

10 JAAR Gasterij Natuurlijk Smeerling in Onstwedde!

GASTERIJ
NATUURLIJK
SMEERLING

Al 10 jaar Natuurlijk genieten...

Dit is een speciale bijlage
in RegioMagazine

Idee	: Harrie Meiringh
Uitgever	: John ten Hoff
Redactie	: Jan Johan ten Have
Foto's	: Auniek K. E. Klijnstra en Jan Johan ten Have
Advertenties	: John ten Hoff
Opmaak	: Studio Olympia
Druk	: Mediahuis
Verspreiding	: Santibrí Axender

Felesiteerd mit tien joar
genot, geneugten en
heul schier soamenwaarken!

JA

www.tenhavetekst.nl

WIJ FELICITEREN
MARGRIET
MET HET
10-JARIG
JUBILEUM!



Tel 0599-331914 | info@slagerijhemmen.nl | Facebook: Specialiteiten Slagerij J. Hemmen

WWW.SLAGERIJHEMMEN.NL

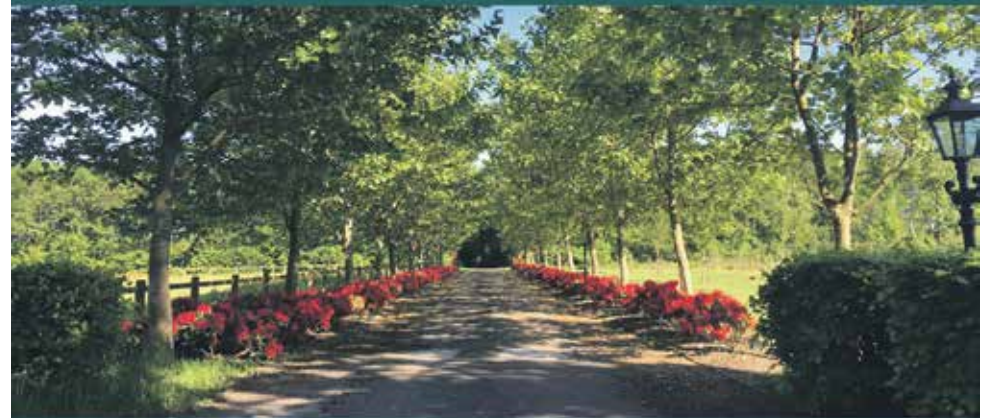
 **reinadvies**
WWW.REIN-ADVIES.NL

**Wij feliciteren Margriet met
het 10-jarig jubileum!**

DUURZAAM | INNOVATIEF | PERSOONLIJK
MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD | MAATSCHAPPELIJK BETROKKEN

Interesse? Bekijk onze projecten op onze website, of mail of bel ons:
info@rein-advies.nl of 06 - 21 35 71 95. www.rein-advies.nl

WIJ FELICITEREN MARGRIET MET
HET 10-JARIG JUBILEUM!



Henk & Reina Boels | Tangerveldweg 9 | 9661 TL Alteveer (Groningen)
alteveerbuiten@gmail.com | 06 - 12638329 | www.alteveer-buiten.nl

Wij feliciteren
Gasterij Natuurlijk Smeerling
met het 10-jarig bestaan!

blokker. **TOP 1 TOYS**


Wilhelminastraat 42 | Vlagtwedde | 0599 - 63 71 00

VAN HARTE GEFELICITEERD MET
HET 10-JARIG JUBILEUM!



Coop Jan Schut
Dorpsstraat 28, Onstwedde

 **coop**

 **MEINDS** johnmeinds.nl

*Wij feliciteren Margriet
met het 10-jarig jubileum!*

Dorpsstraat 41 | 9591 AR Onstwedde
T. 0599-331426 | E. john.meinds@echtebakker.nl

Het lekkerste uit eigen streek!
**Boerderij
Migchels**

Gefeliciteerd met het
10-jarig jubileum!

boerderijmigchels.nl - Veenhuizerweg 6 Onstwedde

Exploitant Margriet Nieuwenhuis over 10 jaar Gasterij Natuurlijk Smeerling en diverse jubileumactiviteiten

'Ik haal zo veel mogelijk producten en diensten uit eigen regio, hier is heel veel te vinden wat echt goed is'



door Jan Johan ten Have

SMEERLING - 'Zo veel mogelijk regionaal' was de visie van Margriet Nieuwenhuis, toen zij tien jaar geleden in de running was om de nieuwe exploitant van het horecabedrijf van Natuurmonumenten in Smeerling te worden. Het was de belangrijkste reden dat ze werd uitverkoren. En ze heeft dat inzicht het afgelopen decennium meer dan waargemaakt met 'haar' Gasterij Natuurlijk Smeerling. "Op dit moment betrekken wij tachtig tot negentig procent van onze producten en diensten in eigen regio. En daar ben ik erg trots op", vertelt Margriet. Het 10-jarig bestaan wordt er het hele jaar gevierd.

