



5 september: Foodtour en Architectuurcafé

Hoe zorg je dat er meer voedsel uit de regio ook wordt opgegeten in de regio? Rechtstreekse contacten tussen consumenten en producenten zijn daarbij cruciaal. Winkels en horeca-ondernemers die open staan voor regionale producten eveneens. Moeten meer boeren en afnemers zich verenigen in coöperaties? Zijn er andere slimme distributiekanaal of concepten te bedenken die de regionale voedsleconomie een *boost* kunnen geven? Heeft een regionale voedselstrategie zin?

Op de eerste Urgenda Foodtour op maandag 5 september gaan we met die vragen aan de slag. Overdag bezoeken we actieve ondernemers, boeren, winkels, horeca en consumenten in de regio Amersfoort - Eemland - Gelderse Vallei. Hier is 'Echt Eten in de Eemstad' actief om zoveel mogelijk partijen bij elkaar te brengen en regionaal voedsel onder de aandacht te brengen. We sluiten de dag af met het overheerlijke Grote Streekdiner (17.30 uur) en een spetterend Architectuurcafé (20 uur).

Meer informatie & opgave

Urgenda organiseert deze tour in samenwerking met Echt Eten in de Eemstad. Professionals uit de voedselwereld zijn van harte uitgenodigd om mee op stap te gaan. Voor de kosten van de maaltijden en vervoer vragen we een bijdrage van 50 euro (kostprijs). Deelname aan het avondprogramma is bij de tour inbegrepen. Opgeven, vóór 30 augustus, kan bij marja.cottaar@urgenda.nl.

Wil je alleen naar het Streekdiner of Architectuurcafé 's avonds? Dat kan. Opgeven voor het streekdiner (€ 25) kan bij a.devos@kunsthalkade.nl. Vooraf opgeven voor het Architectuurcafé is niet mogelijk. De toegang is gratis.





Programma Foodtour 5 september

- 10.00 uur Vertrek met bus van **station Amersfoort**
- 10.30 uur **Het Derde Erf** is een biologische bezoekboerderij. Eigenaars Joop en Corine Wantenaar verkopen er vlees van eigen runderen en varkens, groenten uit groentetuin De Birkenhof en zijn een afhaalpunt van de Hofwebwinkel. De groentetuin is een zogenaamde Community Supported Agriculture (CSA): een (meewerkende) consumentenkring die de kosten en baten van de groentetuin overlegt en deelt. Een eerlijke arbeidsbeloning voor de tuinder staat centraal.
Locatie: Birkstraat 125, 3768 HE Soest.
- 12.00 uur **Kookstudio De Riet.** Dit bedrijf heeft varkens en melkvee, teelt aardappelen en runt een zelfbedieningswinkel en een kookstudio waar groepen mensen kunnen genieten van het goede uit de streek. We maken kennis met eigenaars Jan en Cobie de Kruijff; lunchen in de Kookstudio met producten uit de streek. Tevens ontmoeten we 'knoflookman' Kees Huijbregts die op dit bedrijf meer dan 160 soorten knoflook teelt!
Locatie: Asschatterweg 233, 3831 JP Leusden.
- 13.30 uur Op de hoge zwarte enk-eerdgrond (een bovenlaag van fijn lemig zand met humus) van Landgoed Schlichtenhorst bij Nijkerk is eigenaar Henk Breugem enige jaren geleden van start gegaan met **wijngaard Aan de Breede Beek**. Hij teelt met veel respect voor het bodemleven duurzame wijnen en breekt graag een lans voor dit type innovatieve wijnbouw in het Nederlandse klimaat.
Locatie: Slichtenhorsterweg 69, 3862 NP Nijkerk
- 15.30 uur De **PLUS** in Amersfoort prijkt al 5 jaar bovenaan alle scorelijstjes voor biologische en Fairtrade producten in de supermarkt. Daarnaast waren zij in 2009 de eerste klant van succesformule Willem & Drees. Waarom lukt hier wel wat bij veel retailers maar niet van de grond lijkt te komen? Supermarkt-ondernemer Krijn Vermeulen geeft ons een kijkje in de keuken.
Locatie: PLUS Amersfoort, Arnhemseweg 4, Amersfoort.
- 16.30 uur De lokale voedsel economie in de regio Amersfoort is gebaat bij veel actieve consumenten. Naast streekmarkten, fietstochten naar lokale boeren en diverse streekdiners, is deze zomer de eerste officiële **consumenten-inkoopcoöperatie De Koppelpoort** van start gegaan. Producenten in een omtrek van 25 km rond Amersfoort laten weten wat er aan groenten, kaas en eieren voor handen is. Leden bestellen en halen de spullen op. Initiatiefnemer Abel Herzberger vertelt hoe e.e.a. met inzet van veel vrijwilligers tot stand is gekomen. Ook praten we met Dorine Putman van de ASN-Bank over de rol van banken.
Locatie: De Expeditie, Schimmelpenninckkade 30, 3813 AE Amersfoort.

17.30 uur **Het Grote Streekdiner:** 3 gangen in de open lucht, met heerlijke producten uit de streek. Met medewerking van lokale horeca-ondernemers en Daphne Bartels, DenA Foodevents en De Vereeniging.
Locatie: voorzijde restaurant De Vereeniging, Kleine Koppel 36, Amersfoort.

20.00 uur **Architectuurcafé Food in the City**
Stadslandbouw zou nuttig en noodzakelijk zijn: duurzamer, het vermindert de mondiale voetafdruk, voegt kwaliteit aan de stad toe. En het laat een natuurlijke band tussen de mens en zijn voedsel ontstaan. Wereldwijd zijn er voorbeelden te over. Maar is dit in een land als Nederland, met relatief korte afstanden, wel reëel? Hoe kunnen we de stad optimaal inrichten voor stadslandbouw? Welke mogelijkheden biedt de stad eigenlijk voor voedselproductie? Moeten we toe naar verticaal boeren en welke consequenties heeft een nieuwe benadering voor de publieke ruimte? Deze vragen staan centraal in het Architectuurcafé 'Food in the City', georganiseerd door KAdE Architectuurcentrum. Met **Carolyn Steel** (De Hongerige Stad), **Jan Huijgen** (Eemlandhoeve) en **Gertjan Meeuws** (Plantlab).
Locatie: ZEEP architecten, Kleine Koppel 31, 3812 PG Amersfoort.

De locatie waar het debat plaatsvindt, ligt op loopafstand van station Amersfoort. Vanaf daar kun je dus eenvoudig weer met de trein of anderszins naar huis!.



KAdE / Architectuurcentrum

