

Proef de Veluwe - online!

TEKST WILMA SCHREIBER FOTOGRAFIE MÓRIC VAN DER MEER

Streekproducten zijn hot. Ze passen naadloos in de trend van duurzaamheid en de vraag naar kwaliteit. En ook het onsje nostalgische dat eraan te pas komt, doet wonderen. Een kijkje in de keuken van een van de ondernemers die streekproducten in zijn hart heeft gesloten.

"Ik houd van lekker eten en koken. En ik vind het leuk om iets te maken wat mensen mee kunnen nemen, een souvenir van de Veluwe." Zo omschrijft Rob Winkelaar zijn beweegredenen voor het starten van een eigen (internet)bedrijf in streekproducten. "In Frankrijk kende ik de boerenmarkten, waar je overal kunt proeven en waar mensen het verhaal achter hun product vertellen. Ik dacht toen: de Veluwe heeft zo veel mooie producten." Winkelaars eerste product was het Veluws stoofpotje, in een blikje. "Toen ik met de blikjes op pad ging, wilde niemand ze kopen. Ze geloofden eenvoudigweg niet dat het lekker was, terwijl kaviaar toch ook in een blikje zit", vertelt hij. Na een paar braderieën en zomermarkten pakte Winkelaar het anders aan. "Ik dacht: ik moet wat in een pan doen. Toen heb ik een grote pan gekocht en mensen laten proeven. En ineens waren ze om!"

Kruisbessenjam met amaretto

Voor Winkelaar in 2007 startte met zijn Veluwse Streekproducten (tevens de naam van zijn internetbedrijf, www.veluwsestreekproducten.nl), was hij eigenaar van een callcenter, actief als fotograaf en bouwde hij websites. Maar: "De hele dag achter de computer zitten, is niets voor mij." Vandaar dat hij besloot

het website bouwen te combineren met het vervaardigen van streekproducten. "Alles is leuk aan dit bedrijf: de verkoop, het verhaal, de Veluwe en het contact met mensen." In de afgelopen jaren breidde Winkelaar zijn assortiment steeds wat verder uit. Een blikje met wild zwijn, wildzwijnwors met truffel en allerlei soorten jam. "Een kennis maakte al jammetjes, speciaal voor mij maakte hij de vossenbeskerenjam. De vossenbes is de cranberry van de Veluwe. Zelf bedacht ik de kruisbessenjam met amaretto." Voor de kinderen introduceerde Winkelaar kaboutersnoepjes: walnoten omhuld door appelstroop aan een stengel. Gevraagd naar zijn meest succesvolle product, noemt Winkelaar de stoofpotjes. "Die zijn een hit, vooral die met het wilde zwijn. De keuze wordt vaak op gevoel bepaald: zwijnen zijn er genoeg, een hert wordt toch vaak geassocieerd met Bambi en daarom zielig gevonden." Het nieuwste product is een stoofschotel van rund volgens oud-Veluws recept. Qua toekomstplannen wil hij alleen in vage aanduidingen iets prijsgeven: "iets met ganzen die ze afschieten" ("gaan nu naar de destructie, dat is toch zonde") en "lekkere soepen" ("wat precies is nog even geheim").

Stormachtige ontwikkeling

De inkoop voor al zijn producten verzorgt Winkelaar zelf; de ingrediënten gaan naar partners die de producten voor hem bereiden. "Vervolgens pakken we ze zelf in en voorzien we ze van wikkels en doekjes, dat vinden mensen leuk." Voor het promoten van zijn producten bezoekt Winkelaar heel veel evenementen, waaronder biologische markten, de Pure Markt in Amsterdam, de Castle Fair in Vorden en de Wilddagen in Vierhouten. "Ik wil altijd iets vertellen over het product. Als je dan zegt: wild zwijn, griezelen ze vaak. Dan zeg ik: 'kijk maar in de pan, zo wild is-ie niet meer', " grijnst hij. Verder werkt Winkelaar voor relatiegeschenken samen met derden, zoals forenlenswakerij 't Smallert in Vaassen. Winkelaar onderschrijft dat het lokale product een stormachtige ontwikkeling doormaakt en duidelijk de wind mee heeft. "Het past bij de trend van lekker, gemakkelijk, lokaal en duurzaam. Je ziet dat ook supermarkten steeds vaker een hoekje met streekproducten inrichten. Mensen zijn het gedoe met eten beu. Herten en zwijnen moeten in het bos kunnen leven, niks bio-industrie. Blik is een recyclebare verpakking. Het lijkt een hype, maar het is een blijvertje." ■



Rob Winkelaar begin augustus achter zijn kraam met streekproducten op camping de Helfterkamp in Vaassen.



Veel Luwe

Veel Luwe betekent zoiets als 'veel tijd, veel aandacht'. Dat is voelbaar in de uitgestrekte bos- en heidegebieden van de Veluwe. Maar ook terug te vinden in allerlei uiteenlopende producten die afkomstig zijn uit deze streek. Al die tijd en aandacht resulteert in duurzame en kwalitatieve streekproducten, die Veluwse ondernemers presenteren op de site www.veelluwe.nl. De variatie is groot: van ambachtelijk gemaakt eten en drinken - de categorie waar Rob Winkelaar toe behoort - tot wollen en houten voorwerpen. De deelnemers stellen trots dat hun producten mooier, groener, lekkerder en bovenal eerlijker zijn. Inmiddels hebben zich ruim 120 ondernemers aangesloten bij Veel Luwe.

Veel Luwe is onderdeel van een campagne van het Veluws Bureau voor Toerisme. Doel: het Veluwse streekproduct promoten én de Veluwe als toeristische bestemming bevorderen. En daarnaast toeristen de veelheid aan streekproducten van de Veluwe laten zien en zodoende een economische impuls geven aan het gebied. Het Veluws Bureau voor Toerisme is zowel initiatiefnemer als uitvoerder van het Veel Luwe-concept. Het project wordt mogelijk gemaakt door de provincie Gelderland en de Europese Unie. (Bron: Veluws Bureau voor Toerisme, Ugchelen.)