Op de menukaart prijken vele heerlijke dranken en lekkertijen met volop ingrediënten uit Westerwolde en omgeving. Natuurlijk komt de koffie hier niet vandaan. Maar de gast kan er wel kiezen voor thee getrokken van kruiden uit eigen kruidentuin. Worden de ingrediënten hier niet geproduceerd, dan betreft Gasterij Natuurlijk Smeerling ze wel bij leveranciers uit de regio. Zo werkt ze op verschillende fronten uitstekend samen met collega-horeca. De dranken komen grotendeels van drankenspecialzaak Bij Thijs in Vlagtwedde en samen met Blokker Vlagtwedde organiseerde ze al het WK poffert bakken. "Poffert staat hier altijd op de kaart. Als mensen vragen om een recept, dan krijgen ze dat en dan vertel ik er ook bij de materialen en ingrediënten in omliggende dorpen kunnen halen", licht Margriet toe. "Ook voor diensten zoals bedrijfsadvies haal ik het liefst dichtbij. Ik ken ook Groninger ondernemers die hun advies uit de Randstad halen, maar mijn ervaring is dat er in de buurt ook zeer veel erg bruikbare kennis zit."

In tien jaar is Gasterij Natuurlijk Smeerling uitgegroeid tot een etablissement dat bekend en zeer gewaardeerd is onder toeristen, recreanten, fietser en wandelaars. Het tachtig stoelen tellende terras middenin beschermd dorpsgezicht Smeerling zit van voorjaar tot najaar regelmatig helemaal vol. Het is er ook heerlijk, ongedwongen vertoeven.

Naast de dagelijkse horecabedrijvigheid vinden er bij Gasterij Natuurlijk Smeerling ook veel activiteiten en evenementen plaats. "We vinden het leuk om nieuwe dingen te bedenken. Het ene is meer succesvol dan het ander. Zo probeerden we het met concerten, maar dat sloeg onvoldoende aan. Wat daarentegen heel succesvol is, is bijna alles wat we hier organiseren in combinatie met wandelen in de schitterende omgeving." Zo sponsort de Gasterij twee routes van stichting Wandelen in Westerwolde. Ook is het Westerwolde Wandel Weekend er zo eens in de vier jaar

te gast. Themawandeling de Roege Wilt Wandeling - met diverse scènes onderweg uit het verhaal van Roege Wilt - is jaarlijks vroegtijdig volgeboekt.

Verder is Halmings Hoes in het voorhuis van de Gasterij in trek als locatie voor vergaderingen, feestjes en bijeenkomsten voor gezelschappen tot twintig personen. Onder meer de gemeenten Stadskanaal en Westerwolde maken graag van deze prachtige locatie gebruik voor bijzondere bijeenkomsten. Ook de rol als Tourist Info Punt brengt veel bezoekers naar de Gasterij. Margriet: "Ik ben in Westerwolde geboren en getogen, woon al tientallen jaren in Smeerling en ken de regio heel goed. Komen hier toeristen met vragen, dan probeer ik die altijd te beantwoorden. Als een soort gastvrouw van Westerwolde ben ik soms een groot deel van de dag aan het praten, dan heb ik aan het eind van de dag bijna geen stem meer over. Maar dat vind ik zo ontzettend leuk om te doen..."

Jubileumjaar

Voor dit jubileumjaar liet Margriet een speciale placemat ontwikkelen die er dit hele jaar op alle tafeltjes ligt. Op de voorzijde staat een soort Ganzenbordspel dat de gasten kunnen spelen en op de achterzijde een overzicht van foto's en herinneringen aan het afgelopen decennium.

