

@ Team HG | 📅 juli 8, 2025 | ⌚ 10:25

Van grond tot bord: Hoe een chef en een boer samen werken aan een duurzame keten

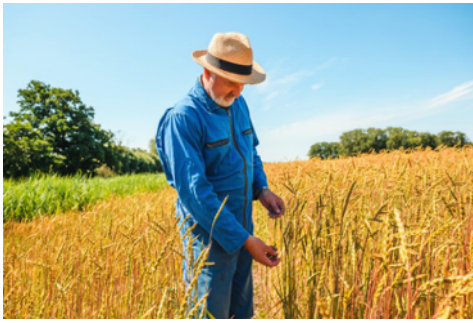
In het uiterste noorden van onze provincie, aan de Waddenkust, waait de frisse zeewind over de Groningse akkers. De bodem is hier anders, zilter, rijker, en er groeit meer dan alleen graan. Op deze kleigrond vinden chef Stefan Kollumer van Herberg Restaurant Molenrij en akkerbouwer Hero Havenga de Poel van Landgoud elkaar en delen ze dezelfde missie: laten zien dat korte ketens, lokale producten en duurzaamheid niet alleen noodzakelijk zijn, maar ook nog eens onweerstaanbaar lekker.



Hero: Een onderscheidende boer

Hero runt samen met zijn familie een biologisch akkerbouwbedrijf in Kloosterburen. Al meer dan 75 jaar is de familie actief op deze plek; hij is de derde generatie op de boerderij. Maar Hero's pad naar het boerenleven was niet vanzelfsprekend. 'Ik ben eigenlijk een zij-instromer. Voor 2019 werkte ik als strategisch adviseur voor wethouders en gedeputeerden. Pas tijdens een managementtraining realiseerde ik me: ik ben als boer geboren, en ik heb de keuze om het ook te worden. Dat voelde als een rijkdom.'

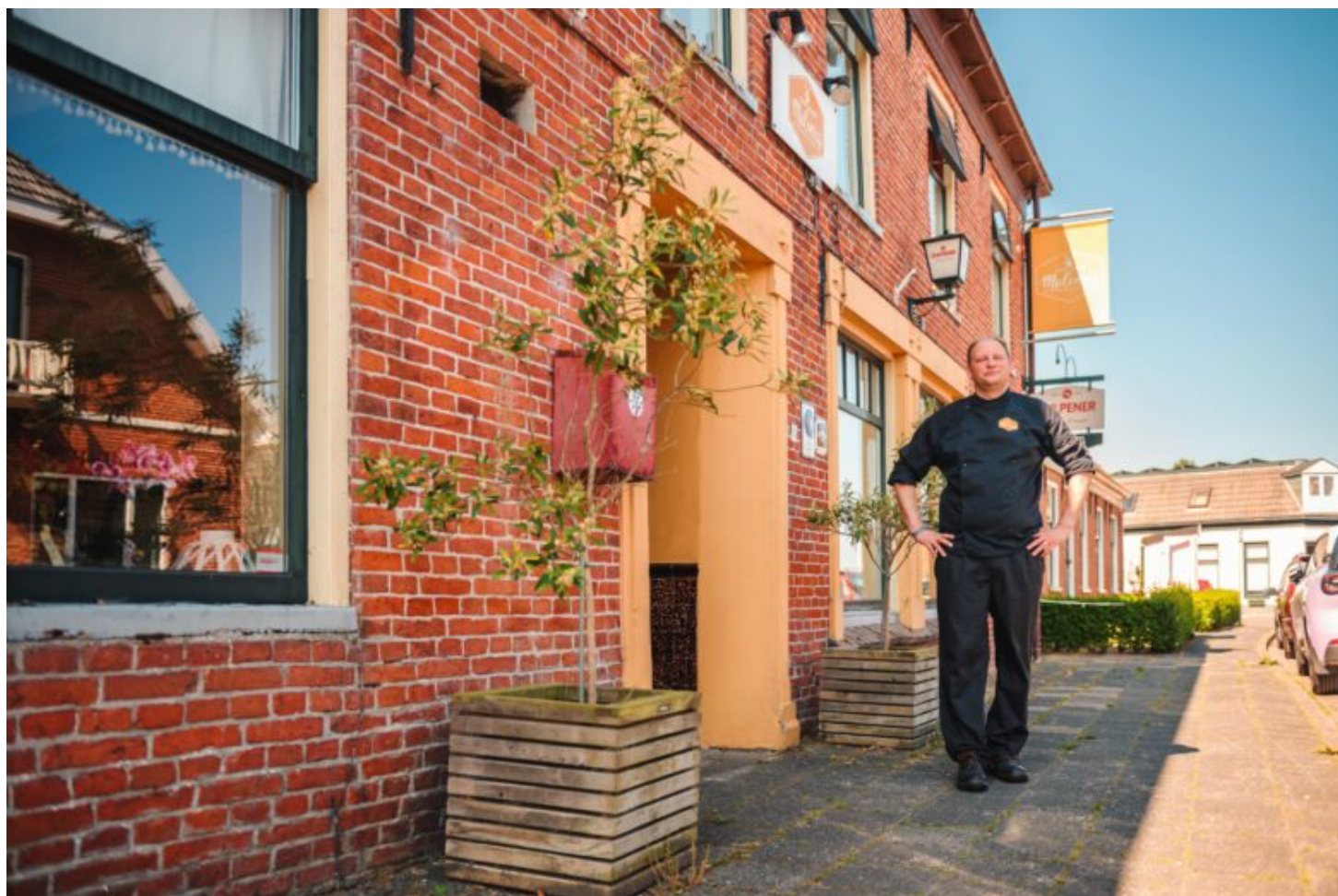
Wat Hero bijzonder maakt, is zijn onderscheidendheid en toewijding. Hij teelt biologische granen op bakkwaliteit. 'Dat betekent dat je van alleen water, meel, zout en desem een echt brood kunt bakken. Ontzettend puur. En in heel Nederland is er maar een handjevol boeren die dat kan', benadrukt hij. 'De manier van telen maakt ons uniek. Wij telen het zo, dat we goede kwaliteit leveren, en daardoor ook een andere prijs kunnen vragen.'



