

Bio-winkel*

Waarom dat sterretje?

★ Alle boeren en andere leveranciers waar we de producten voor onze winkel inkopen zijn biologisch of biodynamisch gecertificeerd. Ook onze eigen boerderij heeft het Demeter certificaat, omdat we biodynamisch boeren. Gek genoeg draagt het vlees van onze eigen kippen en koeien niet hetzelfde certificaat. Daar zijn we graag transparant over, want dat heeft een goede reden die we graag toelichten. Onze vleeskippen komen bij ons binnen als (biologische) kuikens van 1 dag oud. Ze krijgen bij ons biologisch voer en lopen rond in onze biologisch-dynamische boomgaard. Vervolgens gaan ze naar de slachter. We vinden het belangrijk dat de kippen zo weinig mogelijk stress ervaren in het proces richting de slacht. Dat betekent dat we kiezen voor een kleinschalige en nabije slachter. In vergelijking met de enorme kippenhouderijen, zijn wij maar een kleine speler. De meeste slachthuizen zijn dus ook niet zo blij met ons: teveel werk voor te weinig opbrengst. De Frissche Roemer in Oud-Zuilen maakt wél graag tijd voor ons en onze kippen. Hij slacht alleen voor zichzelf en bij uitzondering voor ons. Wij vangen de kippen vroeg in de morgen als ze nog in rust zijn en brengen ze zelf naar de slager toe. Na het slachten besterft het vlees daar één dag. Vervolgens halen we de kippen op en verpakken ze zelf. Helaas, deze kleinschalige slachter heeft geen bio-certificaat. Dit betekent voor het proces geen enkel verschil, het vlees wordt er niet anders van. Maar doordat deze schakel in de keten geen certificaat draagt, mogen wij onze kippen niet meer als zijnde biologische kip verkopen. Je vindt dus op de etiketten geen Bio of Demeter logo, terwijl je wel vlees krijgt van een kip die gevoed en groot geworden is in een biologisch-dynamische boomgaard.

Voor het vlees van onze runderen mist het Bio-logo om een andere reden. We hebben enkel runderen van het ras Hereford en ze zijn allemaal bij ons geboren. Echt Amsterdams vlees dus. Ze lopen voornamelijk in ons eigen weiland, grazen op gecertificeerde biodynamische grond, krijgen witlofpennen die we overhouden na onze biologische witlofteelt en eten van afgekeurde biologische groenten en fruit uit onze winkel. Hereford runderen lopen graag het hele jaar buiten. Ons eigen weiland van 6 hectare is te klein om de koeien een jaar lang buiten te laten lopen. Ze lopen, zeker als het nat is, de grond kapot. Slecht voor het gras en de kruiden die er groeien én slecht voor hun klauwen. We zouden een stal kunnen bouwen om ze daar een gedeelte van het jaar in te laten leven en het gras te sparen, maar ze lopen liever buiten! Daarom begrazen onze runderen ook wel eens een dijk of stuk onbespoten en niet met kunstmest verrijkt natuurland van de Gemeente Amsterdam, elders in Tuinen van West. Deze gronden zijn alleen niet bio-gecertificeerd. De slachter waar we ze naartoe brengen heeft wél een bio-certificaat; voor runderen is het gemakkelijker een kleinschalige slachter te vinden dan voor kippen. Wanneer de slager -die na de slacht het vlees snijdt en verwerkt- voor bijvoorbeeld de saucijzen en hamburgers kruiden gebruikt, zijn die ook biologisch gecertificeerd. We hebben dus een prachtig rundvleesras, een prachtige leefomgeving, maar door het deels verblijven op ongecertificeerde grond hier in de buurt, geen bio-certificaat. Natuurlijk zouden we daar graag verandering in zien en werken we eraan om ook ons vlees biologisch gecertificeerd te krijgen. Tot die tijd mogen wij onze winkel vol biologische producten helaas niet een bio-winkel noemen, vanwege de verkoop van het vlees van onze eigen runderen en kippen.