

Boerenwijsheid

Boerenjongens
Talbotstraat 3
1087 CN Amsterdam
020 4167059
www.boerenjongenseetwinkel.nl

Spaanse tapas, Indiase stoofpotjes, Tajines uit Marokko... Alles wat van ver komt is bij voorbaat lekker, zo lijkt het. Dat dichtbij ook heel smakelijk en gezond kan zijn bewijst eetwinkel Boerenjongens in de Amsterdamse woonwijk IJburg.

Nederlandse groenten en fruit worden behoorlijk ondergewaardeerd, aldus kok Eke Mariën. "Als jongen van het platteland stond me dat zo tegen dat ik drie jaar geleden besloot een Nederlandse eetwinkel te beginnen." Eke wilde altijd al het koksvak in, maar koos toch voor een studie communicatie en sociologie. Zijn ouders zagen hem liever carrière maken in een wit overhemd dan in een wit schort. Uiteindelijk kwam Eke toch achter het fornuis terecht. Eerst in een scheepskombuis, daarna in diverse restaurants en cateringbedrijven. "Het koksvak heeft veel meer status gekregen. Ook omdat de eetcul-



tuur in Nederland zich behoorlijk heeft ontwikkeld." De Boerenjongens eetwinkel blijkt een hit. Je kunt er terecht voor een lunch of avondeten, maar ook voor verse ingrediënten om thuis zelf te koken. "Veelal biologisch, al is dat voor ons geen absoluut criterium. We vinden het vooral belangrijk dat alles met veel zorg en liefde door de boer geteeld of gefokt is. Dat verschil proef je meteen. Onze verse groenten, het fruit, de vis en het vlees komen allemaal uit Nederland." De flesjes vruchtenlimonade komen echter uit Engeland. Eke: "In Nederland worden ook lekkere sapjes gemaakt, maar de verpakking is vaak zo oubollig dat mensen 't laten staan. Dat duurzame producten er ook aantrekkelijk uit kunnen zien, begrijpen ze in het buitenland veel beter. Maar misschien trekt dat ooit bij en komt ons assortiment op een dag voor de volle 100 procent uit eigen land. Dat zou ik echt mooi vinden."



Kelly (24), bioloog

"Helaas zeggen termen als 'duurzaam' of 'biologisch' zo weinig. Ik zie immers zelden een boer op een met scharreleieren volgeladen transportfiets richting de stad fietsen. Die gaat gewoon met een busje. Kortom, ik geloof niet zozeer dat het milieu wint, maar wel de smaakpapillen."

Fairfoodtest



In je thee, in de curry of als gemberbolus: het onooglijke knolletje gember is een veelgebruikte smaakmaker. Om over de geneeskrachtige eigenschappen die 'm worden toegedicht nog maar te zwijgen. Maar hoe duurzaam is de gember eigenlijk?

Tweederde van de gember die de EU binnenkomt, komt uit China, Brazilië en Thailand.

Spoelwater

Het voornaamste milieuprobleem rond de gemberteelt is de grote hoeveelheid water die nodig is voor irrigatie en om de knollen goed schoon te spoelen: 4 tot 7,6 liter water per kilo gember, zo blijkt uit onderzoek. In China, de grootste exporteur, veroorzaakt dat spoelwater met bestrijdingsmiddelen ernstige watervervuiling. Gember is erg vatbaar voor ziekten en plagen. Daarom worden schimmelverdelgers en insecticiden op grote schaal toegepast.

Bellen

Wok je ook graag met een scheutje gember-siroop? Er bestaan initiatieven voor biologische en/of eerlijk verhandelde gember, zoals Fairtrade, Fair for Life and Global GAP. Bel eens de klantenservice van je vaste merk gemberpoeder en vraag ernaar.

Fairfood International is een campagne- en lobbyorganisatie die onder meer onderzoekt of de producten in onze supermarkten op een eerlijke manier tot stand komen. Elke maand houdt Fairfood voor IS een van de favorieten uit onze

Groenblaadje

Flexitariër

Ons geliefde cliché van de immer hamburgers en hotdogs etende Amerikaan gaat niet overal op. De San Francisco Bay Area is de meest vegetariërvriendelijke regio van Noord-Amerika, met meer dan honderd vegetarische restaurants (waarvan zelfs dertig veganistisch), vele boerenmarkten en de nieuwste trends op voedselgebied. Ter vergelijking: de Nederlandse Vegetariërs Bond rapporteert dertien vegetarische restaurants in onze progres-

sieve hoofdstad Amsterdam. De effecten van vlees eten op het milieu zijn gigantisch. De veehouderij veroorzaakt 18 procent van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen. Dat is meer dan het aandeel van verkeer en vervoer! Dat klinkt deprimerend, maar zie het goede nieuws: als we met z'n allen wat minder vlees eten, heeft dat meteen een gigantisch positief effect op het milieu. Het is relatief eenvoudig: uw biefstuk kan namelijk best een dagje zonder u. Zelf ben ik niet langer de strikte vegetariër die ik jaren lang geweest ben. Ik ben een 'flexitariër': eet alleen bij speciale gelegenheden een stukje biologisch vlees. Vaak

met naam en toenaam van de producerende boer: biologische kip van familiebedrijf de Haan uit Leeuwarden. Dat geeft dan ook weer dat ouderwets gezellige en speciale gevoel: 'Joehoe, vanavond vlees!' *It's all about how you sell it*, zouden de Amerikanen zeggen. Creatieve en gezonde experimenten, de hipste hip zoals gebakken sprinkhanen – dat klinkt allemaal heel anders dan de bemoeienis met wat er op het bord van de burger ligt waar we in Nederland zo bang voor zijn. In San Francisco is *Meatless Monday* al formeel overheidsbeleid. Wanneer kunnen wij onze eerste Vleesloze Vrijdag verwachten?



Annick de Witt (1978) doet aan de Vrije Universiteit promotieonderzoek naar de relatie tussen wereldbeelden en duurzame ontwikkeling.

Breed/Maurits Geen