

Samen de Gelderse Vallei mooi eten?

Dat doen we met het broodje Gelderse Vallei



Wat maakt dit product - en haar leveranciers - zo bijzonder?

Hier het verhaal achter de broodjes, en de producenten

Maar eerst: WAT IS BROODJE GELDERSE VALLEI?

Lokaal, duurzaam en supersmaakvol. Broodje Gelderse Vallei combineert heerlijke producten van lokale boeren die duurzaam werken. Met hart voor natuur, biodiversiteit en bodem. Zo staan wij in de Gelderse Vallei achter die boer die het net even anders doet.

En: WAAROM DIT BROODJE?

De landbouw in Nederland loopt tegen de grenzen van de natuur aan. Dat terwijl meer dan de helft van ons land bestaat uit landbouwgrond. Een steeds grotere groep boeren laat zien dat het anders kan. Door het kopen van hun producten zorgen wij er samen voor dat deze grond herstelt.

IN SAMENWERKING MET:

(Mogelijk volgen er binnenkort meer organisaties dit voorbeeld)



Scan QR voor de video

BROODJE HEREFORDS GEHAKT, de vlees-variant.

Bierborstel maakt het brood uniek. De agro ecologische oer-granen van [Graangeluk](#) zijn de basis. De [Wageningse Stadsbrouwerij](#) gebruikt deze granen, met bierborstel als restproduct. Broodbakker Bas van [Mekx Brood](#) verwerkt beide in het brood, vandaar de naam 'bierbolletje'. Deze samenwerking tussen de ambachten en met de natuur is een bijzondere symbiose.



De mediteraanse spread van [Lekker Lupine](#) is niet alleen lekker fris en gezond door alle vezels, aminozuren en eiwitten. Het biedt kansen voor boeren om bij te dragen aan de biodiversiteitsherstel en de vraag naar eiwit van eigen bodem, met behoud van een gezonde boterham.

Het gehakt van [Herefords van de Heuvelrug](#) is geboren uit passie. Veearts Leen had een voorliefde voor dit ras. Dus toen er bij boerderij de Eekhoeve ruimte kwam voor 12 nieuwe grazers zag Leen een kans. Inmiddels lopen er ruim 70 Herefords - als natuurbeheerders - in verschillende natuurgebieden in de regio, het hele jaar rond. En dat proef je ook. De slachterij voldoet aan het Beter Leven keurmerk. En de uiencompote van Mariënwaerdt maakt dit broodje af.

Hieronder de producenten/ leveranciers. Klik op de naam voor meer tekst en toelichting over deze mensen, ondernemingen en hun impact.



[Marcel, GraanGeluk](#)



[Bas, Mekx brood](#)



[Dennis, Wageningse Bierbrouwerij](#)



[Leen en Hanneke, Herefords](#)



[Marieke, Lekker Lupine](#)

BROODJE OUDE KAAS, de vegetarische variant.

Het Bierbolletje van ambachtelijke broodbakker Bas van [‘Mekxbrood’](#) wordt gemaakt van de granen van Marcel van [Graangeluk](#). Een deel gaat direct naar de bakker. Een ander deel wordt gebruikt door Dennis, van de ambachtelijke [Wageningse Stadsbrouwerij](#). De bierborstel wordt door Mekxbrood verwerkt, samen met roggekorrels die gegaard worden in donker bier van de brouwerij. Dit geeft de bijzondere smaak en de naam ‘Bierbolletje’.



Het optionele hardgekookte ei komt van [OnsEi](#); biologisch en 3 sterren Beter Leven keurmerk! Bij mooi weer scharrelen de kippen lekker buiten. De weide is aangeplant met wilgen, noten- en fruitbomen. Dat zorgt voor beschutting, en zorgt dat de kippen zich veilig voelen. Vogels, bijen en insecten worden door de bomen aangetrokken en dat is gunstig voor de biodiversiteit.

De kaas is een Hollandse biologische gerijpte kaas, langzaam op smaak gekomen in traditionele kaaspakhuisen, met een rijke, nootachtige smaak en kristalletjes die knisperen bij elke hap. Dit broodje wordt verder op smaak gebracht met 1) de oer-mosterd van [de Hemel](#), de oudste speciaal bierbrouwerij van Nederland en 2) walnoten/pompoenpitten mix van [Veld 4](#); dé plek voor iedereen die werkt met of houdt van walnoten en hazelnoten.

Hieronder de producenten/ leveranciers. Klik op de naam voor meer tekst en toelichting over deze mensen, ondernemingen en hun impact.



[Bas van Leersum, Mekx brood](#)



[Marcel van Silfhout, GraanGeluk](#)



[Dennis, Wageningse Bierbrouwerij](#)



[Willem, Corina en Ton, Ons Ei](#)



[Melissa en Beer, Veld4](#)

BROODJE LUPINESPREAD, de veganistische variant.

Dit 'broodje van de toekomst' bestaat uit het Veluwe Twist brood van [Mekxbrood](#); ambachtelijke bakker die al 53 jaar bezig is met nieuwe producten.

De kerrie spread van [LuPien Cuisine](#) is fris en gezond door alle vezels, aminozuren en eiwitten. Lupine slaat een brug tussen agrarisch herstel en culinair genieten. Zo biedt het kansen voor boeren om met een eiwitrijke teelt biodiversiteit actief te ondersteunen én tegelijk een haalbare inkomstenstroom te creëren. Lupine, met haar rijke smaak met een zachte 'bite', is een volwaardige plantaardige eiwitbron en biedt een alom goed alternatief op soja.

