

LEKKERRRS

www.lekkerrrs.nl

...UIT DE STREEK

Streekproducten kopen met belastingvrije ecocheques

Belgische consumenten kunnen hun van de werkgever gekregen ecocheques sinds kort ook inleveren bij 'hoevewinkels', zoals de boerderijwinkels in België genoemd worden. Werkgevers in de private sector (dus geen overheidsinstanties) kunnen hun werknemers als extraatje tot € 250,- per jaar aan ecocheques geven. De ecocheques zijn vrijgesteld van belastingen en sociale lasten. Het verstrekken van ecocheques is in België opgenomen in de cao. De ecocheques kunnen worden ingeleverd bij bijvoorbeeld de aanschaf van milieuvriendelijke huishoudelijke apparaten, voor de isolatie van woningen, bij elektrische vervoermiddelen, voor tweedehands producten en voor voedingsmiddelen met een biologisch keurmerk. Daar komen nu dus producten uit hoevewinkels, maar ook van verkooppunten op boerenmarkten bij. De hoevewinkels moeten wel zijn aangesloten

bij de organisatie 'Recht van bij de boer' in Vlaanderen of 'En direct de la ferme' in Wallonië.

Winkelier betaalt de kosten

Werkgevers kunnen de ecocheques kopen bij een van de drie bedrijven die deze cheques uitgeven. Winkeliers kunnen de ontvangen cheques daar ook weer verzilveren. Hiervoor worden echter kos-

ten in rekening gebracht, bedoeld om de kosten van de productie en de verzending van de cheques te dekken. De winkelier ontvangt dus niet het volledige bedrag van de verkoop van zijn producten terug. Om deze reden aanvaarden niet alle winkeliers ecocheques of besluiten ze om de kosten door te berekenen aan de klant.



Belgische werknemers kunnen hun van hun werkgever gekregen ecocheques ook inleveren bij boerderijwinkels of op boerenmarkten.

Edenred

Franse restaurants moeten herkomst vlees vermelden



Vanaf 1 maart moeten Franse restaurants en foodservicebedrijven de herkomst van hun vlees vermelden en of het vlees vers is of ingevroren. Voor rundsvlees bestaat de maatregel al sinds 2002. Voor kip, varkensvlees, lamsvlees en schapevlees golden ze voornamelijk enkel in supermarkten en beenhouwerijen. De uitbreiding van de maatregelen is een antwoord op de toenemende interesse van consumenten in de oorsprong en traceerbaarheid van hun voeding. De Franse regering rekent erop dat de toegenomen transparantie de consumptie van lokaal vlees zal verhogen. Momenteel komt de

helft van het vlees dat in de food service geserveerd wordt uit het buitenland.

Lekkerrrs.... uit de streek'

Lekkerrrs.... uit de streek is de titel van een geheel nieuwe krant over ambachtelijke streekproducten. Deze krant wordt gratis per post verzonden naar boerderijwinkels, delicatessenzaken, kaas-speciaalzaken, groentespecialiteiten en naar ambulante leveranciers van deze producten. Kortom; naar iedereen die ambachtelijke

streekproducten in het assortiment heeft of zou kunnen hebben. Daarnaast is de krant ook online toegankelijk voor alle overige geïnteresseerden.

Adverteren in Lekkerrrs...?
Kijk voor meer info op www.lekkerrrs.nl/adverteren

LEKKERRRS



In dit nummer onder andere:

- ▶ De smaak van.... zuivel van trotse boeren
- ▶ Koffie uit de Betuwe
- ▶ Milieu impact van papier vs. plastic
- ▶ Agrifirm gestart met korte keten verkoop BOER&NLEkker
- ▶ Lekker en verantwoorde koekjes van eigen deeg
- ▶ Krijgt Limburgse Vlaai een beschermde status?
- ▶ DNA-techniek om voedselbederf beter op te sporen
- ▶ Streekproducten kopen met belastingvrije ecocheques
- ▶ Franse restaurants moeten herkomst vlees vermelden
- ▶ Nieuwe ambachtelijke (streek)producten

Spandoeken,
vlaggen en borden
kant- en klaar of custom made



Decofruit

Kijk voor meer info op:
www.fruittteelshop.nl



Milieu impact van papier vs. plastic

Is een papieren tasje meegeven aan je klanten wel zoveel milieuvriendelijker dan een plastic tas? Dat ligt er maar net aan hoe en waarvan de papieren tasjes zijn gemaakt én hoe vaak zo'n tasje wordt gebruikt.

Het Duitse instituut voor energie en milieuonderzoek (IFEU) deed in opdracht van de Duitse natuurbeschermingsorganisatie NABU onderzoek naar de ecobalans van papieren tasjes in vergelijking met plastic. De hele keten, van grondstoffen tot en met de consument, werd in de analyse meegenomen. De conclusie: Plastic tasjes zijn helemaal niet zo slecht als veel mensen denken en de aangeboden alternatieven zijn niet altijd een goede oplossing. Eenmalig gebruikte papieren tasjes hebben een slechtere ecobalans dan eenmalige plastic tasjes, omdat papier een acht keer hoger gewicht heeft, stelt de Duitse NABU. De grotere hoeveelheid materiaal is nodig om de papieren tasjes sterk genoeg te maken. Hiervoor worden chemisch behandelde vezels gebruikt, aldus de NABU. Er is nog een argument tegen papier: de productie van cellulose kost enorm veel energie en water.

Nauwelijks tasjes van gerecycled papier

Om de klimaatbalans in evenwicht te brengen, zouden de gebruikelijke papieren tasjes van nieuwe papiervezels naar schatting minstens drie keer zo vaak gebruikt moeten worden dan op aardolie gebaseerde plastic tasjes, aldus de natuurbeschermingsorganisa-

tie. Tasjes maken van gerecycled papier zou de ecobalans omlaag brengen, maar helaas worden in de praktijk papieren tasjes bijna altijd gemaakt van nieuwe papiervezels en nauwelijks van gerecycled papier.

