



## Waarom Korte Keten?

Na de aankoop van ons eerste perceel, de Holtesch, zijn we begonnen met het telen van boekweit. Ruim zes weken uitbundige bloei trekt veel insecten en vogels naar het perceel, en daar is het ons om te doen, want we willen met onze wijze van landgebruik bijdragen aan de biodiversiteit. En we willen laten zien dat dit op een rendabele manier kan. Daarom is het voor ons en de boeren die ons land bewerken, ook belangrijk dat onze producten aftrek vinden. Hoe we dat doen? Daarover gaat deze Korte Keten-special.

Tegelijkertijd blijft het landbouw; de gewassen moeten dienen als voedsel voor mens of dier. Wij maken producten die bijna altijd uniek zijn, want vrijwel geheel gemaakt van Nederlandse ingrediënten, die zoveel mogelijk van onze eigen akkers komen.

Daarnaast willen we zo min mogelijk toevoegingen, zodat het puur natuur blijft wat je proeft. Hoe langer we actief zijn met de verwerking en productie van onze oogsten, hoe meer we helaas beseffen dat we een uitzondering zijn. Niet met import van goedkopere ingrediënten de winst willen verhogen. Altijd keuzes proberen te maken die onze gezondheid en omgeving verbeteren, ook als zij extra kosten met zich meebrengen.

In de nieuwe webshop [lichten we zulke keuzes toe](#). Daar lees je waarom we met bepaalde partners in zee zijn gegaan en welke verpakkingskeuzes we hebben gemaakt.

## Nieuwe oogst, nieuwe producten

Het is zover: de nieuwe oogst is verwerkt en vanaf nu te koop via de **Land van Ons-webwinkel!** De vertrouwde producten boekweitmeel, -korrels en -vlokken, kasha, tarwemeel, crackers, 4 soorten pasta, boekweithoning en huttentutolie zijn volop op voorraad. We nemen langzaam afscheid van de zandkoekjes en chocolate chipkoekjes. En... we introduceren vijf

nieuwe producten, ook vanaf nu verkrijgbaar in de webwinkel:

- Ons Koekje
- Landkoek
- Granola
- Muesli
- Volkoren pannenkoekenmeel

Ons Koekje is letterlijk óns koekje, want onze naam staat erop. Gebakken van 100% volkoren tarwe-, spelt- en boekweitmeel van onze eigen akkers.



Heel andere koek is de Landkoek. Robuust en voedzaam van volkoren tarwemeel, speltvlokken en boekweitgrutten van onze eigen akkers. Verrijkt met bloemenhoning, noten, cranberries en appel.

Ook nieuw zijn twee ontbijtproducten: granola en muesli. De granola bestaat uit krokant geroosterde boekweitgrutten, spelt- en tarwevlokken met boekweithoning en huttentulolie, allemaal van onze eigen akkers en aangevuld met gedroogde cranberries.

De muesli is een basismuesli, volledig van onze eigen percelen en bestaat uit tarwe-, boekweit- en speltvlokken.

Het pannenkoekenmeel is veranderd van samenstelling en bestaat nu uit drie soorten volkorenmeel van eigen grond: tarwe, boekweit en spelt, afkomstig van onze boeren van de **Holtesch**, **Onneresch** en de **Biesterhof**.

Bij het ontwikkelen van de producten werken we zoveel mogelijk met ingrediënten van onze eigen akkers en waar dat (nog) niet kan zoveel mogelijk met grondstoffen uit Nederland. Zo houden we de keten zo kort mogelijk.

---

## De laatste kruidnoten, wie maakt ons los

Er zijn nog kruidnoten van volkoren tarwemeel van onze eigen akker in Drenthe. Dus als je met Pasen iets origineels wilt trakteren, dan is dit je kans! Of laat je inspireren door deze heerlijke **recepten met kruidnoten**. Geniet ervan zolang ze nog beschikbaar zijn.

---

## Nieuw in de webwinkel: cadeaubonnen

Wil je familieleden, vrienden of zakelijke relaties laten kennismaken met onze producten en daarmee met Land van Ons? En weet je niet wat ze lekker vinden? Geef dan een cadeaubon waarmee zij zelf producten kunnen uitkiezen.

