

> Vervolg van pagina 7

## Jos van Leussen Zwolsse Stadslanderijen

Terug naar de basis, naar de natuur. Zwollenaar Jos van Leussen staat met één been in het vastgoed en met het andere in de biologische landbouw. En dat laat zich heel goed combineren.

Jos: "Langs de randen van Zwolle liggen honderden hectaren grond die in gebruik zijn als landbouwgrond. Omdat de grondeigenaren, zoals de gemeente en vastgoedontwikkelaars, de grond steeds maar voor een periode van 1 jaar ver-

pachten, kunnen de boeren er vaak alleen maar mais of gras op verbouwen. Dat kan ook anders, dacht ik. Laten we samen die stadsranden weer mooi maken en de grond duurzamer gebruiken."

Onder de noemer de Zwolsse Stadslanderijen verenigt Jos boeren in en rond de stad. Ze hebben allemaal hun eigen bedrijf, maar ook een gezamenlijk belang; biologische landbouw dichtbij huis. Namens de boeren gaat Jos in overleg met de eigenaren van de grond om te kijken waar het mogelijk is om de grond voor een langere periode te pachten, zodat er meer mogelijk is.

### Korte keten

Maar dat is niet alles. Ook zet Jos zich in om de Zwolsse producten in de markt te zetten. "Ik geloof in de korte keten. Producten die hier verbouwd worden, worden ook hier verkocht. Zo weet je waar je voedsel vandaan komt en zijn vervuilende lange transporten niet langer nodig. We zijn bezig om de producten in de supermarkten te krijgen, zodat de inwoners straks bij de wekelijkse boodschappen Zwolsse waren kunnen kopen."

[www.stadslanderijen.nl](http://www.stadslanderijen.nl)



Jos van Leussen

## Yvo Kouwenhoven en Suzette Pauwels Bietenrood

Maar liefst 35 tot 40 soorten groenten en fruit kweken Yvo en Suzette op hun biologische tuinderij Bietenrood. Via hun winkel en groentepakketten boordevol seizoensgroenten verkopen ze hun producten rechtstreeks aan de klanten. En wie echt wil weten waar zijn eten vandaan komt, mag het zelf komen oogsten.

Yvo en Suzette komen uit Arnhem. Ze vestigden zich met hun jonge gezin nog geen jaar geleden in het Twentse Rossum, waar ze biologisch tuinderij Het Groene Spoor overnamen. Yvo: "Wij zijn een biologisch bedrijf, dat betekent dat we geen chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest gebruiken. Ook stappen we geleidelijk over van dierlijke mest naar plantaardige mest. En we planten ieder seizoen een ander soort gewas op de percelen, om ervoor te zorgen dat bodem niet uitgeput raakt."

### Voor iedereen

"Het beeld van biologisch eten is gelukkig veranderd, het is steeds gewoner

geworden. We merken dat mensen graag willen weten waar hun eten vandaan komt. Wij vertellen graag het eerlijke verhaal en we zijn daar enthousiast over. Zo mogen mensen hier op zaterdagochtend hun eigen groenten oogsten."

Wie geen tijd heeft om zelf zijn groenten te oogsten, kan natuurlijk ook terecht in de boerderijwinkel of bij de diverse afhaalpunten in Twente waar wekelijks de verse groenten en fruitpakketten van Bietenrood verkrijgbaar zijn.

[www.bietenrood.nl](http://www.bietenrood.nl)

## Arie Willem en Natasja Vermeij Geyt bier



Arie Willem en Natasja Vermeij

Hoe smaken de Wieden? "Lekker!" zegt Arie Willem Vermeij. Deze horecamaan in hart en nieren, ontwikkelde zijn eigen bier met speciale ingrediënten uit de streek. En ook de biologisch oesterzwammen beloven in Giethoorn een ware rage te worden. En dat is geen koffiedik kijken.

"Een eigen Gieters biertje, dat was al lange tijd een grote wens van mij. Bij een regionaal congres kwam ik in contact met de juiste mensen en sinds kort staat het Gieterse Geyt bier op menig menukaart in de regio."

Het bijzondere aan dit bier is dat het wordt gebrouwen van gage in plaats van hop. "Gage groeit in de streek. Het is verboden om gage in het wild te plukken, maar als het gemaaid is, mag je het wel rapen. Bier gemaakt van gage is minder bitter dan bier waar hop in zit. Daardoor krijg je een lekker fris bier dat qua smaak perfect past bij deze prachtige omgeving."

Zelfs in China is er al interesse in het Gieterse Geyt bier. "Ik ben nu aan het

onderzoeken wat er allemaal komt kijken bij het exporteren naar China. Hopelijk staat het ook daar binnenkort op de kaart."

### Eigen zwammen

Naast het bier is Arie Willem samen met het bedrijf WesterZwam bezig met de teelt van oesterzwammen. Die blijken namelijk uitstekend te groeien op koffiedik. Het koffiedik wordt met fluisterbootjes opgehaald bij de restaurants. "In de zomer organiseren we ieder jaar een speciaal diner in de natuur waar veel chefs uit de omgeving aan meewerken. Ik denk dat de Geytzwam in ons eigen bierbeslag zeker op het menu staat."

[www.dewittehoeve.nl](http://www.dewittehoeve.nl)