Het is bovendien maar de vraag of een papieren tas werkelijk alleen uit papier bestaat. Zo is volgens de NABU bij veel verpakkingen aan de binnenkant een laagje kunststof of aluminiumfolie aangebracht, om te zorgen dat het papier als het nat wordt niet scheurt, of om te voorkomen dat de inkt van de bedrukking op de levensmiddelen terecht komt. Dergelijk behandeld papier is nauwelijks te recycleren.

Ook het Duitse ministerie van Milieu beoordeelt papieren tasjes als 'niet echt beter dan eenmalige plastic tasjes'. Papieren tasjes worden daarentegen vaker gerecycled dan plastic en belanden zelden in het milieu.

Netjes van katoen of polyester

Volgens het onderzoek van het IFEU hebben – in vergelijking met de alternatieven – meermalig te gebruiken netjes van polyester de gunstigste ecobalans. In het onderzoek is aangenomen dat deze netjes minimaal 50 keer worden gebruikt. Veel supermarkten bie-



De eenmalig gebruikte papieren tas heeft een slechtere ecobalans dan de eenmalig gebruikte plastic tas.

Pixabay

den deze netjes aan als duurzaam alternatief voor eenmalig te gebruiken verpakkingen. Ecologisch gezien zijn netjes van gerecycled polyester het best. Maar ook netjes van nieuw polyester scoren beter dan de andere verpakkingen. Netjes van katoen staan, bij een aangenomen gebruik van minstens 100 keer, op de tweede plaats. Voorwaarde is wel dat ze zijn gemaakt van biologisch katoen, omdat de productie van de

katoen anders onder andere vanwege het hoge waterverbruik erg milieubelastend is. De eenmalig gebruikte plastic tasjes staan op de derde plaats en de papieren tasjes op de vierde.

Composteerbare tasjes

De tasjes uit mais- of aardappelzetmeel – die als 'composteerbaar' worden aangeprezen – zijn voor de NABU geen alternatief. Het is namelijk voor de ecobalans be-

langrijk om verpakkingen te recycleren. De NABU typeert daarom het eenmalig gebruik van composteerbare verpakkingen als verspilling van hulpbronnen. Wie ze toch koopt, zou de tasjes aan een industriële composteerfabriek moeten kunnen aanbieden. Op de eigen composthoop of in een biogascentrale breekt de folie niet af.

In 2050 meer plastic dan vis in oceaan

De Verenigde Naties (VN) waarschuwen voor het groeiende probleem met plastic afval. Jaarlijks produceren we ongeveer 300 miljoen ton aan plastic afval, het equivalent van het gewicht van de totale wereldbevolking. Wanneer we geen actie ondernemen, zal er tegen 2050 meer plastic rondzwerven in de oceanen dan dat er vissen zijn, waarschuwt de VN. De organisatie hekelt het gebruik van 'single-use plastics'. 'Er worden steeds vaker van deze plas-

tics voor eenmalig gebruik geproduceerd, in plaats van duurzame plastic producten. Niet enkel het product is vervuilend, maar ook het productieproces dat vaak gebruik maakt van niet-hernieuwbare grondstoffen zoals olie.'

Daarnaast zou de manier waarop we met plastic afval omgaan, moeten verbeteren, zegt de VN. Slechts negen procent van al het plastic afval wordt gerecycleerd. Twaalf procent wordt verbrand, maar de overige 79 procent ein-

digt op stortplaatsen of in de natuur. Uit recent onderzoek blijkt dat vooral sigarettenfilters, die minuscule plasticvezels bevatten, het meest worden gevonden in het milieu. Hierna volgen onder andere drinkflesjes, winkelzakken en rietjes.

Veel plastic in rivieren

Dit plastic afval beland vaak via rivieren en andere waterlopen in de oceaan. Zo bevatten tien verschillende rivieren in Azië en Afrika,

waaronder de Nijl, de Mekong en de Indus, 90 procent van de acht miljoen ton plastic die jaarlijks in de oceaan terecht komt. Het merendeel van deze items zullen nooit volledig vergaan, ze worden gewoon kleiner en belanden vervolgens in ons kraanwater of via voeding op ons bord.

De Verenigde Naties roepen de verschillende regeringen daarom op om meer actie te ondernemen in de strijd tegen plasticvervuiling. Verschillende landen, waaronder

heel wat Afrikaanse landen, hebben al belangrijke stappen gezet. Maar ook burgers kunnen met kleine initiatieven hun steentje bijdragen, zegt de VN. (Bron: persbureau Belga)



Een groot deel van ons plastic afval komt uiteindelijk in zee terecht.

Pixabay

Advertenties & Advertorials

Lekkerrrs... biedt een groot aantal mogelijkheden voor het plaatsen van een advertentie, variërend van 1/20 van een pagina tot een hele pagina

Advertorials

Een nieuw product of dienst? Uw bedrijf voorstellen aan uw potentiële klanten? Speciale aandacht vestigen op de activiteiten van uw bedrijf? Een advertorial in de gedrukte editie van Lekkerrrs... uit de streek is hiervoor het ideale platform. Een advertorial bestaat uit tekst, afbeeldingen en uw logo en contactgegevens. Kijk op www.lekkerrrs.nl/adverteren voor de mogelijkheden, prijzen en verschijningsdata

Aanlevering en opmaak

Voor een advertorial levert u de tekst aan als Word-document en de afbeeldingen als .jpg en de redactie van Lekkerrrs... verzorgt de opmaak. Desgewenst kan de redactie voor u een ter zake kundig journalist inschakelen om de tekst te maken.

Koffie uit de Betuwe

In 2020 startte Arnout de la Rambeije in Culemborg met het maken van heerlijke en eerlijke 'Betuwse' koffie. Hij verkoopt de koffie onder de naam 'Betuws Bakkie'. De bonen komen natuurlijk niet uit de Betuwe, maar

- Boer: De koffieboer krijgt een eerlijke en goede prijs
- Bodem: De koffiebonen zijn op verantwoorde manier verbouwd.
- Branding: De koffie is vers gebrand op kleinschalige, am-



Arnout de la Rambeije startte in 2020 met het maken van zijn 'Betuwse' koffie. *Betuws Bakkie*

uit Zuid-Amerika. Betuws Bakkie zorgt er echter voor dat de boeren een eerlijke prijs voor hun koffiebonen krijgen en koopt alleen bonen die op een verantwoorde manier zijn geteeld. De koffie van Betuws Bakkie is niet alleen goed voor de boer, maar ook voor de Betuwe: Betuws Bakkie doneert 5% van de winst aan goede doelen in de Betuwe. FairTrade koffie uit de Betuwe dus....

