

De groene Amsterdammer

WENDY RATS IS MEDE-INITIATIEFNEMER VAN GROENE ONTMOETINGSPLEK AAN HET IJ

Vanaf het pontje van het Java-eiland zie je het zo liggen: 3000 vierkante meter braakliggend terrein aan het IJ. Een unieke plek voor een groen initiatief. Dat vond ook de gemeente, die vorig jaar op zoek ging naar een ondernemer die samen met de lokale bewoners het stuk grond in Noord nieuw leven wilde inblazen. Wendy Rats wist meteen: dit is mijn kans! Wendy had eerder dat jaar een rigoureuze carrièreswitch gemaakt; na jaren in de communicatie te

hebben gewerkt, was ze juist gestart met een opleiding aan de Biologische Landbouwschool. „Ik heb altijd een grote liefde voor groen gehad en mijn droom was een eigen pluktuin te beginnen. Dit is natuurlijk de perfecte plek om die droom te realiseren.” Samen met vriendin en horecaondernemer Tania Spaans en Wouter Schilders, die zich tijdens de voorbereidingen bij hen aansloot, ont-

wikkelden ze het idee voor De VerbroederIJ. Wendy: „Het wordt een ontmoetingsplek aan het IJ voor iedereen in de buurt. Een groene haven met pluktuinen, een stadsstrand en een paviljoen met lekker en betaalbaar eten en drinken. Je kunt er samen tuinieren, spelen met je kinderen of gewoon lekker een boek lezen. En het toffe is: iedereen kan aan dit project meedoen!” deverbroederij.nl

Aranka van der Pol schrijft voor Smart City#-duurzaam. aranka@junglebirds.org



Feiten & fabels

over biologische eten

Fabels

Biologisch eten is onbespoten

Biologische producten mogen volgens het EKO-keurmerk bespoten worden met pesticiden. Dit betreft uitsluitend 'natuurlijk gif', geen 'chemisch gif'. Toch is natuurlijk gif niet altijd beter; soms is hiervan namelijk meer nodig omdat het minder effectief is. In dat geval levert het meer ecologische schade op dan wanneer er een klein beetje chemisch gif wordt gebruikt.

Dieren die biologisch voer eten leveren een gezonder product

Het is niet bewezen dat dieren die biologisch eten een gezonder product leveren. Soms is het zelf zo dat dieren die biologisch eten een ongezonder eindproduct leveren. Zo kunnen de eieren van vrij-uitloopkippen bijvoorbeeld meer dioxines bevatten dan die van schaarrelkippen.

Feit

Biologisch eten is een stuk duurder

Biologisch eten is gemiddeld 30 procent duurder dan niet-biologisch eten. Dat komt voornamelijk door de intensievere landbouwmethode die gebruikt wordt om biologisch voedsel te produceren.

Feit en Fabel

Biologisch eten is gezonder

Het is niet wetenschappelijk aangetoond dat biologisch eten gezonder is. Wel is het zo dat mensen die biologisch eten vaak gezonder leven dan degenen die niet-biologisch eten. Dat komt doordat mensen die biologisch eten vaak bewuster kopen, koken en eten.

Mijn club in de city

Elke maand maakt een tiental mensen kapotte apparaten weer als nieuw in het **Repaircafé**. Van stofzuigers tot waterkokers; alle huishoudelijke hulpmiddelen passeren de revue. Buurtbewoners hoeven geen reparatiekosten te betalen, want deze dienst is gratis.



„Soms doet een apparaat het plotseling niet meer”, vertelt coördinator van Repaircafé Buitenveldert Robin Bronkhorst. „Vaak blijkt er alleen maar een kabeltje kapot te zijn, of moet het apparaat gereset worden omdat er op te veel knoppen is gedrukt. Met een beetje lijm of een schroefje doen veel apparaten het weer.” De reparateurs zijn stuk voor stuk handige vrijwilligers. „Zo hebben we een dame die handig is met de naaimachine. Hoewel we eigenlijk alleen apparaten repareren, komen er ook mensen langs met te lange pantalone of gaten in hun kleding. Soms herstelt ze ook dat.” Doordat kapotte apparaten weer gemaakt worden, hoeven mensen geen nieuwe aan te schaffen. Dat is precies de gedachte die achter het café zit. Immers, hoe minder nieuwe apparaten er gemaakt moeten worden, hoe minder CO₂-uitstoot er plaatsvindt.

