

Aanwezig:

Koen van der Maat	Maalderij van der Maat
Stefan Lemlijn	Hei 15
Yvonne Velthuis	Buurderij Maastricht
Sylvere Plusquin	Sociaal Cultureel Centrum Eijsden - tuin
Bart Kievit	geïnteresseerde
Romaine Wiki	geïnteresseerde
Rob Debey	Werkgroep Korte Keten Zeker (W)eten
Gert Eijkel	Werkgroep Korte Keten Zeker (W)eten
Judith Koorn	Werkgroep Korte Keten Zeker (W)eten
Jonnie Duijsens	Werkgroep Korte Keten Zeker (W)eten
Joelle Roebroeks	Werkgroep Korte Keten Zeker (W)eten
Jos Bezorgt	Jos Bezorgt
Rob Hermans	Raadslid
Hanneke Koene	Raadslid
Franklin Boon	Raadslid
Jos Brands	LLTB, Melkveehouder
Gerry Jacobs	Wethouder
Thijs Wetzels	Le Freinage, Voedselbos, permacultuur
Rob Creemers	gemeente Eijsden-Margraten
Vera Lardinois- Senden	Mergellandei
Paul Debey	Metfruiteropuit
Erik Stroink	Metfruiteropuit
Anke Custers	Provincie Limburg
Bas de Vreede	Provincie Limburg
Susanne
Sanne Minten	Gemeente Eijsden-Margraten

Welkom

Fijn dat er zoveel interesse is in de bijkomsten over lokale voedsel initiatieven. Mede namens de Werkgroep Korte Keten heten we iedereen hartelijk welkom om mee te doen.

Pitch 1: Julie en Stefan Lemlijn - Hei 15

<https://hei15.nl/>

Stefan vertelt dat zij met hun melkvee bedrijf in transitie zijn. Ze hebben 120 koeien en verhuren ook gastenverblijven. Er komen 4000 gasten per jaar. Ze willen graag toe naar een voedselbos van 5 ha. Stichting Voedselbos NL helpt hen bij de aanplant keuze en advies. Daarnaast willen ze 15 ha landschap beheren en 10 ha willen ze een andere invulling geven met allerlei dieren: koeien, kippen, schapen, varkens. In totaal komen er 300 soorten producten uit het voedselbos.

Er komt een samenwerking met Erik Stevens Catering, die de producten (oa vlees, groenten, fruit, noten, blad) gaat verwerken. Hij is ook gecertificeerd om producten te bereiden. Dus een mooie samenwerking.

Er is gerekend dat 30% van de mogelijke oogst terugvloeit naar het ecosysteem, bijv. voor wild of vogels. En een gezonde bodem is de basis van alles. Als het eco-systeem in balans is heb je minder last van plagen.

Ze willen de afzet zo lokaal mogelijk organiseren.

En er komen wandelroutes, zodat mensen het kunnen beleven en ervaren. Het wordt echter geen plukbos, de oogst doen ze zelf, zodat het professioneel en op het juiste moment gebeurt.

Er wordt gevraagd hoe collega boeren reageren? Er wordt door Jos Brands geantwoord, dat dit niet voor iedere melkveehouder is weggelegd. Hij is zelf een keer gaan kijken bij een voedselbos in Groesboek, heel interessant. Alleen de eerste 7-8 jaar geeft een voedselbos geen inkomsten. Stefan heeft in die tijd nog inkomsten uit de gastenverblijven, dat scheelt. Verder wil ook niet iedere melkveehouder richting zo'n concept. Er zijn diverse consumenten wensen en diverse ondernemerswensen, voor ieder wat wils.

Het initiatief van Stefan krijgt veel complimenten.

Pitch 2: Yvonne Velthuis – Buurderij Maastricht-Oost

<https://boerenenburen.nl/nl-NL/assemblies/11316>

Yvonne vertelt dat zij als projectleider “stadslandbouw”, bijna 5 jaar geleden, ontdekte dat er enorme interesse was voor tuinbouw producten en opnieuw de verbinding met streekproducten. In België leerde ze het concept Boeren en Buren kennen. Ze was zo enthousiast, dat ze (naar dit concept), de eerste Buurderij begon in Nederland, in Maastricht. Daarna volgden er meer (nu 18) in Nederland.

In Maastricht zijn er nu twee locaties waar Buurderij bijeenkomsten plaatsvinden. Ook heeft ze een afhaalpunt in Cadier en Keer (een mini buurderij). Ze selecteert zelf de ondernemingen die passen bij het gedachtegoed: vers, gezond, zo natuurlijk mogelijk en uit de regio. Niet alles hoeft gecertificeerd biologisch te zijn, als de ondernemer maar zo verantwoordelijk en duurzaam mogelijk werkt. Maar niet alle producenten kunnen zomaar leveren aan de Buurderij, Yvonne gaat eerst het gesprek met ze aan.

