. En gesprekken met ondernemers in de buurt gaan we niet uit de weg.”

■ Harmshoeve.nl

3. Betsy's kip

John en Virginie Grutters bestieren in Groesbeek wijngaard De Plack en Betsy's Kip. De kipproducten van Betsy's Kip – 1 ster van het Beter Leven-keurmerk – zijn onder meer te koop in (buurt)winkels in de regio. John Grutters: „Onze kippen krijgen veel graanproducten, hebben afleiding, kunnen overdekt naar buiten. Een groot aantal van de dieren gaat gewoon naar de slachterij, maar de nadruk op de regio wordt steeds groter. Nieuw is de Plack fiftyfifty-burger, die voor de helft uit biest bestaat.

■ Betsyskip.nl

4. Taarten

Er wordt veel groente, fruit en ander voedsel weggegooid. Doodzonde, vindt Jeanne van Ittersum. „Ook als je ziet hoe wereldwijd de ecologie lijdt onder de enorme productie van voedsel.”



Daarom is er sinds vorig jaar Trash'ure taarten: van hartig tot zoet. Taarten die worden gemaakt van ingrediënten die Van Ittersum en haar taartenbakkers – vooral statushouders – krijgen van telers, winkels, groothandels en een enkele supermarkt. Waarom Van Ittersum heeft gekozen voor taarten? „Een taart is feestelijk. Iedereen eet taart.”

■ trashuretaarten.nl

5. Pompoenpuree

Komend jaar hoopt Chris Poelen zijn pompoenpuree op de markt te brengen. „Eigenlijk een mousse, een basis waar je van alles mee kan doen. Van taart tot soep.” Poelen teelt in Groesbeek al jaren pompoenen. Het idee komt voort uit de gedachte meer te bieden dan pompoe- nen. „In het project heb ik geleerd dat er wel zeventien stappen nodig zijn om te komen van idee tot product. Goed voorbereiden, goed uitvoeren. Daar zijn we nu mee bezig.”

■ Groentenhofpoelen.nl

6. Vennenmelk

De vraag naar melk van eigen koeien van klanten van landwinkel De Diervoort wordt steeds groter. Vandaar, zegt Theo Hopman, dat het idee ontstond om met collega-boeren meer lokale melk aan de man te brengen: Vennenmelk. „Mensen willen het verhaal kennen, van onze koeien, van het voer dat uit de buurt komt.” Omdat melk niet zomaar aan de man gebracht kan worden – er moet aan allerlei standaarden worden voldaan – denkt Hopman dat de Vennenmelk vanaf eind 2020 te koop is.

■ Diervoort.nl

7. Zoem vruchtensap

Al 25 jaar laat Arno van der Kruis de vruchten uit zijn Ressense biologische hoogstamboomgaard persen tot puur vruchtensap. Sinds dit jaar is dat te koop onder de naam Zoem, onder meer in horecagelegenheden in de regio. „Ik heb deelgenomen aan het project, omdat ik merkte dat het vermarkten van mijn sappen niet altijd meevalt. Ik ben een eenpitter: moet alles alleen doen en bedenken. Ik heb mijn mogelijkheden

kunnen onderzoeken, er is een andere naam gekomen en de natuur is meer vooropgesteld in mijn verhaal.”

■ Zoemnijmegen.nl

8. Natuurvarkens

Het lijkt een beetje op de schaapskuddes die terreinen 'schoonhouden'. Alleen wil Pierre Hopman (Harms Hoeve) met varkens op pad. „Het mooie van varkens is, dat ze niet alleen begroeiing eten, maar ook de wortels meenemen. Denk aan de bestrijding van de grote berenklaauw, zevenblad of Japanse duizendknoop.”

De wagens waarmee de dieren straks vervoerd worden, liggen nu op de tekentafel.

■ Harms-hoeve.nl

9. Biest

José Aalders, boerendochter, at met haar zus in een sterrenrestaurant. De chef-kok maakte er macarons met biest. Biest is de eerste melk die een koe geeft na de geboorte van een kalf. Aalders: „Ik dacht: hoe gaaf zou het zijn in je eigen regio iets met biest te doen.” Ze deed mee aan het lokaal-project. „Ik heb een try-out gedaan met restaurant Lime in Malden. Daar waren ze direct enthousiast.” Hoe verder? „Nu goed voorbereiden: hoe zamel je in, hoe bewaar je, hoe verwerk je, contacten leggen. Veel stappen. Wordt vervolgd.”



10. Blommetje

Solena Speet en Laura Poelen, beiden uit Groesbeek, hopen komende zomer hun eigen siropen op de markt te brengen. De smaken: lavendel, paardenbloem, venkel en magnolia. Speet: „Het idee is gegroeid tijdens de workshops. Het logo is er, de naam Blommetje, en nu werken we aan de productie.” De siropen zijn straks te koop in regionale (cadeau)winkels en in de horeca.