

In de Streekwinkel komen de verse groenten uit de buurt

Een winkelketen in Fryslân waar je voor een dagelijkse maaltijd je groenten en andere producten uit de regio kunt kopen. Dat is de droom van Monique (44) en Ronny (51) Uithof uit Sint Annaparochie.

 Theo Klein

Leeuwarden | Morgen openen ze voor drie dagen in winkelcentrum Zaailand in Leeuwarden in het kader van de eerste Friese Streekweek een pop-upwinkel met verse Friese producten. Tijdens die Streekweek van 7 tot en met 13 juni kunnen mensen op allerlei manieren kennismaken met Friese streekproducten in de Streekwinkel.

Het plan voor een winkel met verse streekproducten komt bij Monique en Ronny Uithof niet uit de lucht vallen. Monique: „Ik woon sinds drie jaar in Fryslân. In mijn vorige woonplaats in Brabant had ik een yogaschool voor mensen met een beperking of ziekte. Ik verdiepte me daarbij ook in de vraag wat goede voeding voor je kan betekenen wanneer je ziek bent. Ronny's ouders hadden vroeger een kruidenierszaak die is weggeconcurrerd door de grote supermarkten. Met onze streekwinkel combineren we in een modern jasje mijn kennis van gezond voedsel en een laagdrempelige kruidenierszaak.”

Het is de bedoeling in september elders in de stad een zaak te beginnen die met een crowdfundingactie moet uitgroeien tot een vaste winkel. Over vijf tot tien jaar hopen ze in meer

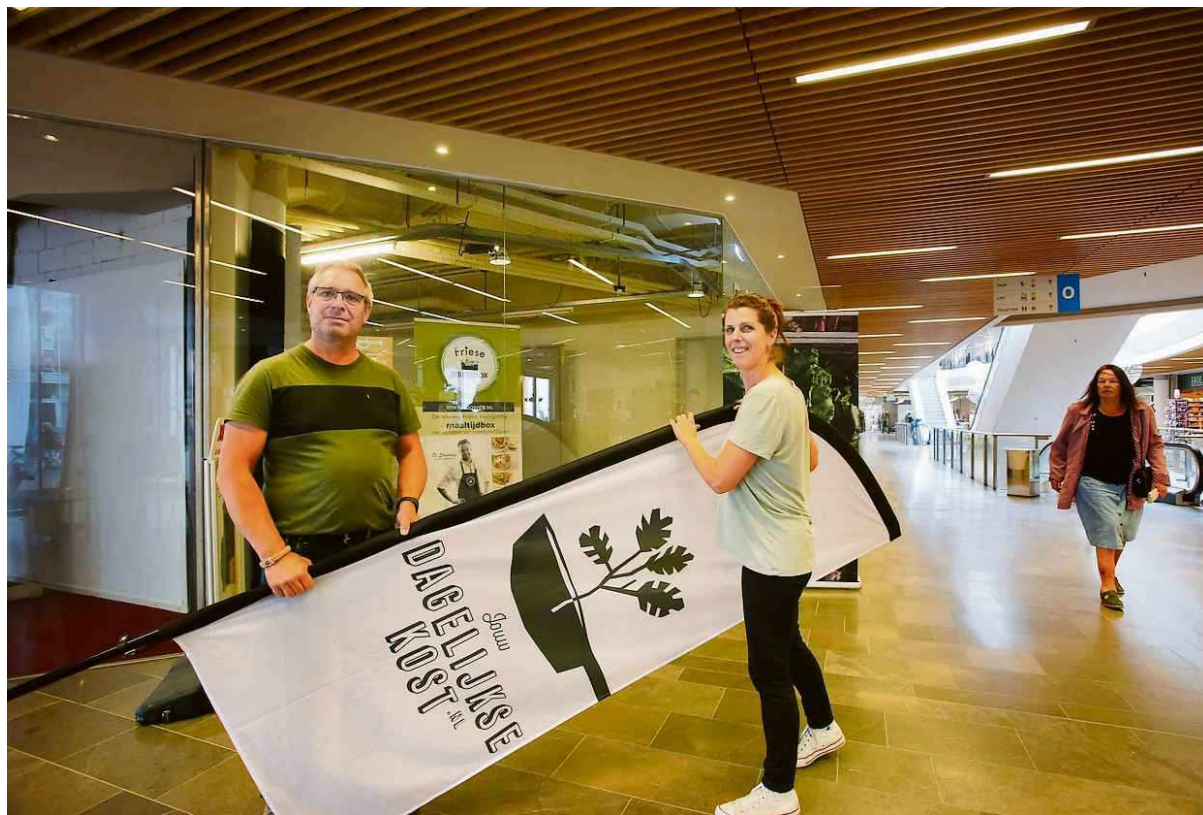
plaatsen een Streekwinkel te openen of een dependance in een dorp.

„De pop-upwinkel in het Zaailand deze week kwam eigenlijk dan ook wat te vroeg. Maar het bood ons wel de kans om te ontdekken waar vraag naar is en wat klanten kan trekken”, vertelt Monique Uithof.

De producten die de Streekwinkel nu en in de toekomst aanbiedt, zijn niet per se biologisch. „We kijken wel hoe boeren werken. Er zijn er die geen keurmerk hebben maar wel biologisch produceren. Korte lijnen tussen product en winkel vinden we ook belangrijk. Boontjes uit Marokko zijn veel te schadelijk voor het milieu. Zijn er bepaalde producten niet in Fryslân verkrijgbaar, dan halen we ze zo dicht mogelijk bij huis. Maar als bijvoorbeeld de appelvoorraad in Nederland op is, bieden we geen appels aan uit Nieuw-Zeeland. Er zijn alternatieven genoeg. Onze voorouders maakten groenten en fruit in. De moderne consument heeft daar geen tijd voor. Maar die kan bij ons appelcompote kopen als de appels op zijn.”

Kok

Tijdens de drie dagen in het Zaailand leert kok Djurre Veensma belangstellenden hoe ze gezond en lekker kunnen koken met streekproducten. „We willen mensen bewust maken dat zelf onbewerkte voeding klaar maken niet alleen leuk en makkelijk




Ronny en Monique Uithof openen morgen een pop-upwinkel met regioproducten in winkelcentrum Zaailand. Foto: Niels Westra

Wanneer de appelvoorraad in Nederland op is, bieden we geen appels aan uit Nieuw-Zeeland

is, maar ook beter voor je gezondheid. En het hoeft beslist niet duurder te zijn dan koken met pakjes en zakjes. Veensma laat bijvoorbeeld zien hoe je een lekker sausje kunt maken zonder dure pakjes te gebruiken. Wat je daarbij bespaart, kun je gebruiken voor meer verse groenten.”

Voor de bevoorrading van de winkel in de komende dagen zorgen Bioweb en de Streekboer, twee bedrijven die regionale en biologische producten aanbieden via internet. De

eventuele komst van een vaste streekwinkel zien ze volgens Uithof niet als concurrentie. „Er zijn genoeg mensen die niet door Bioweb of de Streekboer worden bereikt. Op vaste tijden boodschappen ophalen of thuisbezorgd krijgen, past niet iedereen. Ik denk dat we elkaar vooral kunnen versterken en de markt vergroten.”

 Meer over activiteiten tijdens de Streekweek: www.eetbaarfryslan.nl