Op 16 april houdt de Gasterij in samenwerking met Natuurmonumenten een jubileumexcursie onder leiding van een gids, met voor alle maximaal twintig deelnemers koffie en thee met wat lekkers aangeboden door de Gasterij. Ook zijn er het hele jaar door jubileumworkshops, zowel actief als creatief. Het voorjaarsprogramma is inmiddels vrijwel geheel volgeboekt. Aan het samenstellen van het najaarsprogramma wordt nog gewerkt, dit wordt later bekendgemaakt via de website van de Gasterij en (social) media.



Ook vindt er dit jaar een speciale jubileumeditie plaats van de Roege Wilt Wandeling. Bij deze wandeling is er een optreden van een bekende Groninger artiest die ook nog iets heel speciaals voor de deelnemers in petto heeft. "Hierbij werken wij nauw samen met stichting Onstwedder Gaarv'n. Wij mogen de Ambachtshoeve van Onstwedder Gaarv'n wederom gebruiken als start- en eindpunt", vertelt Margriet.

Toekomst

Naar de toekomst toe ziet Margriet een aantal uitdagingen, onder meer het vinden van voldoende goed personeel om de zaak draaiende te houden. "Wij willen jonge mensen interesseren voor verschillende disciplines die erbij komen kijken een bedrijf als Gasterij Natuurlijk Smeerling Draaiende te houden. Denk aan toerisme, recreatie, horeca, management en bedrijfseconomie", licht ze toe. "Daarom investeren wij veel in contacten met onderwijsinstellingen. Wij willen binding creëren met jongeren en hen graag iets leren over de dagelijkse praktijk van het ondernemerschap."

Ook wil Margriet de tuin met aromatische kruiden en bloemen verder uitbreiden: "Deze verwerken wij in onze gerechten en dranken, die wij ontwikkelen in samenwerking met landbouwkundige Peter Brul. Zo willen wij bijdragen aan gezonde voeding uit eigen tuin. Ook worden deze natuurlijke producten gebruikt voor verzorgingsproducten. Hierbij werk ik nauw samen met Schoonheidssalon Smeerling van onze dochter Claudia. Dat strookt weer helemaal met onze visie dat wij de jeugd willen betrekken bij een glansrijke toekomst van Gasterij Natuurlijk Smeerling."

Kijk voor meer informatie op www.gasterijnatuurlijksmeerling.nl

HEBBUZZ

DESKUNDIG ADVIES | PREVENTIE | EFFECTIEVE BESTRIJDING

Van harte gefeliciteerd met het 10-jarig jubileum!

Unikenkade 8A, 9503 PD Stadskanaal | 0599 85 00 54 | www.hebbuzz.nl

2 wielers **ARJAN BORGERS**
Uw 2wielerspecialzaak van
Vlagtwedde en omstreken

Van harte gefeliciteerd met het 10-jarig jubileum!

Wilhelminastraat 34, 9541 AP VLAGTWEDDE
www.arjanborgerstweewielers.nl

Wilts
veilig



VEB

info@wiltsvleilig.nl // 0599-213901 // Beveiligingstechniek



HOUWEN
ADMINISTRATIES

Houwen administraties feliciteert
Gasterij Natuurlijk Smeerling
met hun 10-jarig jubileum!

Wij feliciteren Margriet met het 10-jarig jubileum!

HUISGEBROUWEN BIER
BROUWERIJ
WESTERWOLDE

Burg. Buiskoolweg 35 | Vlagtwedde
info@brouwerij-westerwolde.nl

WWW.BROUWERIJ-WESTERWOLDE.NL

Groenten & Fruit
KRUIZE
BOERDERIJWINKEL
NATUURLIJK!

BILDSTAR AARDAPPELEN



10 KG VOOR
€ 5,50

EIGEN TEELT!!
BOERENKOOL



PER KROP
OF GESNEDEN,
2E HALVE PRIJS!

Zandtangerweg 64a | 9584 TA Mussel | Tel. 06 - 82 31 77 02 | www.versvankruize.nl

JUMBO
vlagtwedde

Van harte gefeliciteerd met het 10-jarig jubileum!

Dr. P. Rinsemastraat 4 | Tel: 0599-313646
www.jumbovlagtwedde.nl



aannemersbedrijf
W. Wubs
Sinds 1978

VAN HARTE GEFELICITEERD MET HET 10-JARIG JUBILEUM!

