

PERSBERICHT

17 Ketenpartners lanceren nieuwe Groene Cirkel

‘De Tuin van Holland’ bouwt aan lokale gezonde voedselketen

ROTTERDAM / DEN HAAG - Een gezonde topkeuken voor iedereen, dat is de droom van de Groene Cirkel ‘De Tuin van Holland’. Op 29 september bekrachtigen 17 toonaangevende ketenpartijen hun samenwerking met de ondertekening van een convenant. Chefs, boeren en artsen ontwikkelen samen richtlijnen voor een smaakvolle, gezonde keuken, die sterk verbonden is met het land, geïnspireerd door onze culinaire geschiedenis.

Tuin van de toekomst

In de 17e eeuw speelde zich in Zuid-Holland, met name in de regio Leiden, een ware voedselrevolutie af. De voedselvraagstukken van vandaag vragen, net als in de zeventiende eeuw, de inzet van innovatie en vakmanschap om onze relatie met voedsel te vernieuwen. Urgente klimaatvraagstukken vragen om een nieuw voedselsysteem. Om daarin te kunnen investeren is een duurzaam verdienmodel voor producenten essentieel. De Groene Cirkel Tuin van Holland zet zich daarom in om hoogwaardige, duurzame producten uit de regio te verbinden aan hotels, restaurants, cateraars en werklocaties. Door de vraag naar duurzame producten uit het seizoen te vergroten bieden de afnemers steeds meer producenten de mogelijkheid om in te stappen in ‘De Tuin van Holland’, te verduurzamen en meer divers te gaan telen. Zo dragen de ketenpartijen bij aan de fundamenten van ons landschap: gezonde bodem, schoon water en een florerende biodiversiteit.

Gedeputeerde Meindert Stolk “Bij perspectief op een duurzaam voedselsysteem hoort ook een marktvaart die dit stimuleert. Geen enkele partij kan dit alleen, daarom is juist een ketensamenwerking als de Groene Cirkel Tuin van Holland belangrijk. Met dit initiatief zetten we een stap in de goede richting.”

Voeding als impuls voor gezondheid

Naast een duurzaam voedselsysteem, staat ook gezondheid centraal in de Tuin van Holland. Leefstijl-deskundige Hanno Pijl legt uit dat de keuze van voeding een belangrijke factor is in iemands gezondheid. Net als in de 17^e eeuw moeten we ons weer bewust worden van de preventieve werking van gezond voedsel:

“We bestaan echt uit wat we eten en uit niks anders. Wat we voor onze gezondheid moeten doen, is ook goed voor de gezondheid van onze planeet. Een gezondere bodem leidt tot een gezonder bord. We moeten gezonde voeding op waarde schatten en naar waarde betalen. Kortom: met de Tuin van Holland eten we onszelf én onze omgeving weer gezond.”

De eerste ‘De Tuin van Holland’ menu’s zijn in ontwikkeling. Er wordt veel geleerd van deze praktijkervaring, waarbij kansen en knelpunten aan het licht komen. De komende tijd zal hier samen met de partners aan gewerkt worden om zo hun gemeenschappelijke droom dichterbij te brengen.

Groene Cirkels realiseren gezamenlijke droom

Groene Cirkels is een uniek en uitgebreid netwerk waarin innovatieve bedrijven, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties op basis van gelijkwaardigheid samenwerken aan een gedeelde droom. Ook de natuur is daarbij een gelijkwaardige partner. Doel is natuur en economie beter in balans te brengen en actief bij te dragen aan een betere leefomgeving, een circulaire economie en een gezonde toekomst.

Deelnemende partners zijn BI-JOVERA, Dutch Cuisine, Groene Hart Streekproducten, HAS Hogeschool, Hoeve Biesland, Horesca Horecavo, Huis ter Duin, Hutten Catering, Koninklijke Horeca Noordwijk, LUMC, Naturalis, Noordwijde, ROC van Amsterdam, Slow Food Groene Hart, TU Delft, Voedsel families Zuid-Holland.

Inspiratie uit Hollands agrarische en culinaire verleden

Inspiratiebron voor de Groene Cirkel is de historische Tuin van Holland. De groei van de steden gaf een impuls aan de ontwikkeling van land- en tuinbouw. Talloze botanische tuinen werden aangelegd, de eerste teelt onder glas ontwikkelde zich en ook op het gebied van zuivel liep de regio voorop. Artsen en wetenschappers begonnen het belang van gezond eten te beseffen. Gedreven door de nieuwe wetenschappelijke inzichten en de beschikbaarheid van talloze verse producten maakte het eetpatroon van de gegoede burgerij een grote verandering door. Groenten en fruit kregen een belangrijke rol op het menu. Rauw en gefermenteerd kwam in de mode en er werd veel minder suiker gebruikt. Deze vergeten voedselrevolutie legde de basis voor het karakteristieke Hollandse polderlandschap en de moderne land- en tuinbouw in de regio.