Amsterdamse pindakaas zonder palmolie



Emiel Gerardu is zolang hij zich kan herinneren gek op pindakaas. De witte boterhammen met het bruine goedje waren vroeger niet aan te slepen. Dertig jaar later steekt Emiel zijn liefde voor pindakaas niet meer onder stoelen of banken.

Hij zegt zijn baan in de retail op en begint in zijn keuken te experimenteren met versgebrande pinda's, zeezout, kokosolie en andere onalledaagse ingrediënten. Vele uitgelikte potten later is iedereen het erover eens: dit moet het worden! **Nutorious.nl** is geboren. Nutorious is er in de combinaties witte peper, honing kaneel en chili sambal. Allemaal biologisch, handgemaakt en zonder suiker en palmolie. Vooral van dat laatste worden wij blij, want dat scheelt weer kilometers gekapt regenwoud.

Sjaal van de stad



Beeldend kunstenaar Mirjam Hagoort en stedenbouwkundige Marjolein Peters deelden een atelier in de Haarlemmer Houttuinen. Hun gezamenlijke fascinatie voor de stad, leverde een bijzonder kunstwerk op: een sjaal, bedrukt met minimalistische plattegronden van Amsterdam. De sjaal is gemaakt van modal, een stof die wordt gemaakt van natuurlijke houtvezel, die heerlijk zacht aanvoelt. barentsz-urbanfabric.nl

Koffieedik werkt als een natuurlijke scrub'



In Nederland produceren we jaarlijks gemiddeld 150 miljoen kilo koffiedik en 250 miljoen kilo sinaasappelschil. „Hoe kunnen we deze productie van organische reststromen inzetten als grondstoffen?”, vroegen Noor Buur en Robert-Willem Dol van ondernemerscollectief BeeBlue zich af. Ze experimenteerden met de restproducten en kwamen erachter dat sinaasappelschillen een heerlijke citrusgeur opleveren en dat koffiedik als een natuurlijke scrub werkt. Perfect voor zeep! Zo ontstond SOOP; vaste en vloeibare hand- en lichaamszeep. wearebeeblue.com

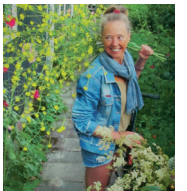


Sterk staaltje duurzaam design

De makers van de Walter Wallet wilden een portemonnee ontwerpen waarmee je gemakkelijk in één keer al je kaarten tevoorschijn haalt. Eentje die plat is, niet van leer, en met een originele uitstraling. Daarna ontwikkelden ze ook nog een dock, waarin je de Walter kwijt kan en een draadloze oplader voor je telefoon. „Design en duurzaamheid spelen een doorslaggevende rol. De aluminium portemonnee is gemaakt van gerecycled materiaal, de kunststof versie is volledig recyclebaar en het dock is van FSC goedgekeurd bamboe.” walterwallet.com

Lekker onkruid

Maaïke Pfann voelde zich als kind al helemaal thuis in de natuur. Even was dat naar de achtergrond verdwenen toen ze in een appartement in de grote stad ging wonen. Maar sinds ze in een huis met tuin woont, is de liefde weer opgebloeid. Na een opleiding kruidengeneeskunde en biologische landbouw doopte Maaïke zichzelf



om tot 'Mevrouw Onkruid' en organiseert ze culinaire wildplukwandelingen, en allerhande workshops met onkruid en kruiden. mevrouwonkruid.nl

Zeep van koffiedik en sinaasappelschil