

## 'HET WAS EEN EER OM GENOMINEERD TE ZIJN'

### SAMENWERKEN

Er werd een nieuw pand gebouwd, dat helemaal werd afgestemd op de vernieuwde bedrijfsvoering. Antieke kasten, door Annette van een likje verf voorzien, werden gevuld met thee van Boerengoed, blikjes Veluws Stoofpotje en vruchtenjam van Vink Fruitboerderij en pasta's van Da Nonna Pippina. In de koeling ligt onder andere "Veluws" rundvlees en diverse worstsoorten van Van Norel Vlees. Gerrit van Norel vertelt: 'Dat wij mee zouden doen aan de Boergerij was al snel een uitgemaakte zaak. Wij zijn de burens van Ton en Annette. Onze koeien lopen in het weiland tegenover de Boergerij. Toen Ton vertelde over de ideeën voor de streekproductenwinkel konden wij ons daar prima in vinden. Ook wij hechten veel belang aan kwaliteit en smaak. We zijn boer, maar ook slager. We hebben het hele proces in eigen beheer. Dat betekent dat het vee niet te maken heeft met lange transporten. Kenners proeven dat. De Boergerij is voor ons belangrijk omdat wij onszelf hier goed kunnen presenteren. Niet alleen in de winkel maar ook tijdens proeverijen en evenementen voor groepen. Met de verkoop in de winkel gaat het goed. We zien de omzet stijgen. We zijn blij met zulke fijne burens'.

### BREED AANBOD

'Samenwerken is elkaar versterken', legt Ton Verbeek uit. 'Nu verkopen we, naast fruit, ook groente, kaas, vlees, brood, vruchtensappen en nog veel meer mooie en lekkere producten. Maar ook boerenservies, rieten manden, droogbloemen, schorten en theedoeken. Mensen komen voor een specifiek artikel en lopen, helemaal in hun nopjes, weg met een mand vol mooie spullen. Prachtig toch?'

Iedere ochtend komt Jan Aart Schuld van Bakkerij Schuld vers brood brengen; het Oldebroeker Akkerbrood met graan van eigen teelt. Daarnaast liggen van Bakkerij Schuld cake, koek en andere smaakvolle brood- en deegwaren in de Boergerij. Jan Aart is erg enthousiast over de samenwerking met Ton Verbeek, die hij inmiddels beschouwt als een goede vriend. 'Al snel nadat Ton en Annette met Fruittuin

Verbeek naar Oldebroek kwamen, hebben wij elkaar gevonden. De manier waarop wij vanuit de bakkerij met ons product bezig zijn, kent veel raakvlakken met hun werkwijze. Ook voor ons is smaak de leidraad. Dat heeft er in 2008 toe geleid dat ik werd uitgeroepen tot Held van de Smaak. Niet voor niets is onze slogan: 'Bakkerij Schuld, als het om smaak gaat.' Ton en ik hebben op veel gebieden dezelfde ideeën en dat schept een band. Niet alleen zakelijk, maar ook vriendschappelijk. We kunnen alles tegen elkaar zeggen en ik mag graag met hem sparren. Als ik met een vraag zit, dan staat Ton bovenaan mijn lijstje. Hij denkt mee.' Toen Jan Aart hoorde over de plannen voor een boerenlandwinkel wilde hij graag participeren. 'Oldebroek is een kleine plaats en dan moet je je pareltjes uitnutten. Ik had het idee dat hij met de Boergerij een nieuw pareltje zou creëren. En als je elkaar daarin kunt versterken, dan moet je dat doen.'

### NOMINATIE HELD VAN DE SMAAK

Naast het runnen van de Boergerij zijn Ton en Annette nog steeds druk met de teelt van fruit. 'Fruittuin Verbeek blijft gewoon bestaan. We zijn en blijven in de eerste plaats fruittelers. Daar ligt onze passie', vertelt Ton. Maar Ton en Annette zijn fruittelers met 'niet een beetje meer', en dat was De Week van de Smaak-organisatie ook opgevallen. Tijdens de Week van de Smaak 2010 stond het thema 'smaakfruit' centraal. Ton en Annette werden, samen met zeven andere fruittelers in Gelderland, genomineerd voor 'Held van de smaak 2010'. Ton: 'We zijn niet als winnaar uit de bus gekomen, maar dat geeft niet. Het was een eer om genomineerd te zijn. Het was inspirerend, leerzaam en ik heb leuke collega's ontmoet.'

### VOOR BOEREN EN BURGERS

Zoals Fruittuin Verbeek een begrip was in Oldebroek en omstreken, zo wordt de Boergerij dat ook steeds meer. De mensen die voor het eerst komen, kijken verbaasd rond in de mooi ingerichte winkel. Maar er zijn ook een heleboel vaste klanten die wekelijks



terugkomen. Het idee om een ontmoetingsplek te creëren tussen boeren en burgers is goed gelukt. Dat beaamt ook Ko van Twillert van Ko-Kalf. 'De Boergerij brengt de burger dicht bij de boer en dat is een goede zaak. Ik lees het in de krant en ik hoor het overall om me heen: de behoefte aan puur, eerlijk en echt voedsel groeit. Mensen willen weten waar een product vandaan komt. Er zou landelijk nog meer aandacht moeten zijn. Neem bijvoorbeeld de jam van Ton Verbeek. Daar zit maar liefst 66 % fruit in. Probeer in de supermarkt maar eens een potje te vinden met zoveel fruit. In die potjes moet je het fruit zoeken tussen de geur-, kleur- en smaakstoffen. Ton's kersen zijn dieprood omdat ze kersvers zijn geplukt.' Van Ko-Kalf liggen in de Boergerij biologisch vlees en biologische kroketten en bitterballen. Grotere vleespakketten zijn hier te bestellen.

### PLANNEN

Ton en Annette zitten nog boordevol plannen. 'Stilzitten' staat niet hun woordenboek. Dochter Nienke is ook al besmet met dit ondernemersvirus. Ton: 'Nienke heeft de zwarte boerenschuur ingericht als een knus en comfortabel Rustpunt voor mensen die hun fiets-, wandel- of autotocht willen onderbreken met koffie, thee of een glas fruitsap. Maar de zwarte schuur is ook geschikt voor kleine en grote groepen; families, vrienden, groepen ondernemers etcetera. Verder moeten de eerste initiatieven over het schooltuintjesproject nog verder worden uitgewerkt en zijn er ideeën om een boerenkeuken te creëren. Plannen genoeg!'

Kijk voor meer informatie op [www.boergerij.nl](http://www.boergerij.nl) of [www.fruittuinverbeek.nl](http://www.fruittuinverbeek.nl).