Covid-19 als aanleiding

Als afleiding in de toen net begonnen Corona-crisis begon Arnout met het omzetten van zijn passie in een bedrijfsmatige activiteit. Hij kocht een kleine koffiebrander van Engelse makelij en brandde zijn eerste bonen in een schuurtje op het Betuwse platteland. Het schuurtje is inmiddels vervuld voor een grotere ruimte in een naburig dorp en ook de koffiebrander is vervangen door een groter exemplaar. Op zoek naar de ultieme koffiebeleving is Arnout gaan experimenteren met verschillende soorten en herkomsten bonen, het ambachtelijke brandproces en koffiezetmethoden. Zijn zoektocht leidde naar een eerste assortiment van nu 5 blends, inclusief een cafeïne-arme variant.

De 4 B's van Betuws Bakkie

Al snel werd het Arnout duidelijk dat de koffieketen ondoorzichtig en oneerlijk is. De koffieboeren krijgen vaak een onrealistisch lage prijs. Onleefbaar laag zelfs. Met Betuws Bakkie wil Arnout een positieve bijdrage leveren in de gehele koffieketen, van boer tot buurt van de koffiedrinker. Daarom zijn de volgende beloftes opgesteld: De 4 B's van Betuws Bakkie

- bachtelijke wijze.
- Betrokken: 5% van de winst gaat naar maatschappelijke doelen in de Betuwe.

Verkooppunten

Consumenten kunnen de koffie van Betuws Bakkie rechtstreeks kopen via de website www.betuwsbakkie.nl of via het online platform www.puurbetuws.nl. Betuws Bakkie levert de koffie in verpakkingen van 200, 400 en 1000 gram als ongemalen boon en in vier verschillende malingen. Op dit moment zijn er vier fysieke verkooppunten in de Betuwe, maar Betuws Bakkie is hard bezig het aantal verkooppunten verder uit te breiden. ■

De smaak van..... zuivel van trotse boeren

Als je met ze praat straalt de gedrevenheid en trots van hun gezichten af. Ze hebben dan ook wat moois en vooral lekkers om te laten zien en proeven; de lekkerste zuivel gemaakt van melk van tevreden herkauwende koeien door trotse boeren uit Diessen, Bladel, Reek en Raamsdonk.



De Trotse boeren achter de producten van de Smaak van Hier

Alle vier de boeren verwerken een deel van hun melk op het eigen bedrijf tot o.a. yoghurt, kwark, melk, vla en papsoorten. Samen verkopen ze hun producten via 'de Smaak van Hier' aan bijvoorbeeld (boerderij)winkels en versen speciaalzaken. De kracht is dat de boeren allemaal verschillende producten maken, zodat ze samen een heel mooi assortiment kunnen leveren. Daarnaast staat bij iedere boer de liefde voor de dieren en hun positieve bijdrage aan natuur en milieu hoog in het vaandel. Op iedere product staat prominent vermeld van welke boer het product afkomstig is. Dat is één van de kernwaarden van het zuivelconcept. Transparant zijn in de herkomst van de melk. Deze boeren zijn innovatief en streven voortdurend naar verbetering voor de natuur, mens en dier. Ze verdienen het dan ook om te weten waar die heerlijke zuivel vandaan komt.

Het resultaat: een lijn ambachtelijke zuivelproducten en een eerlijke prijs voor de boer.

Verkooppunt worden?

Insertlogo:desmaakvanhier.jpg
De producten van De Smaak van Hier zijn te koop in meer dan dertig verkooppunten in Brabant. Het zijn niet alleen boerderijwinkels, maar ook verkoopautomaten, speciaalzaken en horeca. Ook interesse in de producten van de Smaak van Hier? Vul op

de pagina www.desmaakvanhier.nl/onze-samenwerking/, het contactformulier in dan nemen de Smaakmakers contact met u op. Door direct te bestellen via www.nextdeli.com kan De Smaak van Hier overal in Nederland bezorgd worden.



De Smaak van Hier producten



Het assortiment van Betuws Bakkie bestaat op dit moment uit 5 blends.

Betuws Bakkie

Krijgt Limburgse Vlaai een beschermde status ?

Vlaanderen en Nederland hebben een aanvraag ingediend om voor Limburgse Vlaai een erkenning als Beschermd Geografische Aanduiding (BGA) te krijgen. Levensmiddelen met een grote bekendheid afkomstig uit een bepaalde regio kunnen zo'n aanduiding krijgen.

De Limburgse vlaai is een begrip in zowel Vlaams als Nederlands Limburg. Het gaat om een traditie die zeker tot de 12^e eeuw teruggaat. De vlaaien waren oorspronkelijk een luxeproduct voor op feestdagen. Nu worden ze soms dagelijks verorberd. De typische karakteristieken van de vlaai zijn het resultaat van een lokale werkwijze. Het gebak maakt als streekproduct niet alleen deel uit van het Limburgs gastronomisch erfgoed, zijn faam rijkt ver over de Limburgse grenzen en groeide uit tot een symbool van de Limburgse provincies in beide landen. Vlaanderen en Nederland eren die traditie en dienen samen een aanvraag in tot erkenning als Beschermd Geografische Aanduiding bij de Europese Unie. Om erkend te worden, moet een procedure doorlopen worden die ongeveer een jaar duurt. De uiteindelijke beslissing ligt bij de Europese Commissie.

