

Het beste halen uit de beste bodem

BEETSTERZWAAG/ENGWIERUM – In de keuken van Landgoed Lauswolt (Bistro Nijholt, De Heeren van Harinxma) wordt zoveel als mogelijk gewerkt met eerlijke, biologische en lokale producten. Chef **Arjan Bisschop**: ‘We werken daarvoor samen met de beste Friese leveranciers die met al hun passie dit product maken. Zij voorzien ons dagelijks van verse ingrediënten die wij gebruiken voor onze restaurants.’



Folkert Botma



Luchtopname van Botmas in Engwierum.



Rode biet



(doorgesneden) gele biet



De beste aardappelen



Arjan Bisschop (l) en Jetze Botma

in Engwierum in het Lauwersmeergebied waar op een bijzondere wijze groenten en aardappelen worden verbouwd. De boeren **Folkert Botma** en **Leon Steeghs** hebben een grote passie voor de grond en biodiversiteit. Ze streven naar een andere manier van het uitoefenen van de landbouw.

‘De reden dat we trots zijn op deze samenwerking is Botmas’ visie op de landbouw,’ aldus Arjan. Door regeneratieve landbouw zorgen Folkert en Leon dat hun grond sterker en ge-

zonder wordt, in plaats van de grond uit te putten. Dit doen ze door middel van strotenteelt. Op ieder perceel planten zij minimaal vijf gewassen die elkaar versterken en ondersteunen. Ze planten bijvoorbeeld de ui naast de wortel. Insecten en ongedierte die normaal gesproken op wortel afkomen, houden niet van de geur van de ui.

Friese zeelei

De aardappelen en groenten worden verbouwd op aarde die van nature al een rijke samenstelling heeft door de unieke ligging aan het Lauwersmeer en de Waddenzee. De Friese zeelei is rijk aan mineralen en andere nodige voedingsstoffen, wat zorgt voor heerlijke én gezonde groenten. Onlangs heeft Arjan doperwtten ontvangen. Deze worden onder andere gebruikt om heerlijke doperwtten-crème van te maken voor speciale gerechten. Arjan: ‘Door hun kennis van voedingswaardes en landbouw te combineren met onze kennis van smaak, creëren we de meest heerlijke gerechten in onze keukens. We

kunnen dan ook niet wachten op de wintergroenten die binnenkort gaan komen. Wij vinden het fantastisch hoe zij werken met de grond hier in het mooie Friesland en daardoor de lekkerste en beste producten aan ons kunnen leveren. Wij voorzien hen heel graag van smaakadviezen, zodat we samen het ultieme uit de groenten kunnen halen.’

Wereldreis

Folkert Botma: ‘Vanuit mijn passie voor lekker en gezond eten en de natuur ben ik op reis gegaan. Een reis waarin ik wilde ontdekken of boer zijn wel echt wat voor mij was. Al snel kwam ik erachter dat dit beroep mijn passies bij elkaar brengt en ik tege-

lijkertijd iets kan betekenen voor de wereld. Tijdens mijn reis ben ik in contact gekomen met boeren over de wereld. Ik heb met eigen ogen gezien hoe boeren kampen met de gevolgen van ons veranderend klimaat en hoe ze zich actief inzetten om hier wat aan te doen. Regeneratieve landbouw is wat mij betreft het antwoord, op deze manier kunnen we gezonder voedsel produceren en tegelijkertijd de aarde gezonder maken.’

Biodiversiteit

Leon Steeghs: ‘Het verlies van vruchtbare grond en biodiversiteit, in combinatie met het verlies van inheemse zaden en kennis, vormt een grote bedreiging voor onze toekomstige overleving. Volgens bodemwetenschappers zullen we in het tempo waarin we nu de bodem vernietigen over 50 jaar niet meer genoeg vruchtbare grond hebben om onszelf te voeden. En de volksgezondheid komt in gevaar doordat ons voedsel steeds verder verarmt met minder voedingswaarde en minder mineralen. Ik wil dat een halt toeroepen. Laten zien dat het ook anders kan.’

WAGENBORG PASSAGIERSDIENSTEN

REIS MET ONS MEE

www.wpd.nl

ROYAL WAGENBORG

PROMOTEX

Promotionele producten & Textiel
Wij zetten alles op alles !

De echte ONE-STOP-SHOP

van ontwerp tot productie

GAASTERLANDER
KRUIDENVARKEN

Je proeft de oorsprong!

Kwaliteitsvlees **VAN** dé Slager **HUISSTEDE**

VOOR WIE BETER WIL DAN BEST

DUROC DE BATALLE
BLACK ABERDEEN ANGUS
WAGYU BEEF
FRYSK BLACK ANGUS
HOLLANDS LAMSVLEES

KWALITEIT CONTINUÏTEIT SERVICE

Vis Service **VELTMAN BV**

Vers vis: Veltman Vis Service

meer dan 500 producten • 6 dagen per week levering • alles op maat geleverd • eigen rokerij • directe inkoop bij vissers • op duurzaamheid gecertificeerd • gegarandeerd vers

Industrieweg 18 | 8861 VH Harlingen | t. 0517 418 338 | f. 0517 419 680 | info@veltmanvis.nl | www.veltmanvis.nl