



Culinaire
in de etalage

Proefcentrum Van Gelder

tekst: Astrid Potuijt - BAR Lokale media

Gerrit van Gelder noemt zichzelf nog steeds een groenteboer, ondanks dat zijn bedrijf uitgegroeid is tot de koploper van Nederland op het gebied van duurzaamheid, gezondheid en smaak in de groente en fruit. Samen met zijn twee broers leidt hij Van Gelder groente & fruit. Joyce Groeneweg is eventmanager bij het bedrijf. Samen vertellen ze enthousiast over het proefcentrum en over gezond eten.



“De smoothie wordt gemaakt van fruit dat net niet meer verkocht kan worden.”



Als ik de auto parkeer bij het moderne bedrijfsgebouw, valt meteen de grote boomgaard op. Peren, appels en pruimen. Eind september, net na ons gesprek, werd de oogst door schoolkinderen geplukt waarna ze ermee in de keuken verdwenen en de lekkerste gerechtjes leerden maken. De oogst was nog vrij minimaal, omdat ze halverwege het jaar nieuwe boompjes moesten plaatsen. „De hazen die veelvuldig rondom het bedrijf voorkomen, blijken dol op de schors van de appelboom te zijn en daardoor groeien de appels niet meer”, vertelt Joyce. „Nu hebben we de boomschorsen beschermd en hopen op een grotere oogst volgend jaar, zodat we nog veel meer kinderen over de vloer kunnen krijgen.”

Proefcentrum

In het proefcentrum mag ik een smoothie uitzoeken. Ik kies voor 'tropical delight' en ik overdrijf niet als ik zeg dat dit de lekkerste smoothie is die ik ooit heb geproefd. „Dat komt omdat het puur fruit is”, lacht Joyce. „Het is fruit dat net niet meer verkocht kan worden. Te zacht of de vorm is niet goed. Maar je kan er dus nog van alles mee doen, zoals deze smoothies en dat laten we dus zien in ons proefcentrum.”

Van Gelder heeft drie pijlers. Duurzaamheid, gezondheid en smaak. Het proefcentrum is er om te laten zien wat je allemaal kunt doen met gezonde producten. „Onze doelstelling is: meer gezonde producten op het bord en minder vlees”, vertelt Gerrit. „We vertellen graag ons verhaal in de hoop anderen te inspireren. Nederland kan gezonder en de CO2 kan naar beneden. Kijk, Nederland moet verduurzamen. Iedereen roept dat, maar wij doen het ook en laten dat zien.”

Vleesalternatieven

Bij Van Gelder ontwikkelen ze nieuwe producten. Zo hebben ze bijvoorbeeld veel geëxperimenteerd met Jackfruit. Jackfruit heeft veel vruchtvlees en als je dat op de juiste manier behandelt, heeft het iets weg van zalm of kip. Het is dus een prima vervanger voor vlees en bovendien veel duurzamer. In het proefcentrum lagen dan ook broodjes met Jackfruit om de consument te laten proeven. Zo worden er telkens nieuwe ideeën in het proefcentrum gelanceerd. „Je kan niet tegen mensen zeggen 'je mag geen vlees meer eten', wat je wel kan doen is ze alternatieven tonen en laten ervaren dat het ook anders kan”, zegt Gerrit.



Ook de avocadoburgers worden steeds populairder. Avocado staat nu in de top tien van de meest verkochte producten. „Vroeger hoorde je nooit iemand over avocado, maar nu is het niet meer weg te denken en wordt het veelvuldig in menu's verwerkt. Zo weet iedereen toch niet beter meer, dan dat je zakjes wok- en roerbakgroentes kan kopen? Dat is ook ontwikkeld en getest, net zolang tot het was zoals wij het nu kennen. En zo komen er nog veel meer ontwikkelingen voor de consumenten.”

Paarse lampen

Wie het pand van Van Gelder kent, heeft vast ook de paarse lampen op de tweede verdieping gezien. Onder die paarse lampen worden diverse soorten sla geteeld. „De grote vraag die ons bezig houdt, is of we producten die op de koude grond groeien ook op een andere manier kunnen telen”, legt Gerrit uit. „Met ijsbergsla hadden we zeker zes weken per jaar gezeur. Te nat, te koud, roodverkleuring, rand in het blad, insecten. Maar de ijsbergsla moet wel 52 weken per jaar geleverd worden en gezond blijven. Nu zijn we dus bezig met het verantwoordelijk telen van ijsbergsla, zonder bestrijdingsmiddelen, minder gebruik van water en we kunnen smaak en vitamines toevoegen via het water. De ijsbergsla die wij hier telen is vele malen lekkerder en langer houdbaar. Door het op deze manier te laten zien en te laten proeven, kunnen we Nederland wijzer maken.”

Zijn Joyce en Gerrit ook zelf enkel met gezond eten bezig? Joyce geeft meteen toe: „Ik eet nog wel vlees, maar lang niet meer zoveel als voorheen. Hier werken heeft mij geleerd dat ik ook prima zonder vlees kan. Ik mis het niet in de producten die we hier hebben.” Gerrit is ook niet honderd procent vegetarisch. „Maar ik eet minimaal vlees”, zegt hij. „Ik bestel het liefst vegetarisch eten in een restaurant omdat ik graag wil weten wat ze serveren. Ik ben natuurlijk opgegroeid met groente en fruit en ook mijn kinderen weten niet beter. Laatst werd de tweede verjaardag van mijn kleinzoon gevierd. Mijn dochter had een taart voor hem gehaald, maar hij schreeuwde moord en brand dat hij fruit wilde, in plaats van taart. Dat zegt wel genoeg he?”

Er is nog zoveel meer te vertellen over gezonde voeding en over alle plannen, dromen en doelstellingen die Van Gelder heeft. Maar het is beter om zelf eens langs te gaan. Het proefcentrum is iedere werkdag open van 10 tot 17 uur. Ga langs voor een kop koffie, een smoothie of een complete lunch voor 12,50 euro. Ook zijn er rondleidingen en is er een demo-keuken. Groente, fruit, salades en stampotten zijn te bestellen via versbestellen.nl. Men kan het daarna zelf ophalen.



Van Gelder Ridderkerk
Krommeweg 10 | Ridderkerk
0180 336 001
info@vangeldernederland.nl
vangeldernederland.nl