

# Persbericht

Datum 8-8-2022

Afz Groene Hart Verbinders

Joke Pelser 06-23674342

e-mail [info@groenehart.nl](mailto:info@groenehart.nl)

website [www.groenehart.nl](http://www.groenehart.nl)

---

## Van boer tot bord: Proef het Groene Hart

**GROENE HART – Steeds meer restaurants in het Groene Hart koken met ingrediënten en producten uit de streek. Om hun ‘van boer tot bord’-werkwijze onder de aandacht te brengen in deze tijd waarin veel te doen is over de boeren, is de campagnewebsite ‘Proef het Groene Hart’ gemaakt. Een platform voor horecaondernemers om zich te presenteren als echte streekproductenlocatie.**

Veel restaurants in het Groene Hart weten dat er mooie producten en ingrediënten op een steenworp afstand te vinden zijn. Streekproducten vormen een belangrijke inspiratiebron voor hun kaart. Zo haalt De Woerdenaar wijn bij het Woerdens Wijnhuis en vlees van het Rietvelderrund van Boerderij Rietveld in Bodegraven, maakt De Watergeus uit Noorden een uniek gerecht met rivierkreeftjes uit de Nieuwkoopse Plassen, bereidt De Vrijstad uit Vianen met de wortels van boerderij de Lindenhoff uit Baambrugge verschillende gerechten en haalt De Dyck uit Woubrugge groente en fruit uit de eigen moestuin. Verder koken steeds meer restaurants, zoals (H)eerlijk Eten uit Nieuwerbrug aan den Rijn, De Nieuwe Polderkeuken uit Stolwijk en Van Rossum Café uit Woerden met streekproducten.

Ook voor streekgebonden boerenijs hoeft je het Groene Hart niet uit. Boerderij de Vriendschap in Zevenhoven en IJboerderij De Stal in Ter Aar maken boerenijs van melk van hun eigen koeien. En natuurlijk zijn er veel theehuizen waar de bakkers huisgemaakt lekkers serveren, zoals De Sfeerstal in Nieuwveen, TaarTenTuin in Aarlanderveen en Theetuin [H]eerlijk in De Kwakel.

### Restaurants en agrariërs, meld je aan

Het Groene Hart van Holland wil een complete lijst samenstellen met horecalocaties die met streekproducten werken en koken. Zodat toeristen en inwoners van het Groene Hart weten waar zij het platteland écht kunnen proeven. Horecaondernemers die koken en bakken met streekproducten of ingrediënten uit eigen tuin (of stal), kunnen mailen naar [info@groenehart.nl](mailto:info@groenehart.nl). Ook agrariërs en ondernemers die hun producten leveren aan lokale horecaondernemers kunnen dit doorgeven op dit mailadres.

*Genieten van eerlijk eten uit de streek, voor de boeren in de streek.*

[www.groenehart.nl/proefhetgroenehart](http://www.groenehart.nl/proefhetgroenehart)