BGA en BOB

Voor een beschermde geografische aanduiding is het verband tussen het product en zijn geografische oorsprong kleiner dan bij een beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Het volstaat dat



Limburgse pruimenvlaai

Pixabay

Eigenschappen van een échte Limburgse vlaai

De Limburgse vlaai is een verse goudbruin gebakken ronde taart met een diameter van minimum 10 cm en maximum 30 cm. De taart bestaat uit een bodem, vulling en eventueel een toplaag. De bodem is een gistdeeg die gevuld wordt met onder meer fruit, rijstpap, crème, suiker/ei vulling of een combinatie hiervan. De vlaai kan voor het bakken afgewerkt worden met een deksel, latjes of kruimels en suiker. De bodem heeft een dikte van maximum 1 centimeter na het bakken. Ze wordt steeds gebakken met vulling en toplaag.

een bijzondere kwaliteit of reputatie aan de geografische oorsprong kan worden toegeschreven. Om het BGA-kwaliteitslabel te krijgen, moet minimaal één van de productie-, verwerkings- of bereidingsstadia in het geografische gebied gebeuren (in tegenstelling tot de BOB, waarbij alle stappen in dat gebied moeten gebeuren). In Nederland zijn vijf producten geregistreerd als *Beschermd geografische aanduiding* (BGA): De Westlandse druif, Gouda

Holland en Edam Holland kaas, Hollandse geitenkaas en de Meerlander aardappel uit de Haarlemmermeerpolders. In Vlaanderen zijn er op dit moment zeven BGA-erkenningen, waaronder Brussels grondwitloof, het Liers Vlaaike, de Geraardbergse Mattentaarten, Poperingse hopscheuten, en Potjesvlees uit de Westhoek. (bron: Vilt.be)

Lekkere en verantwoorde koekjes van eigen deeg

Iedereen, overal in Nederland en op ieder moment genieten van een koekje van eigen deeg. Dat is de ambitie van koekjesbakker Marijntje van Benthum uit Nijmegen. Opgegroeid tussen de machines en in de winkel van de bakkerijen van haar vader in Oost-Brabant kreeg ze de smaak te pakken en maakte van haar passie haar beroep: De lekkerste koekjes maken volgens eigen recept.

Koekjes met een verhaal bovendien. Zowel haar koekjes als de verpakking moeten ambachtelijk, verantwoord, duurzaam en (als het gaat om de koekjes) vooral ook lekker en bijzonder zijn. Koekjes 'Van Eigen Deeg' dus, zoals ze haar bedrijf en haar koekjes noemt.

Bijzondere smaakcombinaties

Het assortiment bestaat inmiddels uit 10 smaken koekjes, deels met smaakcombinaties die je niet iedere dag tegenkomt zoals spicy speculaas, citroen & maanzaad, chili & choco, popcorn & witte choco, vijg & havermout, cranberry & cocos, maar natuurlijk ook de meer bekende smaken als spelt & choco

en appel & kaneel. Naast de met boter gemaakte koekjes is er ook een Vegan variant, gemaakt met spelt, sesam en ahornsiroop. De leukste is echter de Circulariekoek; Een koekje gemaakt van gered brood. Op deze manier draagt Van eigen deeg een heel klein beetje bij aan het verminderen van de enorme berg brood die dagelijks wordt weggegooid.

Verpakking van plantenresten

Bij een duurzaam concept hoort een duurzame verpakking. Zowel de verpakking van de koekjes als de etiketten op de zakjes zijn biologische afbreekbaar en composteerbaar. De buitenkant van de zakjes zijn gemaakt van een nieuwe generatie papier (Paperwise) met een

lage milieu impact. Het wordt gemaakt van stengels en bladeren van landbouwgewassen die overblijven na de oogst. Een bijkomend voordeel is dat de verkoop van dit restafval voor de boeren een extra inkomstenbron is. De binnenkant van de zakjes bevat een doorzichtig cellulosezakje van verdund houtbladvezel.



Marijntje van Benthum maakte van haar passie haar beroep: lekkere, duurzame en bijzondere koekjes maken. Van eigen deeg



Koekjes van eigen deeg in een composteerbare verpakking met een inhoud van 170 gram

FruitMedia

Agrifirm gestart met korte keten verkoop BOER&NLekker

Half februari lanceerde coöperatie Agrifirm het korte keten concept BOER&NLekker. Consumenten kunnen via een App op de telefoon versproducten bij de aangesloten boeren en telers bestellen en deze bij een van de deelnemende boeren of telers ophalen.

BOER&NLekker is gestart met een eerste cluster van 15 boeren en telers rondom Breda. Twee volgende clusters rondom Den Bosch en Amersfoort volgen binnenkort.



De eerste bestelling op het BOER&NLekker-platform werd op 19 februari door CEO Dick Hordijk van Agrifirm overhandigd aan de klant

FruitMedia



De producten kunnen op vrijdag en zaterdag bij de BOER&NLekker kraam bij een van de boeren worden afgehaald

FruitMedia

Het gegeven dat een multinational als Agrifirm de drijvende kracht achter een dergelijk initiatief is, is opmerkelijk. "We willen met het initiatief de consument dichterbij de boer of tuinder brengen en boeren een nieuw, duurzaam verdienmodel bieden, doordat ze een eerlijke prijs voor een eerlijk product kunnen vragen", legt Dick Hordijk, de hoogste baas van Agrifirm uit.

Consumenten hebben volgens Agrifirm een groeiende behoefte aan transparantie over de herkomst van hun voedsel. "Als je als consument verse, eerlijke producten wil, moet je ze rechtstreeks bij de boer halen", aldus Hordijk. Tegelijkertijd groeit de vraag vanuit boeren en telers om hun producten direct aan consumenten te kunnen verkopen, maar mist er vaak marketingkracht en logistiek om dit op grote schaal te realiseren. Met BOER&NLekker biedt Agrifirm hiervoor een oplossing en brengt tegelijkertijd boeren en burgers bij elkaar.