De cadeaubon bestel je **in de webwinkel** voor een zelf te bepalen bedrag en kun je direct per e-mail laten sturen aan de degene die je wil trakteren.

Tip: mail de bon eerst aan jezelf en mail die met jouw persoonlijke boodschap aan de jarige, jubilaris, mantelzorger, verhuisde, geslaagde, gepensioneerde, kampioen, nieuwe collega, pechvogel of kattenoppas die je wil verrassen.

---

## Onze producten met liefde klaargemaakt voor verzending

Na het pellen, malen, roosteren of persen van onze oogsten moet er nog veel werk verzet worden, zoals het opslaan en klaarmaken voor verzending. Dat doet Meesterwerk Werkprojecten voor ons. Wij



kozen voor dit bedrijf omdat het mensen in dienst heeft met afstand tot de arbeidsmarkt.

‘Hier wordt met liefde gewerkt,’ zegt Carla Jorna, voorvrouw van Meesterwerk Werkprojecten in Zelhem.

Meesterwerk kun je het best omschrijven als een 'opstapbedrijf'. Het heeft de ingrediënten van een re-integratiebedrijf, uitzendbureau, sociale werkvoorziening,

detacheerder, maar is bovenal een sociale onderneming. Voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt is werken bij Meesterwerk een opstap naar een reguliere baan. Dat wil zeggen dat iemand - na een proeftijd van drie maanden - 3 contracten krijgt van 6 tot 12 maanden met als doel overstappen naar regulier, betaald werk elders. Structuur is hierbij het sleutelwoord. Structuur in het werkritme, het vaste aantal werkuren, het salaris en in de jobcoaching en begeleiding.

Meesterwerk verwerkt alleen verpakt voedsel. Producten waarvan de verpakking ernstig beschadigd is, gaan weg. Maar gebroken koekjes in een intacte verpakking verkopen we af en toe via de webshop als ‘gebroken koekjes’, voor liefhebbers die weten dat breuk niets afdoet aan de smaak.

Sinds begin 2023 verpakt Meesterwerk dagelijks in plaats van wekelijks de bestellingen van onze webwinkel en zet ze klaar voor verzending door Fietskoeriers, die ze elke woensdag ophaalt, of voor Homerr, waaraan elke woensdag wordt geleverd. Carla is blij met de samenwerking met Land van Ons: ‘Met zorg omgaan met je omgeving, zoals Land van Ons dat uitdraagt, past goed bij een organisatie als Meesterwerk.’



*Verantwoord ondernemen*

## **Duurzame verzendmethoden**

Voor de bezorging van onze producten kun je kiezen uit twee duurzame verzendmethoden: *Fietskoeriers.nl* en *Homerr*.

*Fietskoeriers* kennen de meeste mensen wel als bezorger van pakketten op de fiets tot aan uw deur. *Homerr* daarentegen verzorgt vervoer van pakketpunt naar pakketpunt. Je selecteert zelf bij welk pakketpunt in jouw omgeving je het pakket wilt ophalen. Deze werkwijze vermindert de CO<sub>2</sub>-uitstoot en ook de kosten aanzienlijk.

Voor beide verzendmethoden geldt dat onze sociale werkplaats, die de pakketten samenstelt en klaarmaakt voor verzending, de verzending op woensdag regelt. Eén keer per week worden dus de pakketten verzonden naar de klanten.

## **Boekweitbier!**

Sinds 2010 bestaat de Gooische Bierbrouwerij en vanaf 2016 wordt op een prachtige locatie in het centrum van Hilversum gebrouwen. De Gooische Bierbrouwerij is een sociale onderneming waar kwaliteit voorop staat. Men gebruikt bij voorkeur ingrediënten uit de regio (geen Amerikaans hop) en Nederlandse mouten.