Veenhuizerweg 1 | 9591 TB Onstwedde | Tel. 0599 - 33 17 27
info@aannemersbedrijfwwubs.nl | www.aannemersbedrijfwwubs.nl

Ruud Scholtalbers van RJJ Catering over 10 jaar Gasterij Natuurlijk Smeerling

'De uitstekende onderlinge samenwerking in de regio maakt ons allemaal sterker'

door Jan Johan ten Have

VRIESCHELOO/SMEERLING - Toen Gasterij Natuurlijk Smeerling tien jaar geleden de deuren opende, hielp RJJ Catering mee bij het verzorgen van de gasten. Het was de eerste aanzet tot een langdurige en prettige samenwerking tussen verschillende Westerwoldse horecabedrijven. "De uitstekende onderlinge samenwerking in de regio maakt ons allemaal sterker", vertelt eigenaar Ruud Scholtalbers van RJJ Catering.

Jarenlang was RJJ Catering gevestigd in Vlagtwedde. Onlangs verhuisde het cateringbedrijf annex maaltijdservice naar Vriescheloo. "Het pand aan de Wilhelminastraat in Vlagtwedde dat wij huurden, werd verkocht. Da pand kopen was voor ons geen optie omdat het door mooie groei van ons bedrijf te klein was geworden. Uitbreidingsmogelijkheden waren er daar helaas niet", vertelt Ruud. Aan de Wedderweg 3a in Vriescheloo vond RJJ een nieuw en aanzienlijk ruimer onderkomen: "Dit biedt ons de ruimte en mogelijkheden om verder te groeien, zowel qua capaciteit als activiteiten." Inmiddels werkt er een team van vijf mensen op het bedrijf, aangevuld met een groep van acht tot tien bezorgers van de maaltijdservice.

Hoewel de verhuizing inmiddels achter de rug is, is de inrichting van het pand nog niet helemaal klaar. "Het belangrijkste was dat we eerst alles in orde maakten om volgens alle hygiënerichtlijnen ons dagelijks werk te kunnen doen. De keuken had daarom eerste prioriteit. Nu dat helemaal klaar is, richten wij ons op de verdere inrichting en aankleding van ons bedrijf. Als dat klaar is - ik verwacht ergens in maart of april - gaan wij een officiële opening van ons nieuwe bedrijfspand houden."

Hoewel RJJ Catering nu op iets grotere afstand van Gasterij Natuurlijk Smeerling is gevestigd, blijft de samenwerking als vanouds. Zo wisselen beide horecabedrijven én Restaurant Sultan in Vlagtwedde personeel uit als het kan en nodig is. "Ook werken wij onderling samen in de uitvoering, bijvoorbeeld bij het verzorgen van de catering van grotere evenementen. Zo verzorgden wij afgelopen jaar samen met Restaurant Sultan de catering van de Vlagtwedder Landbouweurs. Het was een zeer prettige samenwerking, die wij in de toekomst graag voortzetten."

Gasterij Natuurlijk Smeerling

Samen met Gasterij Natuurlijk Smeerling ontwikkelde RJJ Catering het concept Eten Wat de Pot Schaft. Dagelijks tussen 12.00 en 14.00 uur wordt er in de Gasterij een heerlijk en eerlijk driegangen-diner met producten uit de regio geserveerd, bereid door RJJ Catering. Het zijn gezonde en



heerlijke diners voor een zeer scherpe prijs. Wie mee wil eten, moet wel even vooraf reserveren. En wat de naam al zegt: het is eten wat de pot schaft, er is dus geen keuze uit diverse gerechten. Wel kan er bij reservering worden aangegeven of er bepaalde dieetwensen zijn of dat het diner vegetarisch of veganistisch moet zijn. Voor laatstgenoemde biedt RJJ Catering onder meer stoofpotjes met louter verse ingrediënten. Het Eten Wat de Pot Schaft is onder meer zeer in trek in combinatie met het wandelen van een van de schitterende routes in de mooie omgeving van de Gasterij.

Daarmee houdt de samenwerking niet op. Zo vindt er onder de vlag van Gasterij Natuurlijk Smeerling jaarlijks de Roegje Wilt Wandeling plaats. Enkele honderden wandelaars lopen dan door Westerwolde langs diverse scènes uit de mythe van Roegje Wilt. Deze scènes worden gespeeld door vrijwilligers, RJJ Catering voorziet alle medewerkers daarbij van een warme maaltijd.