...menen vreesen, met name in mijn geval. Maar de overgave van je eigen vrees en werkt toch heel anders. 'Ik houd meer de korte lijntjes, het persoonlijke contact dat ik heb met mijn afnemers.' En dat heeft hij. Zijn granen verdwijnen niet anoniem in een bulktransport. 'Tien minuten voor jij hier kwam, stond er een bakker uit Friesland voor de deur. Die komt om de week zijn meel halen. Dat contact met je afnemer, dat is zo waardevol.'

Stefan: Een gedreven chef

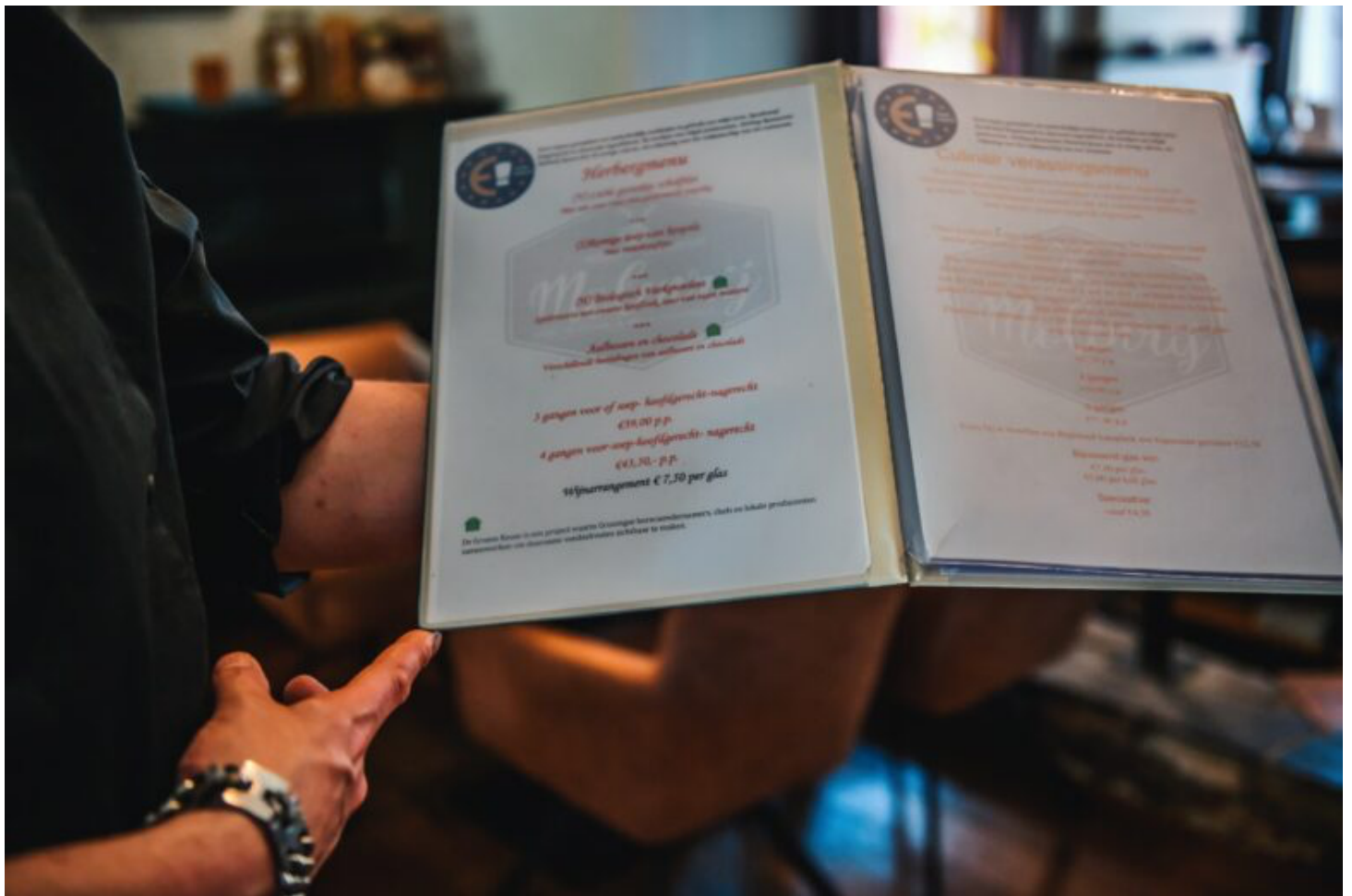
Stefan Kollumer runt samen met zijn vrouw Simone **Herberg Restaurant Molenrij**, een sfeervol restaurant op het Groningse platteland. 'In 2019 namen we een oud B&B-pand over en maakten er weer een restaurant van. Niet makkelijk, want de locatie is best afgelegen. Maar, dat dwingt je ook om creatief te zijn.'



