



Lentediner

“Het is duurzamer als je je eten om de hoek haalt dan dat het van de andere kant van de wereld komt”, vertelt Annette de Vlieger. Drie jaar geleden heeft ze samen met Robert Klaassen Drechtstadsboer opgezet. Drechtstadsboer zet zich in voor een korte voedselketen en heeft daartoe diverse initiatieven ontwikkeld, waaronder een lentediner.

Annette is enkele dagdelen per week in de Buitenwacht te vinden, waar het kantoor van Drechtstadsboer is gevestigd. Hier werkt ze er aan dat mensen hun producten direct van boeren in de regio en groenten van het seizoen afnemen. Zo heeft ze vorig jaar het goedlopende groene kratje opgezet. “We werken hiervoor samen met zorgboerderij Zuidpunt”, vertelt Annette. “Mensen kunnen lid worden en nemen dan 40 weken per jaar een groentepakket af. Voor een kleine prijs krijgen ze onbespoten groente van het seizoen. Zo is er ook meer werk voor de

deelnemers van de zorgboerderij; mensen met een GGZ achtergrond die hier dagbesteding krijgen. We brengen de stad dichterbij het land en de boer dichterbij de burger.”

Op 21 maart organiseert Drechtstadsboer een lentediner. “We hebben dan een pop up restaurant bij de Groeituinen met muziek van het Ukulele Orchestra Dordrecht”, vertelt Annette. “Er wordt zoveel mogelijk gekookt met groenten uit de regio en van het seizoen. De chef kok is Steven de Waal en er zijn assistenten van Da Vinci. Zo komen leerlingen in contact met eten uit de regio.” Op het menu staat boerderijkip gegaard in hooi met kruiden. Afgelopen woensdag heeft Steven hiervoor proef gekookt.

In samenwerking met de Buitenwacht organiseert Drechtstadsboer tevens een cursus Koken voor alleen gaanden. “Vanuit de Buitenwacht is het doel het opheffen van eenzaamheid”, vertelt Annette. “We gaan koken met groente uit het seizoen.”

“In de zomermaanden gaan we in de regio op allerlei markten staan met informatie over lokaal, lekker eten”, vertelt Annette. “We hebben veel contact met boeren uit de regio.” Ze pakt een kaartje waarop op een eenvoudige manier de lijnen zijn uitgezet waar welk voedsel vandaan komt. In de Hoekse Waard is kleigrond, dat is geschikt voor knollen; De Alblasserwaard heeft veengrond daar kunnen geen machines werken. Er worden koeien en schapen gehouden voor onder andere melk en kaas. Uit de Betuwe komt fruit.

“Kleinschaligheid is goed voor de lokale economie”, vervolgt Annette. “Bij de supermarkt gaat geld uit de regio naar aandeelhouders. We hebben niet de illusie dat we supermarkten kunnen verslaan, maar het is in ontwikkeling. Mensen willen gemak en laten voedsel steeds meer kant en klaar thuisbezorgen. Als je dat kunt invullen met regionale producten, dat vinden wij belangrijk. Je kunt een groen kratje thuis laten bezorgen. De prijs is concurrerend; het is de helft van wat je in de supermarkt betaalt. De schakels zijn eruit, het gaat rechtstreeks van de boer naar de consument.

Voordat ze Drechtstadsboer opzette, heeft Annette onder andere in de zorg en als yogaleraar gewerkt. Toen haar werk in 2014 stopte vond ze het tijd voor iets nieuws. “De switch was niet zo groot”, vertelt ze. “Vroeger hadden we een moestuin en werd duurzaamheid er met de paplepel ingebracht. Het is teruggaan naar het vertrouwde in een nieuwe tijd. Maar ik ben er nu pas proactief mee bezig.” Annette is nu zelf lid van het groene kratje. “Eerst wilde ik zo’n kratje niet, omdat je niet kan kiezen wat je koopt. Maar nu vind ik het leuk om me te laten verrassen. Het geeft me veel plezier. Vroeger was biologische groente duur, maar nu is het mogelijk om biologisch te eten door het kratje. Het heeft zoveel smaak.”

Voor meer informatie over het groene kratje of om op te geven voor het lentediner, kijk op de website: www.drechtstadsboer.nl. Bij voldoende belangstelling start de cursus Koken voor alleengaanden op 14 maart en is van 15.30 tot 19.00 uur. Mee-eters zijn welkom. Het zal elke tweede dinsdag van de maand plaats gaan vinden. De chef kok is Steven. Voor meer informatie over de cursus of voor opgave, bel Steven: 0630043427