Het Gooi was vroeger bezaaid met boekweit. Dat is terug te vinden in de wapens van verschillende plaatsen, zoals dat van Bussum, waarin boekweittkorrels prominent figureren. Om deze reden maakt de Gooische Bierbrouwerij een blond bier met boekweit als ingrediënt, een ode aan de streek. Helaas was boekweit ver te zoeken in het Gooi en gebruikte men Chinese boekweit. Ruim twee jaar geleden is Land van Ons in contact gekomen met deze brouwers en zijn wij direct boekweit van de Holtesch gaan leveren.

Sindsdien zijn we vaste leverancier van gepelde boekweit. Nu we het derde jaar van onze samenwerking in gaan, hebben we besloten een Boekweit-Blond te gaan maken voor Land van Ons. Dat betekent dat we over enkele weken een *limited edition* boekweittbier van Land van Ons gaan aanbieden in de webshop. De boekweit is begin maart geleverd en het bier wordt op dit moment gebrouwen. Nadat het is gebotteld gaat het naar onze opslag in de Achterhoek.



We hopen in april samen te kunnen proosten op wederom een prachtig product dat deels van onze eigen akkers afkomstig is.

---

## Podcast Korte Keten van perceel tot keukenkastje

'Leuk, al die mooie producten van de percelen van Land van Ons, maar waar gaan ze heen?' Marja van Berkel van Land van Ons-team Kennisdelen in gesprek met Bas van Goor van Korte Keten over boekweit, huttentutolie en bier en over de nieuwe webshop van Land van Ons. Luister de **podcast** op Spotify.

---

## Gezocht: producent sobanoedels

Sobanoedels zijn dunne, platte noedels gemaakt van boekweitmeel. Ongeveer zo lang als spaghetti. Van oorsprong Japans, ook populair in de Koreaanse keuken en langzamerhand ook steeds meer bekend en geliefd daarbuiten. We willen gedroogde sobanoedels heel graag aan ons assortiment toevoegen. We zoeken al een tijdje naar een producent in Nederland. Heb je tips? Mail ons op [korteketen@landvanons.nl](mailto:korteketen@landvanons.nl)

---

## Een nieuwe (plastic) verpakking?!

De nieuwe producten granola en muesli hebben een plastic verpakking. Op termijn gaan alle producten over van papieren verpakkingen naar een nieuwe plastic zak. Mogelijk vraag je je af, *waarom?* Is plastic niet veel milieu-onvriendelijker?

Nou, nee. Het blijkt juist een duurzamere optie. Dat leggen we even uit.

Op dit moment zijn veel van onze producten verpakt in een zak die van papier lijkt. Dat is-ie ook, maar niet helemaal. Aan de binnenkant zit een plastic coating om lucht en vocht weg te houden. Daardoor is hij slecht te recyclen.

Vorig jaar dachten we op het spoor te zijn van een volledig composteerbare zak, die we dit jaar wilden gebruiken. Helaas bleek dit in de praktijk heel problematisch.

Composteerinstallaties hebben namelijk strakke processen en al het materiaal moet binnen een bepaalde tijd helemaal afgebroken, of wel gecomposteerd zijn. Het blijkt dat deze zak er te lang over doet. Wachten tot ook deze zakken 'klaar' zijn, zou het hele composteerproces verstoren. In de praktijk worden dit soort zakken er daarom vooraf uitgehaald en alsnog verbrand. Dat willen wij niet en dus gingen we samen met onze leverancier op zoek naar een alternatief.

### Een recyclebaar alternatief

Dat hebben we gevonden in de vorm van deze nieuwe plastic zakken. Dit zijn niet zomaar plastic zakken. Het zijn 'mono-materiaal PE'-zakken. In gewoon Nederlands: deze zakken zijn slechts van één type plastic gemaakt. Dit in tegenstelling tot de meeste zakken van verschillende soorten plastic die daardoor onmogelijk gerecycled kunnen worden. Doordat onze zak van slechts één soort plastic is gemaakt is hij uitermate geschikt om te recylen! Lever deze zak dus in bij het PMD-afval en hij kan een tweede leven als plastic materiaal krijgen.