Vers en zonder tussenschakel

Via BOER&NLekker zijn in principe alleen versproducten te koop die bovendien rechtstreeks bij de producent vandaan komen zonder een extra tussenschakel. Dit betekent dat er op het platform in principe geen plaats is voor verwerkte producten als jam en dat bijvoorbeeld vlees vers (vacuum verpakt) moet zijn en niet diepgevroren. Vers en zonder tussenschakel dus. Veel concessies zijn wat dit betreft ook niet mogelijk, zo blijkt uit een gesprek met Annemarie Geerdes, die vanuit de innovatiehub korte ketens van Agrifirm BOER&NLekker heeft opgezet. Hooguit kan de cirkel waarbinnen producten worden betrokken wat worden vergroot als bepaalde producten niet in de directe omgeving van Breda verkrijgbaar zijn. Het aanbod zal echter zeker geen bananen, kiwi's en mandarijnen bevatten om maar wat te noemen. "Als we al producten van buiten het cluster gaan betrekken dan moeten

deze altijd uit Nederland en altijd rechtstreeks van de boer of teler komen", aldus Geerdes

Voorlopig alleen consumenten

BOER&NLekker richt de pijlen in eerste instantie alleen op consumenten en niet op zakelijke afnemers als horeca, bedrijfskantines of retail. Wat niet is kan echter nog komen. "Wellicht dat we in de toekomst ook producten via die kanalen gaan afzetten", reageert Geerdes.

Voor het welslagen van het project is volume belangrijk. In de week na de lancering zijn er bij 60.000 huishoudens in Breda en omgeving een folder bezorgd met

informatie over BOER&NLekker en een uitnodiging om via de app producten te bestellen en 'op de boerderij' op te halen.

Voor Agrifirm-leden

De boeren en telers die deelnemen in BOER&NLekker zijn in principe allemaal lid van coöperatie Agrifirm. Agrifirm stopt dan ook best wat tijd, geld, energie en menskracht in de ontwikkeling en uitrol van het nieuwe concept. Zo komt in de beginfase de ontwikkeling van het concept en de PR rondom BOER&NLekker voor rekening van Agrifirm. "Op termijn moet BOER&NLekker zichzelf kunnen bedruipen en moeten de deelnemende boeren zelf

de kosten dragen" aldus Geerdes. Hoeveel dit gaat zijn is nog niet bekend en zal onder andere afhangen van de omzet en kosten. De boeren en telers zijn overigens geheel vrij in het bepalen van de verkoopprijs voor hun eigen product. Ze beheren als het ware hun eigen winkel op het platform.

App van Local Heroes

De producten zijn via een app op de mobiele telefoon te koop. BOER&NLekker maakt hierbij gebruik van de diensten van Local Heroes. Deze hebben in eerste instantie een app ontwikkeld voor de verkoop van producten van de biologische markt in Amsterdam en deze daarna uitgebreid met di-

verse lokale leveranciers verspreid door heel Nederland. Door het ingeven van je postcode kun je zien welke 'local heroes' bij je in de buurt zitten. Zo komen mensen met een postcode in Breda of omgeving bij BOER&NLekker terecht.

1 afhaalpunt per cluster

Iedere BOER&NLekker cluster heeft 1 afhaalpunt bij een van de deelnemende boeren of telers. In het geval van Breda is dit bij de boerderijwinkel van boerderij van den Kieboom in Breda. Consumenten kunnen tot woensdag 23:59 uur hun bestellingen plaatsen. De bestellingen worden op donderdag bij de leveranciers opgehaald en naar het Pick-up point gebracht. Hier worden de bestellingen per klant klaargemaakt en klaargezet om af te halen. Dit kan op vrijdag- en zaterdagmiddag. Thuis laten bezorgen van de bestelling kan (nog) niet. "Als echter blijkt dat daar behoefte aan is dan gaan we dat zeker ook bekijken", zegt Geerdes. Het ophalen van de producten bij de boeren en telers wordt door de Ambachtshoeve gedaan. Deze hebben al een auto rondrijden om hun eigen bestellingen te bezorgen en nemen de BOER&NLekker producten in de route mee.



Tijdens de lancering van BOER&NLekker presenteerden een aantal deelnemende boeren en tuinders hun producten

Jules van Iperen



Een 'voorproefje' van de lekkere streekproducten die via BOER&NLekker te koop zijn.

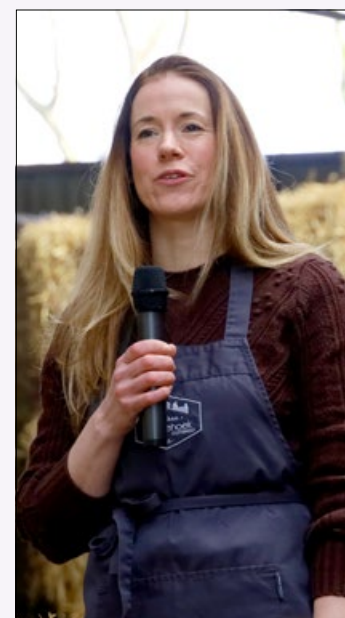
Jules van Iperen

Brug naar consument en extra afzetkanaal

Eén van de aanbieders in het cluster Breda is Anke Wismans, eigenaresse van zuivelboerderij De Driehoek in Oosterhout. Voor haar is het nieuwe initiatief een uitgelezen mogelijkheid om de brug te slaan met de consument. "Via onze producten kunnen we ons bedrijf laten zien en mensen meenemen in het hele proces. We maken zelf kaas van melk van onze eigen koeien, zoals ambachtelijk gemaakte witschimmelkaas en Goudse abdijskaas. Het voer dat de koe krijgt, onder meer lijnzaad en vers gras, proef je terug. En het feit dat de dieren bij ons relaxed en dus gezond zijn, geeft een betere kwaliteit melk."

Wismans ziet BOER&NLekker als een mooie aanvulling op de verkoop in eigen winkel. "Met een boerderijwinkel ben je afhankelijk van het weer en van de tijd die mensen hebben. Je moet vaak toch een stuk omrijden. Nu kan iedereen online bestellen

en heb je maar één stop waar je al je producten kunt ophalen."



