

Steeds meer ondernemers gaan voor circulariteit en korte ketens

VOORBEELDEN



ALLES IN DE REGIO

“Gulpener werkt volgens het ‘25 miles principe’. Grondstoffen halen we zoveel mogelijk uit de regio, maximaal 40 kilometer van de fabriek waar het Gulpener bier wordt gebrouwen”, vertelt directeur Jan-Paul Rutten. “Dit principe passen we al twintig jaar toe. Mijn vader zag al in de jaren 90 dat de verhoudingen tussen planeet en menselijke consumptie zoek was en nam toen het initiatief voor een coöperatie van lokale boeren en herintroduceerde de productie van hop in Nederland. Daardoor komt nu 95 procent van onze grondstoffen uit de directe omgeving.” Ook afvalstoffen blijven in de regio. Zo is het een klein kringetje.

Van afval is eigenlijk niet eens sprake, daarvoor bevatten de restproducten nog teveel voedingswaarde. Het bostel dat overblijft na het brouwproces bevat nog veel voedingsstoffen. Het is gewild voedsel voor varkens en koeien en gaat naar veebedrijven in de omgeving. Zo gaat het ook met de eiwitten uit de granen en het gistafval.

Maar niet alles gaat naar het vee. Rutten: “De bakker van de Bisschopsmolen in Maastricht wees ons erop dat je van bostel brood kunt bakken. Sindsdien gaat een deel naar die bakkerij. Hij bakt er broden mee die voor 25 procent uit bierbostel bestaan.” Bostel maakt het brood lekker mals en vezelrijk. In de zestiende eeuw was het heel gebruikelijk om het in brood te verwerken.

Ook de energievoorziening van de brouwerij is onder de loep genomen. “Binnenkort opent ons nieuwe brouwhuis. Dat wordt het meest duurzame van Europa en zal 75% minder energie gaan gebruiken. Een warmtepomp verwarmt het benodigde water. Een innovatieve techniek zorgt ervoor dat we de energie uit de restwarmte van onze koelings kunnen inzetten om het water verder op te warmen naar de 130 graden die nodig is om de stoom te produceren voor het brouwproces.” Het bier en het brood zijn te proeven in het nieuwe ontvangstcentrum dat – uiteraard – verwarmd wordt met de restwarmte van de brouwerij.



CIRCULAIR IN HET KWADRAAT

Beweiden van natuurgrond is goed voor koe én natuur, weten Jacob en Linda Beeker (Maartensdijk). Zij laten hun Jerseytieren grazen op 80 hectare weiland van Landgoed Eyckenstein, Landgoed Vollenhoven en Utrechts Landschap. De dieren profiteren van het gezonde, kruidenrijke dieet, en de extensieve begrazing (met maaien voor hooi in de winter) bevordert de biodiversiteit. Jacob en Linda telen daarnaast graan op 40 hectare kruidenrijke akkers: de korrels dienen als krachtvoer in de winter, de stengel als stro in de potstal. Stro en mest gaan weer terug op het land en zo is de cirkel rond. Jacob: “Het is natuurlijk fantastisch dat er van alles gebeurt op daken en in tuinen, maar als de landbouw eens gaat inzetten op biodiversiteit dan zet dat pas echt zoden aan de dijk. Wij willen het hier mooier achterlaten dan we het aantreffen. Meedoen aan die positieve kant: dat geeft heel veel voldoening.”

Eigenlijk zijn Jacob en Linda op nóg een manier ‘circulair’: ze werken uitsluitend met stierkalfjes van biologische melkveebedrijven. Om melk te geven, moeten koeien af en toe kalveren. Stierkalfjes geven nooit melk en worden opgefokt, maar voor het kleine Jersey-ras hebben opfokbedrijven geen interesse. Door deze stiertjes een plek te geven, hoeven ze niet meteen worden afgemaakt, maar krijgen ze een volwaardig leven. Jacob verkoopt het vlees aan huis, online en in de regio.

www.boerderijeyckenstein.nl



‘Het voedselbos gaan we zo inrichten dat het als een natuurlijk systeem zal functioneren. Ik denk dat ons voedselbos daarom een ecologische meerwaarde gaat hebben voor deze regio.’

VOEDSELBOS ALS ANTWOORD OP DE VERVLAKKING VAN HET LANDSCHAP

Toen Mark Venner uit het Noord-Limburgse Baexem klaar was met zijn studie Bos- en Natuurbeheer bij Larenstein, had hij een lastige keus: het relatief kleine melkveehouderijbedrijf van zijn vader voortzetten en groeien, of de grond verkopen. Of iets heel anders gaan doen. Hij koos samen met zijn familie voor het laatste en is in de winter van 2020 gestart met de aanleg van een voedselbos. Het eerste deel is 5 hectare groot, maar Venner sluit niet uit dat hij de komende jaren ook nog meer van de 25 hectare familiebezit bij het voedselbos trekt. “Hier in de omgeving stoppen veel boeren en verkopen hun grond aan de buurman die alleen maar weer groter wordt. Zo houd je alleen nog maar een paar van die hele grote bedrijven over. Ik wil de kleine boeren hier in de omgeving laten zien dat het verkopen van de grond niet de enige

optie is. Voor mij is een voedselbos een antwoord op de vervlakking van het landschap, het gebrek aan insecten, aan bloemen en vogels. Het voedselbos gaan we zo inrichten dat het als een natuurlijk systeem zal functioneren. Ik denk dat ons voedselbos daarom een ecologische meerwaarde gaat hebben voor deze regio.”

De afzet van de producten noemt Venner nog wel een uitdaging. Want het is wel wat anders dan in een keer een paar ton aardappelen: elke week, elke dag misschien wel zal hij een ander aanbod aan producten hebben. “Ik geloof in een lokale afzet van de producten, in korte ketens. Ik zal contact zoeken met de horeca, we gaan denk ik voedselpakketten maken en misschien wel een soort zelfpluksysteem opzetten.”

- ADVERTENTIE -

Verbeter bodem, biodiversiteit, milieu en grondwaarde

AAN DE SLAG MET DUURZAME GRONDUITGIFTE

Duurzame gronduitgifte, dat is de toekomst! Het verbeteren van bodem, biodiversiteit en milieu, én het behouden of vergroten van de grondwaarde. Dat kan op verschillende manieren. Bijvoorbeeld door mestvrije zones, afspraken over vruchtwisselingen, maatregelen om het waterbergend vermogen te verbeteren, of een kruidenrijke akkerrand.

Wij begeleiden het proces naar duurzame verpachting. We stellen een pakket van duurzame voorwaarden op en implementeren die in een pachtovereenkomst. En, niet onbelangrijk, dit doen we samen met de pachters én verpachter.

Meer weten? We vertellen er graag meer over!
www.lbpsight.nl

LBP SIGHT

 Paul Kindt
RENTMEESTER

 Jolan Knol
RENTMEESTER