Over RJJ Catering

Onder het motto 'waar kwaliteit en smaak samenkomen' biedt RJJ Catering met liefde en passie voor eten dagelijkse maaltijdservice, hapjesservice, catering en evene-

mentenverzorging. Dagelijks maken zo'n tweehonderd mensen in de gemeenten Westerwolde, Stadskanaal en Pekela gebruik van de maaltijdservice: warme maaltijden die door een kok volgens authentieke recepten worden bereid met verse ingrediënten. RJJ Catering levert hapjesschalen op maat, van eenvoudige kaas en vleeshapjes tot luxe tapasschalen. Ook als het gaat om buffetten is er bij RJJ Catering heel wat te kiezen. Er is onder meer keuze uit diverse warme en koude buffetten, stampotbuffetten, barbecuebuffetten, snert- & bonensoepbuffet, hapjesbuffet, broodjesbuffet en luxe lunch. Voor feesten en evenementen verzorgt RJJ Catering niet alleen de hapjes en drankjes, maar desgewenst alles van A tot Z, inclusief locatie, uitnodigingen, aankleding, medewerkers en het opruimen na afloop. "In overleg met onze adviseur is er heel veel mogelijk", zegt Ruud.

Hij kijkt vooruit naar komende zomer. Want dan staat er iets heel bijzonders op het programma. Een team van RTL 4 komt dit voorjaar opnames maken voor een televisiespecial die komende zomer wordt uitgezonden. De naam van het programma en het moment waarop dit wordt uitgezonden, worden later bekendgemaakt.



Kieft van der laan | Wij laten bedrijven werken

GEFELICITEERD MET JULLIE 10-JARIG JUBILEUM!

Team Kieft van der Laan

Kieft van der Laan
Loodzetter 3
9502 EW Stadskanaal

Kieft All Office
Marco Polo straat 20
7825 VM Emmen

GEFELICITEERD MARGRIET EN TEAM

Op naar nog veel meer mooi lokaal eten!



HEERLIJK *Westerwolds land*



RINEKE *Dijkinga VOF*



Borgerschapenweg 8
Sellingen

Van harte
gefeliciteerd
met jullie
10-jarig
jubileum!



HOLLAND[®]
KAASCENTRUM

Boels
Verwarming



WIJ FELICITEREN MARGRIET MET
HET 10-JARIG JUBILEUM!

Dorpsstraat 40 - 9591 AV ONSTWEDDE
T. (0599) 33 12 74 - info@boelsverwarming.nl

WWW.BOELSVERWARMING.NL

De perfecte verbouwing



bouwkundig ontwerp bureau
wilzing

Brink 11 Onstwedde
0599-332775
www.wilzing.nl



Bio-boerderij Landleven en Westerwolds Goud-boerenkaas
in Onstwedde feliciteren Gasterij Natuurlijk Smeerling
met haar 10-jarig bestaan. Succes en plezier in de toekomst!

REGIOMAGAZINE
Succes door Reclame!

Gefeliciteerd met jullie
10-jarig jubileum!

MFolkers
rijopleidingen



Van harte gefeliciteerd met het 10-jarig jubileum!

Voor al uw rijbewijzen!

0599 - 332560 / www.folkersrijopleidingen.nl



Claudia Nieuwenhuis van Schoonheidssalon Smeerling Uniek in de regio met milieuvriendelijke, biologische en vegan producten, vrij van parfum, microplastics en dierproeven

door Jan Johan ten Have

SMEERLING - Zonder parfum en microplastics, milieuvriendelijk, biologisch, dierproefvrij en zelfs volledig vegan. Dat zijn de verzorgingsproducten van Schoonheidssalon Smeerling. Met haar visie treedt eigenaresse Claudia Nieuwenhuis in de voetsporen van haar moeder, eigenaresse Margriet Nieuwenhuis van Gasterij Natuurlijk Smeerling. De twee werken volop samen, wat onder meer resulteert in een Beauty Verwenarrangement en workshops Huidverzorgingsproducten maken met bloemen uit eigen tuin.

Oog voor de natuur en het beschermen van de wereld om je heen kreeg Claudia van huis uit mee. Evenals het ondernemerschap. Toen Claudia haar opleiding tot schoonheidsspecialiste had doorlopen, was het dan ook geen verrassing dat ze gelijk haar eigen salon wilde beginnen. En wel eentje met een duidelijke visie: gebruik van schoonheidsproducten die het milieu geen schade toebrengen en die ook nog eens heel goed zijn voor het menselijk lichaam.