Anke Wismans van zuivelboerderij De Driehoek in Oosterhout

FruitMedia

Ketchup van overvloedige tomaten

Veel tomaten worden weggegooid omdat ze 'niet mooi genoeg' zijn. The Ketchup Project maakt er ketchup van. Voor 100 gram ketchup wordt 200 gram zongerijpte tomaten gebruikt. De ketchup wordt op smaak gebracht met louter natuurlijke ingrediënten zoals azijn, ui, knoflook, zeezout en rietsuikersap. Geen kunstmatige geur- en smaakstoffen dus. Naast de 'gewone' tomatenketchup maakt The Ketchup Project smokey tomatenketchup. Deze ketchup is licht-pittig en kruidig van smaak. Lekker bij een BBQ,

quiche, (vega)burger of tosti! Ook is er een ketchupvariant gemaakt van mango's. Deze is heerlijk bij een kaasplankje, (vega)burger of als marinade voor Oosterse gerechten.

De ketchup van The Ketchup Project is een mooi initiatief om restproduct op een ambachtelijke manier te verwerken tot hoogwaardige levensmiddelen. Jammer is wel dat hiervoor tomaten uit Kenia worden gebruikt en niet uit Nederland.

Kijk voor meer info op www.theketchupproject.nl



The Ketchup Project maakt ketchup van tomaten die niet mooi genoeg zijn voor de versmarkt FruitMedia

Colruyt begint mosselboerderij

De Belgische supermarktketen Colruyt start met de teelt van mosselen op zee. Eind januari is Colruyt gestart met de bouw van een mosselboerderij in de Noordzee op 4,5 kilometer uit de kust van de Belgische plaats Nieuwpoort. Het bedrijf heeft daar vier hectare gereserveerd voor de mosselkweek. Van de boerderij is voorlopig niet veel meer zichtbaar dan een aantal boeien die de grens van het gebied waar de mosselen geteeld worden markeren.

De eerste mosselen kunnen naar verwachting in 2023 worden geoogst. Colruyt wil de productie opschalen naar 1.000 ton per jaar. Naast mosselen gaat Colruyt er ook oesters en algen telen.

De stad Nieuwpoort is niet blij met de komst van de Mosselboerderij. Ze is naar de rechter gestapt om de verleende vergunning aan te vechten. De mosselboerderij zou gedeeltelijk in een bestaande scheepvaarttroute liggen



Op dit moment komt een groot deel van de in België geconsumeerde mosselen uit Nederland. Pixabay

DNA-techniek om voedselbederf beter op te sporen

Met een nieuwe, op DNA-gebaseerde analysetechniek, kunnen organismen die bederf van voeding veroorzaken worden opgespoord, die met klassieke analysetechnieken niet worden gevonden. De techniek betekent een extra tool, die meer inzicht geeft in bederfprocessen en een antwoord kan bieden bij hardnekkige houdbaarheidsproblemen waar klassieke opsporingstechnieken tekortschieten.

Het ophelderen van voedselbederf lijkt een beetje op het oplossen van een misdaad: welke bacterie heeft het bederf veroorzaakt, hoe kwam die in het voedsel terecht en hoe kreeg die de gelegenheid om te groeien en bederf te veroorzaken? Net zoals forensische onderzoekers bij de politie beschikken microbiologen in een lab over een uitgebreid palet van technieken om deze vragen te beantwoorden. Tot nu waren zij daarvoor hoofdzakelijk aangewezen op het opkweken van de bacteriën die aanwezig zijn in een van het verdachte voedingsmiddel genomen monster. Dit is een beproefde maar tijdrovende methode, die bovendien helaas niet voor alle bacteriën even goed werkt.

Met nieuwe, op DNA gebaseerde technieken zoals metabarcoding kunnen microbiologen zonder iets op te kweken alle bacterie-DNA

in een voedingsproduct isoleren, hun DNA-codes aflezen en die codes vervolgens door een DNA-databank halen, om de bacteriën snel en correct te identificeren.

Meer types bacteriën gedetecteerd

In een doctoraal onderzoek vergeleek de Belgische onderzoekster Evelyne Duthoo klassieke technieken met op DNA-gebaseerde technieken om de ontwikkeling van bacteriën tijdens de houdbaarheidsperiode van drie voorverpakte vleesproducten te volgen: verpakte gekookte ham, kipfilet en een vegetarische vleesvervanger. Met beide technieken kwamen melkzuurbacteriën als dominante groep in alle drie de producten naar voren. Zowel de klassieke als de DNA gebaseerde techniek detecteerden dezelfde bacterie die aan het einde van de houdbaarheidsperiode als meeste aanwezig

was. Bij gekookte ham was dat *Leuconostoc carnosum*, bij kipfilet en het vegetarisch product *Lactobacillus sakei*. Behalve de overeenkomsten waren er ook verschillen. De DNA-gebaseerde analyses detecteerden méér types bacteriën dan de klassieke analyses.

Vervolgonderzoek moet aantonen of de extra gedetecteerde bacteriën ook levend aanwezig waren, en dus in staat om houdbaarheidsproblemen te veroorzaken. "Het is pas relevant om een bacterie te detecteren als die ook levend in het product aanwezig is, want alleen dan kan die bederf of eventuele houdbaarheidsproblemen veroorzaken. In sommige gevallen kan DNA aanwezig zijn van een bacterie die gebruikt werd in het productieproces, maar daarna afgedood werd en dus onschadelijk is gemaakt."



Met DNA-technieken zijn bacteriën die voedselbederf veroorzaken makkelijker op te sporen

Pixabay

'Vegan Gouda' als veganistische alternatief voor kaas

In de vleeschappen in de supermarkten is tegenwoordig een uitgebreid assortiment vegetarische of 'vegan' vleesvervangers te vinden. Veganistische kaas zullen we er voorlopig niet tegenkomen. Of toch wel? Als je google vraagt om te zoeken naar veganistische kaas

krijg je een beperkt aantal leveranciers van vooral smeerbare kazen door de zoekmachine voorgeschoteld. Op de kerstpakkettenbeurs in Houten op 22 en 23 februari presenteerde het nieuwe bedrijf Dutch Cheese Creations uit Lopik een veganistisch alternatief

voor de goudse kaas; de 'Vegan Gouda'. De kaas is gemaakt van aardappelzetmeel en door de juiste toevoegingen en het juiste maakproces smaakt het nog naar 'echte' kaas ook.

