

duurzaamheid & natuur

ETEN IN 2025

MOESTUIN

Telen, koken en opeten – juist in een volksbuurt

Voedsel dicht bij huis produceren is niet alleen hip, maar uit oogpunt van duurzaamheid ook noodzaak. Hoe regel je dat? Vandaag: de Rotterdamse stadsboerderij.

Kees de Vré

Je avondeten inslaan terwijl de boer binnenloopt met verse spinazie, broccoli en tomaten. Allemaal om de hoek geteeld, midden in de stad. Buiten scharrelen kippen en worden in een loods vissen gekweekt. In speciale bakken groeien aardbeien, bessen en frambozen. In een restaurant op datzelfde terrein kun je proeven hoe chefs de super-verse producten verwerken tot een fraai palet aan smaken en kleuren.

Tweeënhalf jaar geleden begonnen Bas de Groot en Johan Bosman te dromen over deze idylle in een grote stad. Wat later sloot Huibert de Leede zich erbij aan. Dit voorjaar is op de Marconistrip in Rotterdam-West de stadsboerderij Uit Je Eigen Stad van start gegaan. Dat heeft nogal wat voeten in de aarde gehad. De goede wil verzandde regelmatig in te weinig geld en te veel regels.

De motieven van de drie jonge mannen zijn idealistisch. “We willen een alternatief bieden voor de voedselketen die wordt gedomineerd door de supermarkten. Zij bepalen wat wij eten”, zegt Huibert de Leede. “De stad biedt legio mogelijkheden met al die braakliggende terreinen. Iedereen kan de groenten zien groeien. Dat is goed voor de bewustwording, maar het is ook vers en dus smakelijk. Het kan zo van de grond op je bord.” Ze hebben bewust gekozen voor een volkswijk. “Het mag geen yuppenthema worden.”

Idealistisch of niet, het moet wel werken, zegt De Leede. “Waar je op stuit? Op een oerwoud van regels. Gek genoeg omdat er voor landbouw in de stad niets is geregeld. Voeding

is geen zelfstandig onderwerp in de gemeentepolitiek, maar heeft vele raakvlakken: gezondheid, milieu, ruimtelijke ordening, sociale cohesie. Iedereen is enthousiast, maar dat vertaalt zich ook in bemoeizucht van ambtenaren. Dat kostte ons een jaar vertraging.”

De financiering bleek een probleem. “Voeding is lastig rendabel te maken. Dat kleinschalige vergt veel arbeid. Een voor de hand liggende bank als Triodos wilde niet meedoen. Die willen biologische voeding die is goedgekeurd door Skal. Maar zo’n

‘Bemoeizucht van ambtenaren kostte ons een jaar vertraging’

keuring is duur. Onze producten zijn met respect voor natuur en dier geproduceerd. Iedereen kan dat met eigen ogen controleren.”

Ze hebben een bank gevonden – Rabo. “We zijn nog in overleg met Stichting Doen en het Nationaal Groenfonds. Verder steunt woningcorporatie Havenstede ons. Die ziet dat de leefbaarheid van de wijk een oppepper krijgt. De gemeente is eigenaar van de grond en verpacht die voor een symbolisch bedrag.”

Toch hebben ze nog geld nodig. “Dat proberen we via *crowd-funding*

bij elkaar te krijgen. De investering bedraagt 1,1 miljoen euro. Daarin zit het geschikt maken van de loods voor vis- en groenteteelt, het bewerken van de grond en het opknappen van de opstallen en het meubilair voor het restaurant en de winkel.”

De kosten groeien met de dag, zegt De Leede, omdat je aan vele voorschriften moet voldoen. “Zaken waar je geen erg in hebt als je begint, zoals de brandveiligheid. Je moet ook op het glas van de kas kunnen lopen! Maar goed, we zetten door, de tijd is er erg rijp voor. Dat merk je aan alles en iedereen. Wij geloven er voor 100 procent in, en dan pak je al die tegenslagen. Uiteindelijk willen we zonder subsidie draaien, anders hebben we geen bestaansrecht.”

Uit Je Eigen Stad zit bewust bij volkswijken. “Ja, ons doel is ook educatie en bewustwording. Die verbinding met de stad is voor ons een van de fundamenten. We gaan workshops geven over het opzetten van een moestuin. Met het ROC hier in de buurt praten we over leerwerktrajecten voor een opleiding stadslandbouw. Anderzijds willen we wel professioneel werken, dus hoge kwaliteit leveren. We willen niet iedereen over het terrein zien rennen. Dat is wel een dilemma, ja. We draaien bewust niet op vrijwilligers. Alleen in het oogstseizoen.”

De Rotterdamse stadsboeren gaan voor een rendabele bedrijfsvoering uiteindelijk uit van 8 hectare grond voor teelt van verse producten. Ter Leede: “Ik denk dat de afzet geen probleem is. Er komen een restaurant en een winkel op de Marconistrip. Wat