Zijn geheim? 'Wij koken met verse, regionale, biologische producten. Zo puur mogelijk, met zo min mogelijk poespas. En dat vertel ik ook graag aan tafel.' Dat lukt, want gasten komen speciaal terug voor zijn speltrisotto met zwarte knoflook, een gerecht waarin de samenwerking met Hero letterlijk op het bord ligt. 'Dat spelt komt bij Landgoud vandaan. En het verhaal erbij maakt het af.'

Wederzijdse waardering

Wat de samenwerking tussen deze boer en chef zo krachtig maakt, is dat die voortkomt uit oprechte interesse in elkaars werk. 'Wij maken mooie dingen, zij maken mooie dingen,' zegt Hero, 'en dan is het fijn als je elkaar daarin kunt versterken.'



Groene Keuze op de kaart bij Herberg Restaurant Molenrij

Stefan vult aan: ‘Wat ik zo waardeer, is dat Hero altijd meedenkt. Ik hoef maar te bellen of een appje te sturen en dan ligt het een uur later klaar. Geen onpersoonlijke bestellijst bij een groothandel, maar een echt gesprek. En ik zit met mijn restaurant natuurlijk om de hoek, dus ik rij er ook zo even langs.’





Speltrisotto met zwarte knoflook van (Landgoud). Rouleau van varkensnek en zacht gegaard varkensvlees (Waddenvarkens). Niet op de foto, een saus van eigen mosterd met mosterdzaad van (Landgoud).

Het contact tussen de twee gaat verder dan levering. 'Soms nemen we studenten van de koksopleiding mee naar Hero's bedrijf,' vertelt Stefan. 'Daar krijgen ze uitleg over hoe graan groeit, hoe spelt wordt gemalen. Daar leren ze het echte verhaal van de ingrediënten kennen.'

Duurzaamheid als vanzelfsprekendheid

Duurzaamheid is voor beide heren dagelijkse praktijk, een vanzelfsprekendheid. 'Voor mij zit duurzaamheid vooral in de bodem,' legt Hero uit. 'Een gezond bodemleven zorgt voor een gezonde plant, met meer smaak en veerkracht. We gebruiken alleen vaste mest, geen drijfmest. Als ik mijn bodem hier ga uithollen, heb ik geen opbrengst. Zo simpel is het. En soms gaat het met die duurzaamheid ook echt op postzegel niveau. Bijvoorbeeld als er een vogelnestje midden op het land ligt. Dan kan ik daar dus niet ploegen.'



Stefan wil precies weten waar zijn ingrediënten vandaan komen. 'Ik ben zeker bereid meer te betalen voor kwaliteit. Als een bloemkool er prachtig uitziet én van een lokale teler komt, dan heb ik een product waar ik achter sta, en dat mijn gasten kunnen proeven. Maar die vlieger gaat niet altijd op. Zo had ik laatst een lokaal geteelde romanesco. Het was een heel klein kropje en ik moest er iets van vijf of zes euro voor betalen. Alles leuk en aardig maar dan schiet je echt je doel voorbij.'