Greetje, de échte smaak uit de Betuwe

Na(ast) Flipje leert Nederland nu ook Greetje kennen als symbool van de Betuwe als hét fruitgebied van Nederland. Greetje is vijf jaar geleden geboren in de 'delicatessenfabriek' van Sipke Nieuwenhuis en twee jaar geleden in de Betuwe komen wonen.

Greetje laat fruitbeleg, fruitsaus en fruitstroop maken van aardbeien, frambozen, bramen, bessen, pruimen, kersen, appels en peren van de telers uit de Betuwe. Greetje stopt lekker veel fruit en weinig suiker in haar producten. Daarom heet de 'jam' van Greetje ook geen jam, maar fruitbeleg. Er zit gewoonweg te weinig suiker in om het jam te mogen noemen. Lekker toch?

De producten van Greetje staan inmiddels in boerderijwinkels, delicatessenzaken, kaas- en bakkerswinkels in heel Nederland. Ze zijn te koop via de Fruitteeltshop en via de in ambachtelijke producten gespecialiseerde groothandel.

Powered by Fruitdelta Rivierenland



Fruitdelta Rivierenland ondersteunt initiatieven die de economie, werkgelegenheid, logistiek, recreatie & toerisme en innova-

ties en verbreding in de agrarische sector een impuls geven. Met steun vanuit het Regionaal Investeringsfonds (RIF) gaat Greetje de komende maanden enkele mooie nieuwe producten ontwikkelen; uiteraard gemaakt van fruit uit de Betuwe.

Interesse in de producten van Greetje?

Kijk voor meer informatie op www.vangreetje.nl of op www.fruitteeltshop.nl.

Bellen of mailen mag ook naar +31 (0)345 525624 of info@fruiteeltshop.nl.



Het assortiment fruitproducten van Greetje

FruitMedia



Verrassende fruitproducten voor uw boerderijwinkel

Greetje Betuwse producten
Fruitstroop, Fruitsecco
Fruitchocolade



www.fruitteeltshop.nl

Fruitteeltshop

De producten van Greetje zijn onder andere te koop via de Fruitteeltshop (www.fruitteeltshop.nl).

De Fruitteeltshop is een onderdeel van de Betuwse Fruitshop BV. De Betuwse Fruitshop is tevens de naam van een winkel in fruit- en streekproducten op het Marktplein in Geldermalsen.



FRUITTEELTSHOP

Fruitteeltshop / Betuwse Fruitshop BV
Marktplein 4
4191 AC Geldermalsen
Nederland
Telefoon:
+31 (0)345 525624
E-mail:
info@fruiteeltshop.nl
Website:
www.fruitteeltshop.nl

De producten van Greetje

Mogen we de producten van Greetje even aan u voorstellen?

Greetje fruitbeleg



Greetje maakt 7 smaken fruitbeleg boordevol fruit in een lekkere grote pot met een inhoud van 360 gram. Omdat er zo weinig suiker in zit mag het geen jam worden genoemd. Vandaar de naam 'fruitbeleg'. De aardbeien, bramen, kersen, frambozen, pruimen en bessen komen uiteraard van een selecte groep fruittelers uit de Betuwe

Greetje zuivelfruit



Hoe lekker is het om yoghurt te maken met puur fruit uit de Betuwe? Greetje maakt speciaal voor zuivelverwerkers zuivelfruit in emmers met een inhoud van 2,2 kilo.

Greetje fruitsaus



Heerlijk over de yoghurt of het ijs; de dessertsauzen van Greetje in de smaken aardbei, braam, framboos, kers en rode bes. Omdat ze zijn gemaakt van heel veel puur fruit noemt Greetje ze geen dessertsaus, maar fruitsaus. De flesjes hebben een inhoud van 200 ml.

Greetje fruitstroop



Naast overheerlijke Betuwse appel- en perenstroop, laat Greetje bij een ambachtelij-

ke stroopmaker ook exclusieve Betuwse kersenstroop en Betuwse pruimenstroop maken. Uiteraard komt ook hiervoor alle fruit van de telers uit de Betuwe. De stroop zit in potjes met een inhoud van 200 gram.

Betuws kaatje van Greetje



Heerlijk romig, heerlijk zacht, niet te scherp en niet te veel alcohol. Dit is zoals Greetje het liefste tokkelroom of kakelroom of... haar eigen Betuws Kaatje heeft. De Betuwse scharrelkippen zorgen dagelijks voor kakelverse eieren waar Greetje dan weer haar Betuws Kaatje van laat maken. Betuws Kaatje is leverbaar in een grote fles met een inhoud van 500 ml of ene flesje met 260 ml Inhoud.

Greetje mayonaisesauzen



Greetje is een echte fijnproefster en is daarom zelf mayonaisesauzen gaan maken. De bijzondere mayonaise, knoflookmayonaise, truffelmayonaise en cocktailsaus maken het lekkerste vlees-, vis- of aardappelgerecht nog lekkerder. Maar ook als dipsaus zijn ze overheerlijk. De mayonaisesauzen zitten in een pot met een inhoud van 280 ml.

Greetje mosterd-dillesaus



Mosterd-dillesaus maken is een van de specialiteiten van Greetje. De mosterd-dillesaus is lekker pittig en past perfect bij bijvoorbeeld een stuk lekkere boerenkaas. De mosterd-dillesaus van Greetje zit in een grote pot met 280 ml inhoud of in een klein potje van 135 ml.

Leveranciers en hun producten voorgesteld...

Op deze pagina bieden we leveranciers de mogelijkheid om zichzelf of hun nieuwe (streek)producten kort voor te stellen. Maak je mooie producten en lever je die ook aan andere winkels? Vertel dan hier in het kort wat over jezelf, maar vooral over je producten.

Stuur een korte tekst (max. 150 woorden) + foto naar info@lekkerrrs.nl. De redactie beoordeelt het bericht en besluit om het al dan niet te plaatsen. Hou er bij

het schrijven rekening mee dat de doelgroep bestaat uit wederverkopers (winkels) en niet uit consumenten.

