

De symbiose tussen Molenwaard en Rotterdam

MOLENWAARD • Bedrijven uit de platelandsdorpen van Molenwaard zijn op allerlei manieren actief in Rotterdam. Het landelijke gebied heeft de stad nodig, maar stedelingen kunnen ook niet zonder het platteland.

Booij Kaasmakers uit Streefkerk heeft een winkel in de Fenix Food Factory op Katendrecht, een versmarkt in een oude havenloods. Rotterdammers hoeven de stad niet uit om kaas van het platteland te proeven. Booij sluit aan bij een trend, want stedelingen hebben steeds meer belangstelling voor producten uit korte voedselketens: rechtstreekse afdel waarbij producent en consument direct contact hebben. De melk voor de kaas van Booij komt van twee naburige melkveehouders; de ene houdt geiten, de andere koeien.

Het grote voordeel voor de klant is dat versproducten die direct van de boer komen vaak een hogere kwaliteit hebben en langer houdbaar zijn, omdat ze eerder de consument bereiken. Het is bovendien prettig dat de klant weet waar zijn voedsel vandaan komt. Tegelijkertijd stimuleert Rotterdam op deze manier het voortbestaan van agrarische bedrijven uit het gebied rondom de stad; belangrijk voor de instandhouding van het landschap. Marijke Booij vertelt: "In de stad is boerenkaas bijzonder. Mensen uit de stad hebben er geen idee van dat er nog veel ambachtelijke kaas gemaakt wordt. Ze komen kijken op de boerde-

rij, om te zien of het echt zo is. Dan zien ze ook dat er in hun achtertuin een heel mooi gebied ligt. Daarom zijn we ook belevingsboerderijen aan het opstarten. Want stedelingen kunnen op het platteland geen boodschappen doen, maar ze komen wel voor een dagje uit. Bij ons krijgen bezoekers uitleg over kaasmaken, we laten hen proeven, geven workshops veranderen, kun je dat veranderen

kaasmaken en boter maken. Door de voedselschandalen is er veel wantrouwen. wij leggen uit: als je goed naar een etiket kijkt en goed proeft, kun je een goed product onderscheiden."

De Streefkerkse kaasmaakster vindt kennisoverdracht belangrijk. "Er is nogal wat kritiek op de agrarische sector. Ik vertel mensen: als je iets wilt veranderen, kun je dat veranderen

met je koopgedrag. Wilt u dat koeien buiten lopen? Koop dan bijvoorbeeld weidemelk of biologische melk. Onze kaas is misschien wat duurder dan fabrikskaas, maar door die te kopen zorg je ervoor dat boeren kunnen doorgaan met natuurbeheer en hun dieren buiten kunnen laten lopen." Een ander Rotterdamse bedrijf met wortels in Molenwaard is Ver-

draaidGoed, dat van afval nieuwe producten maakt. De Nieuw-Lekkerlandse ondernemers Lisanne Addink-Dölle en haar partner Remco Addink geven leiding aan VerdraaidGoed, dat is gevestigd in BlueCity, het voormalige zwemparadijs Tropicana. Waarom koos het bedrijf voor Rotterdam? Lisanne Addink: "In de branche van het upcyclen is het fijn om gevestigd te zijn in BlueCity, een bolwerk van de blauwe economie. Alle ondernemers die hier zitten, werken volgens deze filosofie. Hier hoeft je het niet uit te leggen. Maar ook in de onderstaan veel mensen ervoor open en zit goed rentmeesterschap in de gezinnen."

Addink maakt zich ook sterk voor een duurzaam platteland. Ze is voorzitter van het streekcentrum Liesveld. "We gaan daar een zwammenkwekerij realiseren op koffiedik. En ik ben bestuurslid bij BlauwZaam, waar we ons ervoor inzetten dat ondernemers uit de regio het circular ondernemen meer in de vingers krijgen. Het is mooi dat de gemeente dit aanmoedigt."

Burgemeester en wethouders van Molenwaard brengen op dinsdag 19 december een bezoek aan bovenstaande bedrijven, en het RDM terrein waar Mourik uit Groot-Ammers actief is. Ook zullen ze te gast zijn op diverse andere Rotterdamse locaties waar Alblaswaardse bedrijven actief zijn.

Anne Marie Hoekstra

FOTO: AANGELEVERD



• Rotterdammers kopen kaas in de winkel van de Booij in de Fenix Food Factory.