

MET JE NEUS IN DE BOTER

Witlof uit Vinkeveen

Hee Patrick, hou jij van Belgische Andijvie? Wat?? Belgische andijvie?? Ik had er nog nooit van gehoord, totdat David Hague me overviel met deze vraag. "Nou ja, in Nederland noemen jullie het witlof, een groente die in 1850 in België per ongeluk is ontdekt." Ja, van witlof hou ik wel; in een koude salade of lekker met ham en kaas uit de oven. David heeft een adres gevonden dat volledig aan onze eisen voldoet: binnen onze gemeente, er wordt volledig organisch gekweekt en het leukste is, het is (bijna) op loopafstand. Deze mensen kweken misschien wel de beste witlof van de wereld. Is dat met je neus in de boter vallen, of niet?

David en ik zijn op bezoek bij Ton & Jos van Bunschoten aan de Demmerik in Vinkeveen, waar de gebroeders al 23 jaar een organische kwekerij hebben. We begeven ons in de kas waar de witlof wordt gekweekt. Het is aardedonker als we achter Ton aanschuifelen, in het licht van zijn zaklantaarn zien we een gordijn. Hij trekt het weg en het is dat het zo donker is, anders hadden David en ik de verbazing van elkaars gezichten kunnen aflezen: achter het gordijn groeit het witte goud, opgestapeld in houten kratten van 90 bij 120 centimeter. Ton: "Witlof moet in het donker worden gekweekt, anders wordt ze groen en te bitter. De witlof wordt hier geheel op regenwater gekweekt, met slangetjes wordt er continu water in de kratten gespoten, dat water wordt onderop weer opgevangen en gefilterd en daarna weer opgepompt, volledig gerecycled dus. Per krat komen er ongeveer 350 tot 400 stronken uit. We laten ze ongeveer drie weken in het donker groeien. Daarna worden ze ontworteld en gaan ze in groentekratten met donkerblauw papier om het licht tegen te houden, anders zouden ze als nog groen worden. Ongeveer 98% van onze productie gaat naar de veiling. De resterende 2% laden we op een steekwagentje en die gaat 200 meter verderop naar Leo van de Vinkeveense Groentehal." David is diep onder de indruk, want er komt geen auto aan te pas en de witlof gaat rechtstreeks uit de kas de winkel in. "Kijk, dat noem ik nou puur en organische groenten," verzekert David zichtbaar tevreden.

Witlof historie

Witlof (naar withoofd) of Belgische andijvie wordt in 1850 per ongeluk ontdekt in de Josaphatvallei in Schaersbeek te België. Belgische andijvie is ook wel bekend als Franse andijvie. In Amerika heet het Chicory en in Australië en Nederland is het bekend als witlof. Frankrijk is momenteel de grootste producent van witlof.

Waarom is het gezond?

Witlof is een krachtige gifverwijderaar en heeft een reinigend effect op de lever, de nieren en het urinestelsel. Het werkt ook goed voor het stimuleren van eetlust en spijsvertering. Witlof wordt ook gebruikt als tonicum bij problemen met galstenen.

MET HART EN ZIEL

GEZOND LEVEN EN ETEN IN HET GROENE HART

Organisch ♥♥♥♥♥
Ambachtelijk ♥♥♥♥♥
Duurzaamheid ♥♥♥♥♥
Voedingswaarde ♥♥♥♥♥

Ook goed bezig?

Kent u iemand (of bent u iemand) die op ambachtelijke, organische of biologische manier goed bezig is met streekproducten, laat het ons dan weten door een mailtje te zenden aan: metjeneusindeboter@degroenevenen.nl

David's kooktip

Als je de gezonde eigenschappen van witlof optimaal wilt benutten, kun je de witlof het beste rauw gebruiken. Bijvoorbeeld in een makkelijk te bereiden salade, met klein gesneden witlof met yoghurt en een beetje sinaasappelsap. Belangrijk is, om de witlof nét voor consumptie klaar te maken. Als je het te lang te laat staan verliest het namelijk de vitamines omdat het wordt blootgesteld aan zuurstof. Ik adviseer de bladen van de witlof heel te laten, in een mix van huisgemaakte mayonaise te dopen (scharrelei, een paar theelepels yoghurt en een paar stukjes sinaasappel). Strooi wat stukjes noot, zonnebloem- of pompoenpitten er overheen. Zo maak je van dit simpele lokale product een gezonde frisse wintersalade, die niet alleen goed is voor jezelf maar ook voor het milieu.

Waar te koop?

De Vinkeveense Groentehal
Demmerik 114
3645 EG Vinkeveen
Tel: 0297-262692

Openingstijden:
Ma t/m do 8.00 - 18.00 uur
Vrij 8.00 - 20.00 uur
Zat 07.00 - 16.00 uur



ROEKZ PARTYCENTRUM



"7 MAART OPEN DAG"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

PRWORKS

ADVIESBUREAU VOOR COMMUNICATIE

Onze menukaart...

Nieuwsbrieven, personeelsbladen, brochures, presentaties, persberichten, tekstproducties, webcontent, DTP en pre-press.

Voorproefje? Bel ons en we zitten snel bij u aan tafel...

PRWORKS bv • Rendementsweg 24 • 3641 SL Mijdrecht • T 0297 250530 • E info@prworks.nl

www.prworks.nl

"De enige duizendpoot van De Ronde Venen"



T. 0297 25 38 00 Vermogenweg 1 Mijdrecht
www.ronaldvaneijk.nl

Showroom is open: di : 09.30 u - 14.00 u do : 09.30 u - 17.00 u za : 09.30 u - 13.00 u
En op afspraak op een door u gewenst moment.

A Side

WEBSITES & DRUKWERK

A-side media is de totaalpartner als het gaat om uw website of drukwerk.

Het team van ruim 15 specialisten staat dagelijks klaar om met u mee te denken over uw online en offline campagnes.

- Website design & onderhoud
- Database ontwikkeling
- Webwinkels
- E-mail marketing
- Ontwerp van uw huisstijl
- Drukwerkbegeleiding

ADWORDS A-side media is gekwalificeerd Google professional! We kunnen u dus uitstekend adviseren voor het optimaliseren van broncodes en aanmelden bij zoekmachines.

0297-385252
www.a-side.nl

Brasserie de Waard



Onbeperkt mosselen
of spareribs
voor maar €15,-

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brasserieewaard.nl