

Veel op 't bordje van Den Bosch als 'Smaakhoofstad'

De gemeente Den Bosch trakteert tijdens carnaval een aantal genodigden in het stadhuis op een maaltijd met streekgebonden ingrediënten. Het is een voorproefje van wat Den Bosch te bieden heeft als 'Hoofdstad van de Smaak 2010'.

door Marc Brink

DEN BOSCH - Een recordpoging om in de Bossche binnenstad de grootste biologische lunch te serveren, culinaire fietstochten, een Brabantse kookwedstrijd en een Ecopop-festival in het Bossche Paleiskwartier met Bløf en Roel van Velzen. Het is een greep uit de activiteiten waarmee Den Bosch dit jaar viert dat het is uitverkoren tot Hoofdstad van de Smaak.

Burgemeester Ton Rombouts kreeg gisteren tijdens een bijeenkomst in de HAS de activiteitenkalender overhandigd uit handen van Abel Slippens. Volgens de voormalige Sligro-topman is er

een veelomvattend programma samengesteld. Tot nu toe zijn tientallen activiteiten voorzien van het label Erkend Smaakmaker. Dat geldt bijvoorbeeld voor het Overlegplatform Duinboeren (culinaire fietstochten), voor Hotel Central (Smaakmakend hotel), de Vinceniusvereniging 's-Hertogenbosch (Kerstproeverij voor minder beelden) en het Noordbrabants Museum (De kunst van het Eten). Ook kunnen bewoners van zorginstellingen rekenen op een 'Mooie Maaltijd' die bestaat uit streekproducten. Bij allerlei activiteiten komt een speciaal voor dit project gebouwde tuinbouwkas te staan. Het gaat om activiteiten in Den Bosch en de regio. Volgens Slippens zijn biologische en seizoensgebonden producten 'hot'. „We zien supermarkten, horeca-ondernemers en cateraars die deze producten verweven in hun aanbod. Deze economisch impuls is noodzakelijk voor de gewenste groei. Toch is hier nog een flinke slag te slaan. Daarom is de koppeling met de regio zo belangrijk.”

Volgens Rombouts denken 'sommige mensen' ten onrechte dat hij 'alleen oog heeft voor activiteiten rond Jeroen Bosch'. „Op cultureel, sportief en innovatief gebied staat er genoeg te gebeuren. In de periode voor de toewijzing van dit project waren er al driehonderd ideeën. Ook de afgelopen maanden is er enorm veel losgemaakt”, zei Rombouts.

Een van de eerste activiteiten rond het jaar van de smaak is tijdens carnaval. „In het stadhuis serveren we genodigden traditiegetrouw snert of stamppot. Nu wordt gekookt met streekproducten”, aldus Rombouts.

VVV-directeur Rein de Laat is penningmeester en secretaris van de stichting Hoofdstad van de Smaak. Hij zei 'trots te zijn om te zien hoeveel energie er in de stad en regio is om in te haken op het thema'. Met de gemeente Den Bosch, zijn de provincie en de ZLTO (Zuidelijke Land- en Tuinbouworganisatie) de hoofdsponsor van het project. Meer informatie via de website: denboschsmaakmakend.nl



De stichting 's-Hertogenbosch Hoofdstad van de Smaak 2010 heeft een tuinbouwkas laten bouwen. Het is de bedoeling dat deze kas zo'n vijftien keer bij steeds weer een ander 'smaakmakend' evenement komt te staan. Een voorbeeld is het Theaterfestival Boulevard.

'Ik wil zoveel mogelijk doen met alles van de koe'

door Marc Brink

DEN BOSCH - Hij is 'een schoolvoorbeeld van hoe een producent actief kan bijdragen aan het verkleinen van de afstand tot de consument'. Zo omschrijft de organisatie van het project 's-Hertogenbosch Hoofdstad van de Smaak, Jasper Spierings. Deze inwoner van Oss is uitverkoren als 'Smaakmaker van de maand'.

„Gemiddeld leggen allerlei ingrediënten zo'n vierduizend kilometer af voordat ze worden geconsumeerd. Bij mij hebben de producten nog geen vijftig meter afge-

legd”, zegt Spierings. Hij vindt het 'een grote eer' om 'Smaakmaker van de Maand' te zijn. Spierings hoopt hiermee extra aandacht te krijgen voor duurzame producten uit de regio, die hij dan het liefste verkoopt in zijn Landwinkel in Oss.

Na voltooiing van zijn agrarische studie besloot Spierings in 2001 het melkveebedrijf van zijn vader in Oss als basis te houden. „Maar ik wilde meer uit mijn koeien halen. Vanaf dat moment is alles gericht op het zoveel mogelijk doen met alles van de koe.” In 2002 bouwde hij een groenlabel

ligboxenstal om zijn 'melkgevende koeien het maximale comfort te bieden'. „Mijn koeien moeten niks tekort komen”, benadrukt Spie-

'Ingrediënten leggen gemiddeld vierduizend kilometer af'

erings. In 2007 begon hij met een winkel: De Landwinkel. Hij verkoopt er niet alleen zelfgemaakte kaas maar ook fruit, groente en

met alles van de koe'

vlees. Dat vlees is afkomstig van z'n Brandrode runderen die hij laat grazen in de uiterwaarden van de Maas. „Het mooiste vind ik dat ik de hele keten in eigen hand heb. Dat geldt voor het bemesten van het land, het voeren en het melken van de koeien, het maken van melk tot kaas en het rijpen van de kaas.”

Volgens Spierings bestaat zijn klantenkring vooral uit jonge moeders en ouderen. „Ik weet niet hoe dat komt. Maar zij weten dat het een misverstand is om te denken dat duurzame voedingsmiddelen extra duur zijn. Dat is dus niet het geyal.

Just als het gaat om streekproducten die je wat dichterbij huis koopt liggen de prijzen juist laag”, stelt Spierings.

Met rondleidingen in het bedrijf en proeverijen, probeert de Ossenaar deze maand zoveel mogelijk aandacht te krijgen voor de streekproducten. „Misschien neem ik deel aan activiteiten buiten het bedrijf. Maar het verhaal komt het beste tot zijn recht in het bedrijf.” De andere maanden van het jaar worden andere Brabantse ondernemers tot 'Smaakmaker van de maand' gekozen. Informatie: boerspierings.nl



Ossenaar Jasper Spierings, hier met een van zijn zelfgemaakte kazen, is uitverkoren tot de Smaakmaker van de Maand.

Doorgereden na aanrijding op A2 bij Den Bosch

DEN BOSCH - Een donkerkleurig bestelbusje heeft gisteravond om half zes een aanrijding veroorzaakt op

BDTV Videobeelden uit uw regio op brabantsdagblad.nl/bdtv

VRIJDAG 5 FEBRUARI

Noordbrabants Museum vangt bot bij verzoek extra subsidie gemeente

door Wim Hagemans

had er geld voor gereserveerd, seum, omdat vertraging in bouw-

Onrust in flat Kooikersweg na inval agenten

DEN BOSCH - Bij bewoners van een flat aan de Kooikersweg is bezorgd-

di 9 fe Verke

De Avon te van de t

Tijdens schuiv



De V

BRAB

DEN B Lezior over

Op uit Maite C een lez en de met he Oeteldo tie voor kaanse De lezior gegever de Waa De toeg De aam

Di

edelsm hooge 073-61

BRAI COLO

Reda Emmapl Telefoon Buiten k Fax 073

E-mail: s

Chef M: Paul Roc Petra Di Riannek Astrid P Henri ve