Troepvrije producten

"Voor zover mij bekend ben ik de eerste en tot nu toe enige in de regio die werkt met honderd procent milieuvriendelijke, biologische, dierproefvrije en vegan producten zonder parfums en microplastics", vertelt Claudia. Zij gebruikt de producten van Esse. 'Je huid is een ecosysteem dat wordt beschermd door een levend pantser van nuttige bacteriën. Het productassortiment van Esse is wetenschappelijk samengesteld voor alle huidtypes – met prebiotica, probiotica en actieve ingrediënten om de huid weer op zijn best te krijgen. Onze producten zijn gecertificeerd biologisch, vegan, dierproefvrij en CO2- en plasticneutraal en ondersteunen Fair Trade', schrijft Esse op de eigen site. Claudia benadrukt dat de Esse-producten ook geschikt zijn voor mensen met een extreem gevoelige huid, bijvoorbeeld door een aandoening of medische behandeling.

Deo zonder aluminium

Wie ook thuis milieu- en lichaamsvriendelijke lichaamsverzorgingsproducten wil gebruiken, kan bij Schoonheidssalon Smeerling terecht voor de producten van Loveli. Claudia: "Dat merk omschrijft de eigen producten als 'troepvrij'. Dat dekt de lading wel volgens mij." Nieuw in haar assortiment is een lijn deodorant zonder aluminium voor zowel



mannen als vrouwen. Claudia: "Dit voorkomt verstopping van de zweetklieren, zodat het lichaam afvalstoffen goed kwijt kan zonder de nare geurtjes."

Workshop eigen producten maken

Claudia groeide op met Gasterij Natuurlijk Smeerling. Ze is er vanaf de oprichting veelvuldig te vinden en heeft er sinds haar zestiende een bijbaantje. Ook in combinatie met haar eigen ondernemerschap is er al een mooie samenwerking ontstaan. In samenwerking met Natuurmonumenten en landbouwkundige Peter Brul is er bij de Gasterij een kruidentuin aangelegd. Samen met Brul en Majorie Westering van remedies of Joy aromatherapie verzorgt Claudia bij Gasterij Natuurlijk Smeerling een workshop 'Maak je eigen lichaamsverzorgingsproducten met bloemen uit de kruidentuin'. Met goudsbloemen uit eigen tuin maken de deelnemers een lichaamsolie, lippenbalsem en huid- of haarserum. Ook krijgen ze van Peter Brul tekst en uitleg over de aanleg van een eigen kruidentuin en teelt van

bloemen en kruiden en over de technieken voor het maken van eigen producten: maceratie, destillatie en persen.

Smeerlings Beauty verwenarrangement

Gezond, ontspannen en gezellig. Dat is het Smeerlings Beauty Verwenarrangement, waarvoor dames met elkaar kunnen genieten. Dat begint bij Gasterij Natuurlijk Smeerling, waar de deelnemers genieten van een heerlijke huisgemaakte zoete lekkernijen proeverij met een potje koffie of thee. Vervolgens lopen ze naar Schoonheidssalon Smeerling voor een behandeling van 25 minuten: een heerlijke reiniging, peeling, masker, toner, serum en dagcrème, uiteraard met de genoemde huid- en milieuvriendelijke producten. Het arrangement wordt afgesloten met een prachtige wandeling door het dal van de Ruiten Aa over een afstand naar keuze: van 3,5 tot 15 km.

Kijk voor meer informatie en aanmeldingen www.schoonheidssalonsmeerling.nl of www.gasterij-natuurlijk-smeerling.nl

Schoonheidssalon
Smeerling

Instagram icon | Facebook icon

Smeerling 14 | 9591 TX Onstwedde
06 - 336 996 36 | info@schoonheidssalonsmeerling.nl
www.schoonheidssalonsmeerling.nl

Peter Brul van Agro Eco Advies over samenwerking met Gasterij Natuurlijk Smeerling

Inzet voor meer gebruik van lekkere en gezonde gewassen, bloemen en kruiden uit eigen regio en tuin

door Jan Johan ten Have

BELLINGWOLDE/SMEERLING - Goudsbloem (calendula) en valkruid (arnica) uit eigen tuin zijn heel goed en eenvoudig te gebruiken in eigengemaakte lichaamsverzorgingsproducten. Peter Brul van adviesbureau voor ecologische landbouw Agro Eco Advies in Bellingwolde adviseerde over de aanleg en teelt van de kruidentuin bij Gasterij Natuurlijk Smeerling. Ook is hij betrokken bij workshops hierover. Brul houdt zich daarnaast volop bezig met de herintroductie van boekweitteelt en -verwerking. De boekweit wordt inmiddels ook in de keuken van de Gasterij gebruikt.