Het bestellen door de consument kan heel eenvoudig online, en dan kom je op woensdag op een bepaalde tijdstip je boodschappen ophalen.

Een vraag was of er wel voldoende groententelers in de buurt zijn. Yvonne vertelt dat de meeste groenten worden aangeboden door Wim Storcken uit Kessenich. Indien nodig kan ze er nog een leverancier bijnemen.

Een vraag was, wie kan Yvonne vervangen als ze ziek is? Yvonne runt de Buurderij in haar eentje, mocht ze ziek worden, dan kan ze hopelijk terugvallen op een van haar producenten bij het uitleveren.

Een vraag was, zijn B&B's geen goede afhaalpunten? Dat zou kunnen. Iedereen die het leuk vindt kan een Buurderij beginnen. Yvonne wil hen graag op weg helpen.

Misschien kan Stefan in de toekomst ook producten uit het voedselbos leveren via de Buurderij. Een interessante samenwerking.

Veel deelnemers zijn nieuwsgierig geworden om een keer te bestellen via de Buurderij.

En er is interesse voor een Buurderij in Epen.

Vera geeft aan dat het Buurderij concept interessant is. Je leert beter wat er leeft bij de consument(buur). Ook leert de buur van de boer zodat je samen tot een oplossing komt. Snel inspelen op vraag en aanbod kan als boer moeilijker. In ons voorbeeld; kippen zijn bijna al een half jaar oud voordat ze eieren kunnen leggen. Eenmaal aan de leg gaan ze ervoor. Wel kun je op langere termijn doelen aan beide zijde bijstellen of verbreden. De buurderij is daarvoor een leuk platform los van de heerlijke verse producten die te koop zijn. Verbinden doet waarden



Pitch 3 Koen van der Maat – Maalderij van der Maat

Facebook: Van Tienhovenmolen, Wolfshuis

Instagram: @Tienhovenmolen

Koen is de jongste molenaar van Nederland en zeer bevlogen om het ambacht weer nieuw leven in te blazen. Hij verkoopt ambachtelijk gemalen meel aan particulieren en bakkerijen, van lokaal geteeld graan. Er worden geen onnodige smaak / bewaarestoffen aan toegevoegd. Door gebruik te maken van de wind, kost het geen onnatuurlijke energie.

Hij heeft een samenwerking met andere molenaars om samen ambachtelijke producten te produceren. ? en het molenaarsambacht ook aangesloten bij Unesco, om het oude ambacht te behouden.

Hij is iedere zaterdag geopend, dan kun je ook komen kijken in de molen.

Koen heeft oa Kollenbergerspelt, 80% van het graan komt uit Belgisch Limburg. De Bedoeling is dat uiteindelijk zoveel mogelijk graan uit Zuid Limburg komt

Hij heeft geen SKAL certificering, dat is momenteel nog te duur met de keuringen.

In de toekomst wil hij graag meer streekproducten gaan verkopen: appelsap, appelstroop, eieren, honing, molenlikeurtjes.

Vragen die gesteld worden: is er ook biologisch graan?

Ja, Er is biologisch meel te koop. Dit heeft echter (nog) geen SKAL certificering. Dit is voor ons nog simpelweg te duur

En bepaalde watermolens in het Geuldal mogen van de Keuringsdienst van Waren niet malen voor consumptie, is daar iets voor geregeld met de KVVW?

Molens mogen wel degelijk voor menselijke consumptie meelproducten produceren. Ze moeten natuurlijk wel aan bepaalde voorwaarden voldoen. Er is door het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde (AKG), en de Voedsel en waren autoriteit (NVWA) een speciale landelijke hygiënecode geschreven voor ambachtelijke korenmolens geschreven. Wij houden ons aan deze richtlijnen.

Leuk om een keer te gaan kijken!

Afsluiting – oproep:

Dank voor het delen van deze mooie initiatieven, het was een indrukwekkende bijeenkomst.

Wergroep Korte Keten Zeker (W)eten zet zich in voor meer bekendheid van lokale producenten en bewustwording over lokaal voedsel. Ze werken aan een kaartje met lokale voedsel ondernemers, publiceren interviews, infomeren via bijeenkomsten en hebben ambitie!

Voor meer informatie zie <https://verenigt-u.nl/oproep/lokaalvoedsel/>

Heb je zelf een idee, tip, of wil je ergens over sparren, neem dan contact op met de werkgroep:

korteketenzekerweten@gmail.com of lokaalvoedsel@eijsden-margraten.nl

Hartelijk dank voor jullie deelname!