

Lokaal, lekker... Of gewoon lekker makkelijk?

Jan Willem Vrieling Landgeluk

Duurzaam, lokaal en eerlijk voedsel op ons bord. We willen het allemaal. Zeker in Drenthe, waar boeren nog namen hebben en koeien geen nummers zijn. Maar kijk je écht naar de menukaart van het gemiddelde restaurant, dan zie je vooral één ding: efficiëntie.

[lees meer >](#)

En daar is de groothandel koning in. Schoon, gewassen, geprepareerd en kant-en-klaar geleverd. Je hoeft het alleen nog even op het bord te leggen. Begrijpelijk? Dat zeker. Want personeel is schaars en tijd nog schaarser. Ook is het lastig om uit te zoeken hoe en waar je (voldoende) ingrediënten kunt inkopen. Maar daarin is echt meer mogelijk dan je denkt en daar helpen we je graag mee!

Boeren willen best duurzamer werken. Restaurants willen best lokaal inkopen. Maar het aanbod is versnipperd, volumes zijn klein en seizoensinvloeden maken het lastig. Veel keukens zijn bovendien niet ingericht op voortdurend wisselende ingrediënten. Dus kiest men voor gemak. Logisch, maar daarmee blijft de keten lang en de gerechten voorspelbaar.

Landgeluk wil dat patroon doorbreken. Door boeren, horeca, middenstand en lokale overheden aan één tafel te krijgen. Zodat samenwerking niet ophoudt bij mooie woorden.

Wat als melkveebedrijven inzetten op dubbeldoel-koeien, die én melk én vlees leveren? Of als 'akker-varkens' restproducten opruimen en zo zorgen voor een bijzonder stuk duurzaam vlees?

“Als boeren land reserveren voor lokale afzet, dan moet daar wat tegenover staan!”



En waarom zouden stroken bloemen voor biodiversiteit niet kunnen samengaan met wat groente voor de lokale markt? Als boeren een deel van hun land reserveren voor lokale afzet, dan moet daar iets tegenover staan: een afnamegarantie en een eerlijke prijs. Zo wordt kleinschaligheid weer aantrekkelijk. Het kan. Als we het samen willen.

Het pop-up concept Landgeluk laat zien dat het wél kan: koken met lokale producten, en daarmee gasten verrassen én verbinden. Wat nodig is? Durf en samenwerking. Boeren die een deel van hun land inzetten voor lokale afzet. Horeca die lokale producten afneemt, tegen een eerlijke prijs. En misschien zelfs een paar slimme tussenpartijen die de producten alvast een beetje voorbewerken. Want we snappen dat niet iedereen de tijd heeft om drie kilo snijbiet te wassen.

Lokaal eten mag geen trend blijven, maar moet de nieuwe standaard worden. Niet alleen goed voor het milieu en de boer, maar ook voor de gast: die weet waar z'n eten vandaan komt. En voor de kok: die wordt weer uitgedaagd. Daarom roept Landgeluk horecaondernemers op om de overstap naar lokaal voedsel te overwegen. **Ons advies: begin klein. Eén gerecht per maand, met ingrediënten van dichtbij. Proef zelf hoe lekker lokaal eigenlijk is en laat zien dat het kan. Samen maken we het verschil!**