

Producenten promoten streekvoedsel



Vers brood van in Utrecht gemalen meel uit Flevoland en tal van producten op basis van fruit in de kraam van boerderijwinkel De Krommerijn Stek. FOTO MARNIX SCHMIDT

UTRECHT - Kaas, (rozenbottel)wijn, pastinaak of lapje vlees, allemaal uit deze provincie. Meer mensen zouden die producten uit de streek moeten (ver)kopen en eten, vinden de makers. En om dat te promoten was zaterdag de Proef Lekker Utrechtsmarkt op de Neude.

Op het plein een grote tractor, een minikinderboerderij en de gelegenheid om mee te doen aan een wedstrijdje hooibaalwerpen. Maar vooral stands met Utrechtse regioproducten. Melk, kaas, eieren, vlees, kip, groente en fruit zijn volop in productie, tot aan asperges toe. En dus ligt er ook jam, kersenbier en rozenbottelwijn.

Grote vraag: maakt het wat uit of ui, appel of runderlapje uit de provincie Utrecht komt of van (veel) verder? Ja, zegt voedingskundige Fee van Bruxvoort uit Utrecht. Want producten uit deze omgeving maken de (afweer)stoffen aan die de mensen van hier nodig hebben. „Het streekvoedsel is verser, rijper, heeft minder kilometers gemaakt en ligt sneller op het bord van de consument. Ook daardoor bevat het meer voedingsstoffen.”

Het verschil tussen groente uit de supermarkt en direct van een tuinderij is groot. „Fenomenaal wat je dan proeft. En het geurt lekkerder. Een pastinaak van het land of uit de winkel, dat is een enorm verschil.” Waarom zijn de winkels en supermarkten in en rondom Utrecht niet tot het plafond gevuld met die optimale streekproducten?

Omdat de supers kwantiteit willen, en gegarandeerde aanvoer, zegt organisator Roland Pereboom van Millieucentrum Utrecht. „Voor de streekproducenten is het lastig om veel en vaak aan te leveren. En voor de supers is het ondoenlijk om bij veel verschillende kleine boeren de spullen te moeten halen.”

Juist daarvoor is Lekker Utrechts opgericht. „Om die logistiek te verbeteren. Als een corporatie deze zaken gaat regelen, dan kunnen wij groeien naar meer productie. En ons logo moet ervoor zorgen dat mensen zien dat het product uit de regio komt. Voor velen is het vandaag een aha-ervaring als ze horen waar het geproefde vandaan komt.”

Consumenten, restaurants, cateraars, supermarkten en biologische winkels worden allemaal gewezen op de mogelijkheden van streekproducten. Het toonaangevende restaurant Karel V heeft al eens een streekmenu op de kaart gehad. Al kan daar voor de echte purist geen ananas, koffie of cacao in zitten: dat wil niet groeien hier. Graan zou wel kunnen, maar is momenteel niet in Utrecht verkrijgbaar.

Het is een groei-model, zegt Pereboom. „De marktanalyse moet nog plaatsvinden, maar als we de krachten bundelen, dan zijn er volop kansen.”
Kijk ook op: lekkerutregs.nl

12/10/08 21u18

AD DOSSIER volledig dossier: [Utrecht](#)

Alles over

[Utrecht](#)

[Amersfoort](#)

NIEUWS

BINNENLAND

BUITENLAND

BIZAR

GEZONDHEID & WETENSCHAP

ECONOMIE

SPORTWERELD

SHOWBIZZ & TV

Y U

CONSUMENT

AUTOWERELD

REISWERELD

DIGITAAL

PLANET WATCH

VIDEO

WEER

FOTO

OOK OP AD.NL

[Horoscoop](#)

[Puzzels](#)

ADS DOOR GOOGLE

[Biologische producten](#)

Heerlijk van smaak & heel goedkoop Meld je aan en bespaar 70%!

www.GROUPON.nl/_Bio_Producten

[Thuis puur & eerlijk eten](#)

Bio-winkeladressen, gerechten, moestuintips en culinair nieuws.

www.puurtafelen.nl

[Eetcafé Jaap Utrecht](#)

Verrassend eten: hoge kwaliteit met normale prijzen & een lage drempel!

www.eetcafejaap.nl

[Biologisch Voedsel](#)

Aandacht voor milieu & dieren. Lees alles over Biologisch Eten!

voedingscentrum.nl/Biologisch-Eten

[Zelf-Werk. Kok te Utrecht](#)

Goede arbeidsvoorwaarden Eisen: Teamworker, passie voor vak!
www.oudaen.nl