

Rechtstreex Dordrecht gaat van start. Interview Annette de Vlioger
Drechtstadsboer, Corrie Ton De Eikenhof Land van Valk, Rosita van
Steenis Forelvisvijvers Zederik. 171128 Groene Hart Streekproducten - Den Haneker ©
Anneke Verheij



Hoe is deze samenwerking tot stand gekomen?

Twee jaar geleden hebben Drechtsteden en Den Hâneker een bijeenkomst georganiseerd over de Korte Ketens bij Landwinkel de Fruitheerlijkheid in Papendrecht waar wij nu ook te gast zijn. Dat was een bijeenkomst om te polsen of het mogelijk is om een kortere lijn te krijgen tussen de consument en plaatselijke producenten. Het doel was drieledig: het bevorderen van het vertrouwen van de consument in het aangeboden voedsel uit de streek, een betere inkomenspositie voor de ondernemers en een kortere afstand tussen leverancier en consument.

Hoe is Rechtstreex hierbij betrokken?

Rechtstreex is in Rotterdam in 2013 begonnen met het bouwen aan een regionale voedselcommunity die bestaat uit 30 wijkpunten die worden bevoorradt door 100 producenten uit de regio. Drechtstadsboer is inmiddels de samenwerking aangegaan met Rechtstreex voor Dordrecht en benadert de producenten in de regio

Alblasserwaard / Vijfheerenlanden. Op initiatief van Drechtstadsboer kon er tijdens het theaterdiner op 21 juni jl. in de Groeituinen kennis worden gemaakt met de gerookte forel en daarna is er voor gekozen om dit product op te nemen in het assortiment van Rechtstreex.

Wat is er bereikt?

Vandaag is een feestelijk moment: de Forellenvisvijvers Zederik gaan met ingang van vandaag hun gerookte vis leveren aan Rechtstreex. Het gaat hier om een uitstekend product! De visvijvers in Zederik zijn gevuld met water uit een lokale bron en dit bijzonder zuivere water draagt onmiskenbaar bij aan de kwaliteit van de vis. De vissen krijgen gezond voer en worden gekweekt zonder antibiotica. De Forellenvisvijvers hebben een hoge kwaliteitsstandaard en leveren alleen superverse vis die zeker 3 weken houdbaar is. Veel Dordtenaren weten de visvijvers inmiddels al te vinden, want je kan de forellen ook zelf vissen en dan krijg je een superverse, schoongemaakte en eventueel ook gerookte forel mee naar huis.

Hoe wordt dit gevierd?

Morgen, 29 november, wordt er bij drie Dordrechtse wijkpunten een proeverij georganiseerd en RTV Dordrecht zal middels televisie-opnamen op locatie Weizigt aandacht besteden aan de eerste levering van de gerookte forel.

Ook de Landelijke Tuinbouw Organisatie zal aanwezig zijn voor een interview.

Wat gebeurt er nog meer in de toekomst?

Het is de bedoeling dat Forellenvisvijvers Zederik in de toekomst ook verse, niet-gerookte forel gaat leveren. En Drechtstadsboer zal - in samenwerking met Den Hâneker - verdere initiatieven ontwikkelen teneinde nog meer producten van streekproducenten aan het assortiment toe te voegen.

Hartelijk dank voor dit gesprek en veel succes morgen!

Anneke Verheij