

EEN BIODIVERS ROTTERDAMS PLATTELAND

WAT JE VAN DICHTBIJ HAALT IS LEKKER!



**EEN RIJKERE NATUUR
OP HET BOERENLAND...**

**ONTMOET DE BOEREN
VAN ONS PLATTELAND**

**KOOK MET LIEFDE
VOOR DE NATUUR**



Maak het verschil in jouw keuken

Werk je in de horeca? Dan kun jij veel verschil maken. Rotterdam wordt omringd door boerenland. Voor jou als horeca-ondernemer biedt dit boerenland de kans om slimmer, lokaal en met zorg voor de natuur in te kopen. De boeren, insecten, bloemen en vogels leveren prachtige verhalen op, die jij door kunt vertalen naar jouw klanten!

Waarom lokaal en biodivers?

De biodiversiteit in Nederland heeft de afgelopen decennia flinke klappen gehad. Het landschap dat ooit bulkte van de bloemen, wilde bijen en vogels is sterk aangetast. Het besef groeit dat het écht anders moet. Dat stad en platteland elkaar nodig hebben. Stadsbewoners herontdekken massaal het groen in hun directe omgeving. 'Support your locals'-acties zorgen ervoor dat voedselproducent en afnemer elkaar weer echt ontmoeten, wat leidt tot wederzijds begrip en waardering. En dit biedt kansen om de vogels, vlinders en bloemen weer terug te laten keren op het Rotterdams platteland.

Duurzame inkoopadressen

Er zijn al veel aanbieders van biodiverse geproduceerd eten op het Rotterdams platteland.

Duurzaam inkopen in de horeca is vaak niet de makkelijkste of goedkoopste optie. En zeker als het gaat om het inkopen van producten die bijdragen aan de biodiversiteit op het boerenland, is het aanbod bij de reguliere groothandels summier. Vind je dit als horecaondernemer echter toch belangrijk, dan zijn er zeker opties om biodiverse streekproducten in te kopen! Hieronder noemen we een aantal bedrijven waar je terecht kunt.

- **Landzicht Biologisch uit Strijen in de Hoeksche Waard** belevt Rotterdamse restaurants als Fermin en Reinilde met een breed assortiment aan biologische

producten uit onze streek en van verder. landzichtbiologisch.nl

- **Bij Rechtstreex** koop je producten van boeren & makers die maximaal 50 kilometer van Rotterdam zitten. Transparantie staat voorop bij Rechtstreex, je kan in de webshop dus goed zien hoe de streekproducten bijdragen aan biodiversiteit en duurzaamheid. rechtstreex.nl/zakelijk-horecaleverancier
- **Hoeve Biesland** is een biodynamische boerderij in Delfgauw die ook horeca belevt met een breed assortiment aan eigen producten en producten van andere biologische boeren. Op de boerderij zijn er een bakker, een slager en een melkfabriekje die ervoor zorgen dat er een breed aanbod van eigen producten is! hoevebiesland.nl/horeca-leverancier/
- **Boerencoöperatie Heerlijk van Dichtbij uit Midden-Delfland** biedt streekproducten aan die met hart voor het landschap worden geproduceerd door boeren die minimaal aan kringlooplandbouw doen. heerlijkvandichtbij.nl
- **Bij de Groene Hart Coöperatie** kun je terecht voor een breed assortiment aan streekproducten met een focus op melk- en kaasproducten. Alle boeren hebben het Erkend Streekproduct-label. groenehartstreekproducten.nl



“Het is echt mijn ervaring dat inkopen via de korte keten zoveel meer versere producten geeft. Qua smaak heb ik ook het idee dat producten - als ze langzaam mogen groeien en niet teveel met kunstmest worden gepusht - smaakvoller worden. Het is lastig scherp te krijgen, maar we horen vaak terug van de gasten dat onze producten smaakvoller zijn.”