Brul is zelf voormalig biologisch teler. Hij stopte met de teelt om zich te gaan richten op onderzoek, advies en begeleiding op het gebied van de ontwikkeling van biologische, duurzame en fair-trade landbouw. Vanuit Bellingwolde werkt hij wereldwijd, maar ook veel in eigen regio. Zo is hij betrokken bij pilots natuurinclusieve landbouw. Hij begeleidt boeren die biologisch willen gaan telen, waarbij vragen centraal staan als: Welke gewassen zijn teelttechnisch mogelijk? Wat kun je het beste verbouwen binnen de eisen qua gewasbeschermingsmiddelen en bemesting? Wat is landbouwkundig zinvol? Wat helpt de natuur? En is het bedrijfseconomisch rendabel te maken?

Boekweit

Brul is onder meer nauw betrokken bij de herintroductie van boekweit. Inmiddels staat er zo'n honderd hectare van dit gewas in Groningen en Drenthe. "Totdat de aardappel zijn intrede deed, was boekweit 'groot' in de Nederlandse landbouw en keuken. Vooral op arme zandgronden werd dit - naast rogge - op grote schaal verbouwd. Ook in de Nederlandse keuken was boekweit een van de belangrijkste koolhydraatrijke producten. Boekweit verdween door de opkomst van kunstmest en mechanisatie, met aardappelen was voor de boer meer te verdienen."

Nu werkt Brul aan de herintroductie: "Boeweit wordt nog volop

gegeten in vele landen wereldwijd. In Nederland vind je het in tientallen producten, onder meer in pannenkoekenmix. Pannenkoeken zijn veel lekkerder met boekweitmeel. Het is een geweldig product, lekker en glutenvrij.

Een veld boekweit is landschappelijk fraai en boekweit draagt heel sterk bij aan biodiversiteit, zo is het dé (wilde) bijenplant bij uitstek. Om de boekweitteelt een boost te geven, werken wij aan de hele keten: van rassenselectie tot coöperatieve verwerking. Onlangs hebben we de eerste pelmolens van Nederland in gebruik genomen, die waren er niet meer."

Kruidentuin

Brul was betrokken bij de aanleg van de kruidentuin van Gasterij Natuurlijk Smeerling en adviseert over teelt. Hij licht toe: "Biologisch wordt steeds groter in Nederland, zowel in voeding al verzorgingsproducten.

In cosmetica wordt meer en meer chemie vervangen door plantaardige oliën. Daarbij is het heel wel mogelijk om op kleine schaal - thuis of in eigen regio - te produceren. Exploitant Margriet Nieu-



Biologisch landbouwkundige Peter Brul met goudsbloemen of calendula, gebruikt voor workshops van Gasterij Natuurlijk Smeerling

wenhuis van Gasterij Natuurlijk Smeerling is hierin voorloper. Met onder meer workshops vergroot je de bekendheid. Zo wordt het op termijn bedrijfseconomisch aantrekkelijk. Margriet neemt hierin het voortouw. Dat vind ik mooi en daar werk ik graag aan mee."

AGRO-ECO ADVISORS

Hoofdweg 242
9695AV Bellingwolde
Tel. 0597-522712
Mob. 0657933452
info@agro-eco-advisors.com
www.agro-eco-advisors.com

Al 10 jaar Natuurlijk Smeerling...

Al 10 jaar Natuurlijk genieten...

- wandelen
- vergaderen
- trouwlocatie
- kerst- relatiegeschenken
- (h)eerlijk eten van lokale producten

Gasterij Natuurlijk Smeerling - tel: (0599) 312611 - Smeerling 15, 9591 TX Onstwedde
info@gasterij-natuurlijk-smeerling.nl - www.gasterij-natuurlijk-smeerling.nl

Natuurmonumenten