### Waarom geen papieren etiket meer?

Probleem opgelost dachten we. Maar zo simpel lag het niet. We gebruikten altijd papieren etiketten. Deze zijn over het algemeen op meer duurzame wijze geproduceerd dan plastic etiketten. Maar we kwamen er achter dat een papieren etiket op een plastic zak heel slecht is voor hun recyclebaarheid! Dat kon dus niet meer. Vandaar dat de etiketten op de plastic zakken nu ook van plastic zijn en uiteraard ook van hetzelfde soort als de zakken.

### Maar waarom geen volledige verpakking van papier?

Een volledig papieren verpakking blijkt, gek genoeg, juist voor meer verspilling te zorgen! Onze nieuwe granola is bijvoorbeeld lekker knapperig. Maar als we die in een papieren zak verpakken, duurt het maar een paar dagen of alle knapperigheid is weg. Voor Land van Ons is het van belang dat we onze producten een paar maanden kunnen bewaren zodat we genoeg tijd hebben om alles te verkopen. Ook moeten de verpakkingen sterk genoeg zijn om transport en opslag te overleven, geschikt zijn om gevuld te worden bij onze leveranciers en liefst ook nog betaalbaar zijn.

Al met al is een sterke beschermende plastic zak dus duurzamer dan een papieren zak, vooral omdat er minder wordt verspild.

### Suggesties of tips?

We zijn er nog niet. De wereld van verpakkingen is sterk in beweging en we weten dat dit nog niet perfect is. Ken jij een leverancier of product waar we eens naar moeten kijken? Neem contact op met [korteketen@landvanons.nl](mailto:korteketen@landvanons.nl).

---

### Biobased isolatiemateriaal zoekt re-innovator (m/v/x) voor een duurzame relatie

Boekweitdoppen zijn een voorbeeld van historisch, organisch isolatiemateriaal schrijft *Bouw en Uitvoering* in [dit artikel](#).

Land van Ons heeft jaarlijks 3.000 kilo schone boekweitdoppen beschikbaar voor een duurzame toepassing. Een deel van de boekweitdoppen wordt gebruikt voor (yoga)kussens. En in de [Beemster](#) gebruikt perceelbeheerder Jan Schermer de doppen als neststrooisel (aangevuld met tabakstro tegen de bloedluis) voor zijn kippen. Er zijn ongetwijfeld meer toepassingen mogelijk. Wij zouden graag mooie dingen willen doen met de boekweitdoppen, die vaak als afval worden gezien. Heb je tips? Mail

[korteketen@landvanons.nl](mailto:korteketen@landvanons.nl).



---

### Recepten delen

In de nieuwe webshop zijn allerlei recepten te vinden met producten die in de webshop te koop

zijn. We vinden het leuk je lekkerste recept met foto van het eindresultaat te ontvangen. Een selectie hiervan zetten we dan op de webshop, zodat iedereen kan meegenieten! **Stuur** ons je recept, met foto's.



**m2 cadeau geven**

**zelf m2 grond kopen**

**Webshop**

**Land van Ons** wil een kentering bewerkstelligen in het uitputten van grond en het verdwijnen van plantaardig en dierlijk leven uit ons landschap. Dit doen we in het besef dat ons land en onze grond letterlijk de bodem is onder ons bestaan, en daarmee een tegenwicht en rustpunt is in ons hectische en op economische groei gerichte bestaan. Door het verwerven en daarna behouden van het juridische eigenaarschap van (landbouw) grond realiseren we een langjarige en daarmee duurzame aanpak.

*Bijdragen van:* Annelie Verbon, Bas van Goor, Paul Otto en Saskia Goedheer.  
*Redactie:* Flip Schramejier, Herman Verschuren en Saskia Goedheer.

*Op de website vertellen deelnemers over hun **motivatie** om zich bij Land van Ons aan te sluiten.*

*Copyright © 2023 Land van Ons.*

Aan deze e-mail kunnen geen rechten worden ontleend. Je ontvangt deze e-mail omdat je hebt aangegeven deze te willen ontvangen. Heb je geen interesse meer?

> Schrijf je hier uit