Wessel van Winden – The Harvest

“Ik kom vaak bij Tuinderij Natuurluck in Zevenhuizen. Ik ga dan in gesprek met de tuinders en als ze voor mij net iets eerder willen oogsten dan normaal, word ik echt enthousiast. Ik kom bij Boerderij Kuiper in Giessenburg voor room en boter. Brood koop ik bij Jeroen Bakt Brood. Hij maakt langzaam gerezen zuurdesembrood en werkt met lokale granen. Groenten haal ik bij Gert van Herk in Rhoon of bij Landzicht Biologisch in Strijen. Mijn brede netwerk aan leveranciers voelt als een enorme rijkdom. Ik wil alle rijkdom die ik zo én in de natuur ervaar, heel graag delen met mensen.”

Gilbert Kolff – Fond Catering



Gerecht van Gilbert Kolff van Fond Catering: Geitenmelk, gekonfijte (Rhoonse) aardappel & peer, (Blijdorps) duindoorn

Foto: Aldwin van Krimpen

Koop direct bij de boer!

Direct bij de boer of maker inkopen kan natuurlijk ook, we doen een paar suggesties:

- Groenten bij Tuinderij Natuurluck of Boer&Buurt in Zevenhuizen; tuinderijnatuurluck.nl en boerenbuurt.nl
- Kruiden bij de Rotterdamse Munt; rotterdamsemunt.nl
- Sappen bij De Buytenhof in Rhoon; debuytenhof.nl
- Brood gebakken met graan uit het Buijtenland van Rhoon bij Das Brot; dasbrot.nl
- Wild van Het Wildhuys in de Krimpenerwaard; hetwildhuys.nl

- Cider van appels en peren uit het Buijtenland van Rhoon bij CiderCider; cidercider.nl
- Bijzondere planten bij de verschillende voedselbossen van Coöperatie Ondergrond; ondergrond.eu
- Kazen van Booij Kaasmakers; boojkaasmakers.nl

Of kom op zaterdag naar de **Rotterdamse Oogst** en koop daar bij de marktlooplui in, kan je gelijk je vragen over herkomst, duurzaamheid en zorg voor het landschap in het Rotterdams ommeland stellen!



Samen vertellen we het verhaal.

Lokale en duurzame producten meer en meer top-on-mind bij veel Rotterdammers. Hoe mooi is het om een stuk kaas van een Rotterdamse boer te gebruiken op het menu? Je kunt er voor kiezen om dit mee te nemen in je verhaal richting de klant. Welke boer heeft dit geproduceerd, op welke manier draagt dit bij aan het landschap om de hoek? Samen bouw je aan een verhaal en samen versterken we de biodiversiteit rondom Rotterdam. Eten wordt persoonlijker, klanten leren het landschap kennen en ontdekken met hoeveel zorg de producten worden gemaakt. Eten wordt een beleving!



RESTAURANT
Chef-kok Gilbert Kolff: 'In koken met de natuur zit zoveel rijkdom'

3 juni 2022



RESTAURANT
Massa maken bij Jack Bean: Lokaal, plantaardig en regeneratief heeft de toekomst!

18 april 2022



RESTAURANT
'Met lekker eten de verbinding tussen stad & platteland versterken, daar doe ik het voor!'

2 maart 2022



Inspirerende interview-estafette met biodiverse chefs

In een estafettreeks met biodiverse chefs gaat Rachele Eerhart het gesprek aan over koken met natuurinclusieve producten, over wat hun drijfveer is en hoe ze dit aanpakken. Kijk op rotterdamdeboerop.nl voor alle verhalen.



Een toekomstdroom voor het Rotterdamse ommeland...

Rotterdam de boer op! is een beweging van allerlei organisaties en individuen die met steun van de Nationale Postcode Loterij bouwt aan een gezamenlijke droom: meer biodiversiteit op het platteland, regionaal geproduceerd eten en een gezonde bedrijfsvoering voor boeren. Via een breed palet aan projecten werken we aan deze droom.

www.rotterdamdeboerop.nl



Het droomfondsproject 'Rotterdam de boer op!' wordt mogelijk gemaakt door de deelnemers van de Nationale Postcode Loterij

