



PREMIUM

Pascal Distel met streekproducten op het terras De Woerdenaar. © Rianne den Balvert

Géén vlees meer uit Zuid-Amerika en avocado's uit Israël, streekproducten staan vaker op de menukaart

Een biertje uit Gouda, het vlees uit Woerden en de aardbeien uit Stolwijk. Streekproducten staan steeds vaker op de menukaart van restaurants in het Groene Hart. Maar trekt het ook klanten?

Jasper van den Brink 09-08-22, 17:15

„Er zijn twee redenen waarom we met lokale producten werken”, zegt Pascal Distel van het restaurant De Woerdenaar. „Eén is dat wij trotse Woerdenaren zijn en dat er lokaal mooie producten te vinden zijn, de andere reden is duurzaamheid.”

Stichting Groene Hart Verbinders wil dat inwoners en toeristen in één oogopslag kunnen zien welk restaurant kookt met streekproducten en heeft daarvoor de actie 'van boer tot bord' in het leven geroepen. Deze stichting wil de vrijetijdseconomie in de regio stimuleren. „We zijn

er niet alleen voor de vijftigplussers die komen fietsen en een molentje gaan bekijken”, zegt Joke Pelser, marketeer van de campagne.

Sateetje of schnitzel

„Nee, ons gebied heeft ook veel platteland met een rijke historie. Mensen beseffen nog niet al te goed dat je in het Groene Hart heerlijk kunt eten. We hebben hier niet alleen een sateetje of een schnitzel. We proberen met deze actie bewoners en toeristen hiervan bewust te maken”, zegt Pelser.

Bij de actie wordt ook een kaart gemaakt, waarbij mensen in één oogopslag kunnen zien waar restaurants streekproducten gebruiken. „Hoe meer je dat promoot, hoe beter”, zegt Distel van De Woerdenaar. „Ik merk dat klanten bij ons ook eerst even op de website kijken wat we hebben. Ongeveer 95 procent van de gerechten op de kaart is met lokale producten gemaakt. Het is lastig te zeggen of mensen daadwerkelijk voor streekproducten komen, maar als je de reviews online leest zijn ze best te spreken over onze gerechten.”

Het is ook van belang als je kijkt naar de staat van de planeet en de hittegolf van de komende dagen.

Hans Pfauth

Dat er met lokale producten wordt gekookt, wordt in het restaurant vol trots gemeld. „Wij vertellen aan tafel altijd waar het eten vandaan komt. Mensen vinden dat leuk om te horen. Ze vinden het tof dat we het lokaal inkopen”, zegt Distel.

Frank Streefland, eigenaar van restaurant De Nieuwe Polderkeuken in Stolwijk, kookt ook veel met streekproducten. „Wij maken gebruik van heel veel lokale producten: Waards rund uit Schoonhoven, aardbeien, geitenkaas en normale kaas uit Stolwijk en de rivierkreeft uit Lekkerkerk bijvoorbeeld.”

Streefland gebruikt graag lokale producten. „Als je een goed product dichtbij kan kopen, waarom zou je het dan van ver halen? Het is niet zo dat lokale producten ook altijd goed zijn. Je moet de juiste spullen halen en goede afspraken maken met leveranciers.”

Trend

„Het is onze visie om veel met producten uit het gebied te koken”, vult hij aan. „Als je uit Amsterdam komt en je kunt hier een gerecht met biet & geitenkaas eten, met producten uit het Groene Hart, kan ik me voorstellen dat dit aantrekkelijk is.”

Dat restaurants koken met ingrediënten uit de regio, is een trend die al wat langer loopt, merkt recensent Hans Pfauth. „Ik heb het al meermalen benoemd, dat restaurants nog meer gebruik van streekproducten moeten maken”, zegt de auteur van de culinaire rubriek *De Gouden Pollepel*.

Avocado's uit Israël

Pfauth benadrukt de duurzame kant van het werken met lokale producten. „Het scheelt natuurlijk als je producten uit het Groene Hart haalt, in plaats van vlees uit Zuid-Amerika en avocado's uit Israël. Ik zie zelf ook wel dat dit vooral bij jongeren leeft. Ik heb zelf kinderen en die zijn daar ook mee bezig. Het is ook van belang als je kijkt naar de staat van de planeet en de hittegolf van de komende dagen.”

Streekproducten zijn juist in het Groene Hart een goede optie, vindt Pfauth. „Juist in ons gebied heb je veel goede producten zoals kaas, zuivel en vlees. De rivierkreeft uit de Nieuwkoopse Plassen is een uitstekend idee.”