Ook de redactie van Lekkerrrs plaatst hier korte berichtjes over nieuwe producten.

De lekkerste ambachtelijke kruidenbotermix

Wat doe je als je eetcafé vanwege Corona gesloten moet blijven? Nou, dan ga je je richten op de verkoop van de specialiteit van je eetcafé: kruidenboter. Dit moet zo ongeveer de gedachten van Niels Huisman en Kim Toes van Eetcafé 't Centrum in Bergambacht geweest zijn toen ze besloten 'hun' mix voor kruidenboter ook te gaan verkopen aan delicatessenzaken, speciaalzaken, boerderijwinkels, horeca enzovoort. Inmiddels is de kruidenmix in meer dan 65 winkels in heel Nederland te koop.

O ja, met de mix maak je niet alleen een verrukkelijke kruidenboter, maar de mix van Niels en Kim is ook zeer geschikt om door de mayonaise te mengen en er een heerlijke dipsaus van te maken voor bij de borrelplank of chips
Meer weten? Kijk op www.kruidenboterkruiden.nl



De kruidenbotermix van Eetcafé 't Centrum
FruitMedia

Bruut bier voor bij de asperges

Tijdens de voorjaarsbeurs foodspecialiteiten presenteerde Brouwerij Hommeles uit Houten een nieuw bier: Bruut. Het 'Bière Brut met 6,5% alcohol combineert volgens brouwer Jos Ebersson prima met asperges. "Bruut bevat mooie aroma's uit de druivenmost en de Nelson Sauvignon hop, die in combinatie met het aangename zuurtje prima samen gaan met het delicate karakter van de asperge. Door de fijne mousse en het sprankelende mondgevoel, verkregen door de champagnegist, wordt de zachte smaak van de asperge op een prettige manier versterkt." Kijk voor het overzicht van alle bieren van Brouwerij Hommeles op www.brouwerijhommeles.nl



Brouwerij Hommeles toonde op de voorjaarsbeurs foodspecialiteiten het assortiment speciaalbieren, waaronder de nieuwe 'Bruut'
FruitMedia

Mandarinetto als alternatief voor Limoncello

Toe aan iets nieuws en verfrissends? Probeer dan eens een glaasje Mandarinetto. Het drankje wordt gemaakt van (biologische) mandarijnen uit Italië. De makers prijzen Mandarinetto aan als het ideale alternatief voor Limoncello. Mandarinetto is ambachtelijk gemaakt met natuurlijke ingrediënten en bevat 14,5% alcohol. Het mag daarom in alle levensmiddelenwinkels worden verkocht.

De website www.mandarinetto.nl vermeld ongeveer 55 verkooppunten. Inmiddels zullen dat er wel meer zijn, want op de begin maart gehouden voorjaarsbeurs foodspeciali-

teiten kreeg de 'Compagno Mandarinetto' veel enthousiaste reacties.



Mandarinetto wordt gemaakt van mandarijnen.
FruitMedia

Catharinahoeve presenteert rode cuvée 'Blomme'

Alweer een nieuwe wijn geboren: 'Blomme'! Dit is een heerlijke rode cuvée van Rondo en Regent, welke een paar jaar op het vat is gerijpt! Deze Blomme is een verrijking en aanvulling aan het wijnassortiment van Landgoed De Catharinahoeve in Waterlandkerkje, namelijk in het rijtje naast zijn broertjes, de rode wijnen Merelaer en Maone, en zijn zusjes, de witte wijnen Zwaene, Sterre, Zonne en de roséwijn Wolke. U kunt kennis maken met deze wijnen op de boerderij De Catharinahoeve op Oranjedijk 1 in Waterlandkerkje, waar een proeverij is gevestigd. Proef daar uitgebreid van alle wijnen, die daar ter plekke ge-

produceerd worden (www.elmare.eu). Meer informatie of een afspraak maken: info@elmare.eu Tel. 085 1303260.



'Blomme' van de Catharinahoeve
Elmare

Fruitsnoep gemaakt met fruitsap

Onze fruitmix is het ambachtelijk gemaakte en 'gezondere' alternatief voor de bekende Haribo-snoepjes. De fruitmix is gemaakt met fruitsap en de honingbijen met honing. Deze fruitsnoepjes zijn te koop via de Fruitteeltshop (www.fruitteeltshop.nl)

Het assortiment fruitsnoep bestaat uit:

- Fruitmix
- Fruitmix gelatinevrij
- Appelbolletjes
- Fruithartjes
- Honingbijen



Fruitsnoep is gemaakt met fruitsap

FruitMedia

Nieuwe 'look' Greetje mayo-sauzen

De mayonaisesauzen van Greetje hebben een nieuw uiterlijk gekregen. De gekleurde deksels zijn vervangen voor zwarte ook het etiket met de tekst 'Greetje, De échte smaak'

is zwart geworden. De potten hebben een inhoud van 280 ml gekregen; net als de grote potten mosterd-Dillesaus van Greetje.



De Greetje mayonaisesauzen hebben een ander uiterlijk gekregen
FruitMedia

COLOFON

Website:
www.lekkerrrs.nl

Uitgever:
FruitMedia BV
Roosmond 23
4197 BS Buurmalsen / Nederland

Vormgeving:
Multikolor / Mariusz Bibik

Redactie:
FruitMedia bv / Gerard Poldervaart
Roosmond 23
4197 BS Buurmalsen - Nederland
info@fruitmedia.info
tel: +31(0)618054231

Verspreiding:
Lekkerrrs... uit de streek wordt gratis verstuurd aan boerderijwinkels, delicatessenzaken, kaasspecialzaken, groentespecialzaken en naar ambulante leveranciers van deze producten

Oplage: 2.250 stuks

De inhoud van Lekkerrrs... uit de streek is door de auteurs en de uitgever zorgvuldig samengesteld. De uitgever aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade van welke aard ook als gevolg van handelingen van lezers die gebaseerd zijn op de inhoud van deze uitgave.