

NEUS IN DE BOTER



Tekst David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



Hoeve Kazan, Nieuwveen

Het verrichten van onderzoek en het schrijven van deze column zijn gedurende de jaren een bron van plezier en interesse geweest voor mij. Ik heb in de afgelopen vier jaar meer dan honderd boerderijen bezocht en onder de aandacht gebracht en heb geweldige ontwikkelingen mee mogen maken, zoals de verhoogde populariteit van lokaal winkelen.

Nu dit jaar ten einde loopt, ben ik blij te kunnen melden dat deze trend niet daalt, maar nog verder aantrekt en normaler wordt. Het is interessant om op te merken hoe traditionele, vertrouwde technieken van productie en veeteelt ondersteund kunnen worden door moderne technologie. Het lijkt erop dat beide, geleid door een bewuste filosofie, een harmonieus geheel kunnen vormen ondanks de duidelijke tegenstelling.

Je heb nodig... een flinke dosis kennis, combineer dit met flinke zin om hard te werken en twee sterke handen vol oprechte overtuiging en gezond respect voor de natuur. Meng hierbij het weigeren compromissen te sluiten en voeg de kunst om een netwerk te gebruiken er aan toe. Het geheel moet vermengd worden met gebruik van duurzame energiebronnen en het geproduceerde

resultaat moet verkocht worden met bescheiden nederigheid voor een competitieve prijs. En voilà, Hoeve Kazan!

Kazan in zijn huidige vorm is redelijk nieuw, maar het is ook een plek die in beweging is; een samensmelting van oud en nieuw. Dit is het mooie van deze plek. Voor mij heeft het de surrealistische aantrekkingskracht van een oase in de woestijn, omdat zijn het zich bevindt naast een vrij drukke weg. John en Saskia zijn de nieuwe generatie. Duidelijk doordachte ideeën worden in hun handen praktische oplossingen. De boerderijwinkel is open en ordelijk. Vanuit de hoek van de kamer verwarmt duurzame energie de ruimte door een houtoven die klopt als het hart. De andere bron van warmte is Saskia's lach, die straalt als je binnenstapt. Vriezers met glazen bovenkant

domineren de winkel. De vriezers worden bewust vol gehouden met gemakkelijk verpakte stukken vlees en kip. Werken met bevroren vlees zorgt ervoor dat ze zo min mogelijk eten verspillen. Voor ons is dit super handig. Je kunt per portie verpakte stukken vlees naar keuze meenemen en ze thuis in je eigen vriezer onderbrengen, zodat je een beeld hebt van wat je de komende week gaat eten. Als je het assortiment van robijnrood scant, is het makkelijk om de hete gietijzeren pan voor je te zien met gesmolten kruidenboter erbij.... sorry. Voor degenen die al bekend zijn met Kazan, zou ik graag je aandacht willen vestigen op hun website en het idee van John van crowdfunding en duurzame energie. Voor degenen die nog niet bekend zijn met Kazan is de vraag hoe je het winkelen daar deel kan laten maken van je routine. Om deze stap te maken zou je moeten investeren in een vriezertas of een koelbox en deze achterin je auto zetten.

De volgende stap is om de openingstijden te controleren, die ik voor het gemak hier toe heb gevoegd. De derde stap is om vrienden en familie te vragen of je biologisch vlees voor ze mee kunt nemen, aangezien jij dé boerderij hebt gevonden die het beste, gezondste vlees verkoopt die geteeld is op de meest milieuvriendelijke manier. Ook mensen die niet elke dag vlees willen eten kunnen dit doen van een bron als deze. Maak



dan ruimte in je vriezer door dat oude ijs weg te gooien en maak dan je borst maar nat bij Hoeve Kazan. Dit is één van de bedrijven die je zou moeten selecteren, aangezien zij de keuzes al hebben gemaakt die voor het milieu en onze gezondheid het beste zijn.

P.S. Had ik al verteld dat ze ook lokaal verbouwde groenten en een mooi wijn assortiment hebben?

Hoeve Kazan
John en Saskia Joha
Blokland 28
Nieuwveen
tel. 0172-538861

Openingstijden: Vrijdag 14:00 tot 17:00 en Zaterdag 9:30 uur tot 15:00



Kerstpakketten op maat bij De Zwart in Wilnis

De tijd is inmiddels weer aangebroken om als bedrijf na te gaan denken over de komende kerstperiode. Vaak is het toch weer een uitdaging om een leuk, origineel en vooral functioneel kerstpakket uit te zoeken voor medewerkers en/of relaties. Op dit moment staat de showroom van De Zwart draken en delicatessen in Wilnis weer volledig in het

teken van de Kerst- en Relatiegeschenken. Hier kunt u kiezen uit traditionele kerstpakketten, maar ook is er de mogelijkheid om zelf uw pakket samen te stellen. U kunt hier alles in combineren vanuit onze Slijterij/Wijnhandel, Delicatessenwinkel en onze showroom. Kom eens een kijkje nemen en laat u adviseren over de mogelijkheden.



20 jaar De veensteker willen we graag met u vieren! 3-gangen keuzemenu*

- Rundercarpaccio op pappadum**
Met frisse salade, pesto, old Amsterdam en pijnboompijtes.
- Uiensoep**
Volgens grootmoeders recept met kaas en croutons.
- Viscocktail**
Diverse vissoorten afgetopt met een romige whiskysaus.
- Bruschetta**
Gegrild lookbrood met tomaat, mozzarella en pesto.

- Dessert van de dag**
Altijd weer een verrassing!

*De gerechten kunnen wisselen
Naast deze aanbieding kunt u natuurlijk ook a la carte bij ons terecht.

- Varkenshaasje**
De klassieker overgoten met champignonsaus en apart friet met mayonaise.
- Diamanthaas**
Mals rundvlees met rode wijnsaus en apart friet met mayonaise.
- Pasta Gambepollo**
Pasta met kip en garnalen in Italiaanse kruidensaus.
- Vangst van de dag**
Wisselend dagvers visgerecht.

€ 20,-

Aanbieding geldig t/m 29 december 2013

veensteker
20 Jaar

ACHTERBOS 20 - VINKEVEEN

RESERVEREN ONLINE:
WWW.VEENSTEKER.NL
OF BEL: 0297-262686