Gemak is de vijand van kwaliteit

Kiezen voor duurzaam is niet altijd de makkelijkste weg. 'De mens is lui geworden,' zegt Stefan nuchter. 'We willen alles snel en kant en klaar. Maar daardoor verliezen we het verschil.' Hero herkent dat. 'Bij de groothandel bel je en is het er morgen. Bij mij moet je vooruit denken. Maar dat weten mijn afnemers. Ze kiezen daar bewust voor, omdat ze ook trots willen zijn op wat ze serveren.'



Transparantie op het bord

Het belang van transparantie pakt in de samenwerking voor beide partijen heel goed uit. 'We staan in **Molenrij** op de menukaart, maar wat ik echt leuk vind is als gasten aan tafel horen: deze risotto komt van Landgoud, dit graan is in Kloosterburen geteeld,' zegt Hero. 'Dat geeft trots. En je bent als restaurant dan niet alleen een keuken, maar een podium voor producenten.' Stefan vervolgt: 'Mensen waarderen dat. Ze vinden het geweldig om te weten waar iets vandaan komt. En wij vertellen dat graag. Het is namelijk een groot deel van de beleving aan tafel, en dat is ook waar je je als ondernemer mee kunt onderscheiden.'

Begin klein, maar begin!

Zowel Hero als Stefan hopen dat meer horecaondernemers en boeren deze weg inslaan. 'Het hoeft niet allemaal tegelijk,' zegt Hero. 'Begin gewoon met één product. Eén boer. Eén ingrediënt dat je echt kent. Daar begint het mee.' 'Als je weet waar je aardappel vandaan komt, als je je vis zelf ophaalt bij de visafslag in plaats van de groothandel, dan verandert er iets,' zegt Stefan. 'Je gaat anders koken. Ik denk zelfs dat je beter gaat koken.'

Van trots naar toekomst

Of het nu gaat om risotto van lokale spelt, huisgemaakte mosterd, of yoghurt van Waddenmax, bij Herberg Restaurant Molenrij proef je de regio. En bij Landgoud zie je de liefde voor de aarde in elk korreltje graan.

Samen laten Stefan en Hero zien dat een duurzame toekomst begint met samenwerking, vakmanschap, en aandacht. Aandacht voor bodem, product, gerecht en mens.

De Groene Keuze

Alles lezen over de Groene Keuze? **De Groene Keuze** is een project waarin Groningse horecaondernemers, chefs en lokale producenten samenwerken om duurzame voedselroutes zichtbaar te maken. Door middel van portretten, interviews, video's en kookdemonstraties wordt de reis van lokale producten – zoals granen, aardappelen, wild en garnalen – van producent tot gerecht in beeld gebracht. Het project stimuleert de korte keten, versterkt regionale samenwerking en biedt inspiratie voor zowel professionals in de horeca als bewuste consumenten. De Groene Keuze is een initiatief van de **Stichting Economische Samenwerking Noord-Nederland** ondersteund door de **Provincie Groningen** en **Gemeente Groningen**

© 2025 Stichting ESN

Tekst: Tanja Tuinstra

Fotografie: Jasper Bolderdijk

Video: Twan Siertsema





LEES OOK

NEWS FLASH

The Taste of Borrelcafé Oblomov

Speciaalbier met een eigenwijze twist in de Poelestraat. In de bruisende Poelestraat, waar kroegen en (tegenwoordig steeds meer) restaurants elkaar verdringen, is Borrelcafé Oblomov al

LEES VERDER »

GROENE KEUZE

De Waddenslag er en Voilà en Feu: eerlijk eten zónder keurmerk

De varkens van Edwin en Petra Spa van de Waddenslager in Uithuizermeeden zijn blij en gezonde varkens. Hun varkens lopen altijd buiten, krijgen reststromen als

LEES VERDER »

NEWS FLASH

The Taste of Bij de Molen

'Daar bij die molen, die mooie molen', aan de Rijksweg in Ten Post, is het restaurant Bij de Molen van Daan Vogelaar en zijn partner

LEES VERDER »

Tags

bar bier brasserie **cafe** cafetaria catering Chef cocktail column Corona drinken **eetcafe** eten
festival **Groningen** Grote Markt **Horeca** horecabeurs
horecagroningen horeca groningen HorecaGroningen.nl
Horecaondernemer Hotel Jos Beeres khn Klaar Af Kook koffie kok lid live muziek lunch
martinikerk nederland pizza Pizzeria poelestraat **restaurant** snackbar speciaalbier studenten
terras uit eten Wietze Snoak wijn Wijnkoperij

Inloggen abonnee

Gebruikersnaam



© 2025 Horeca
Groningen

Wachtwoord

Inloggen

Wachtwoord
vergeten?

[Abonnement?](#) [Vacatures](#) [Contact](#) [Privacy policy](#) [Algemene Voorwaarden](#)