Vervolgens wordt deze smaakvolle basis aangevuld met kressen en de seizoensmix gefermenteerde groente van [de Biesterhof](#), de walnoot/pompoenpit mix van [Veld 4](#) en [burgerboerderij de Patrijs](#).

Hieronder de producenten/leveranciers. Klik op de naam voor meer tekst en toelichting over deze mensen, ondernemingen en hun impact.



[Marieke, Lupien Cuisine](#)



[Eline, de Biesterhof](#)



[Johannes, boerderij de Patrijs.](#)



[Bas van Leersum, Mekx brood](#)



[Melissa en Beer, Veld4](#)

GraanGeluk – Landschap, smaak & biodiversiteit in één

Stel je voor: wuivende graanvelden vol kleurige bloemen, zoemende bijen en fladderende vlinders. Hier groeit het graan van jouw brood, pasta of biertje. Bij GraanGeluk combineer je smaak en beleving met zorg voor natuur en landschap.



De Kern



GraanGeluk verbouwt zeldzame Nederlandse graansoorten op een agro-ecologische manier. Van deze oogst maken we streekproducten zoals ambachtelijk brood, pasta en speciaal bier. Met een 'Graandeel' adopteer je een stukje akker en word je deel van ons verhaal.

Wat maakt ons bijzonder?

- Oude graanrassen en akkerkruiden, geen monocultuur.
- Korte keten: van boer tot molen, bakker en brouwer.
- Samenwerking met boeren, imkers, molenaars, overheden én burgers.
- Jij als consument maakt direct verschil door mee te doen.



Biodiversiteit & Impact



Elke akker die wij inzaaien is een thuis voor insecten, vogels en bloemen. We verbeteren de bodem, leggen CO₂ vast en brengen oude gewassen terug als levend erfgoed. Zo proef je niet alleen de smaak van vroeger, maar draag je ook bij aan een gezonder landschap.

Lekker Lupine – Lokaal eiwit, landschap & smaak in één

Stel je voor: lupinevelden vol kleurige bloemen, bijen die zoemen tussen de stengels, en een bord voor je met lupinespread of pasta — rechtstreeks van Nederlandse akkers. Bij Lekker Lupine geniet je én draag je bij aan de transitie naar plantaardige eiwitten uit eigen bodem.



De Kern



Lekker Lupine brengt lokaal geteelde lupinebonen terug op de akkers en op je bord — biologisch & natuurinclusief. Onder het label 'LuPien Cuisine' worden spreads, pasta's en andere producten ontwikkeld, rijk aan eiwit én vezels. Hoe meer lupine we eten, hoe groter de markt en hoe meer telers aansluiten.

Wat maakt ons bijzonder?

- Nederlandse teelt, minder afhankelijk van import.
- Combinatie van teelt, productontwikkeling en kennisdeling (via LuPien Cuisine).
- Innovatieve proeven met mengteelten, compostthee en diverse rassen.
- Nauwe samenwerking tussen boeren, onderzoekers en consumenten.



Biodiversiteit & Impact



- Lupine verrijkt de bodem door stikstofbinding en bevordert bodemleven.
- Lokale teelt verkort ketens en verlaagt transportvoetafdruk.
- Diversiteit in rassen versterkt het Nederlandse landbouwsysteem.
- Meer bloemen en variatie in het veld = meer bijen, vogels en insecten.

Herefords v.d. Heuvelrug – Natuurlijk vlees, landschap & zorg voor dieren



Stel je voor: runderen die rustig grazen in het open landschap van de Utrechtse Heuvelrug en de Gelderse Vallei. Geen megastallen, maar dieren die jaarrond buiten lopen, met ruimte, rust en respect. Bij Herefords van de Heuvelrug proef je niet alleen eerlijk vlees, maar draag je ook bij aan een gezond landschap en beter dierenwelzijn.

De Kern

- Kleinschalige kudde Hereford-runderen, natuurlijk gehouden op de Heuvelrug.
- Verkoop van pakketten rundvlees rechtstreeks aan consumenten.
- Transparantie: je weet waar je vlees vandaan komt en hoe de dieren leven.



Wat maakt ons bijzonder?



- Jaarrond buiten: de dieren grazen in natuurgebieden en dragen bij aan beheer en biodiversiteit.
- Natuurlijk ras: Herefords zijn sober, vriendelijk en zeer geschikt voor extensieve begrazing.
- Korte keten: direct van boer naar consument, zonder tussenhandel.
- Respect voor dier en landschap: minder stress, meer smaak en kwaliteit.

Biodiversiteit & Impact

- Begrazing door de kudde houdt natuurgebieden open en bevordert planten- en insectensoorten.
- Mest van de runderen verrijkt de bodem en versterkt natuurlijke kringlopen.
- Kleinschalige productie = lagere ecologische voetafdruk.
- Consumenten helpen mee aan een duurzaam landschap op de Utrechtse Heuvelrug en in de Gelderse Vallei.



Ons Ei – het ei van dichtbij, met hart voor dier & natuur



Stel je voor: kippen die in een begroeide weide scharrelen, voorzien van bomen en struiken, in plaats van kale uitloop. Hun eieren – vers van het nest – komen terecht op jouw bord, met minimale transportafstand en maximale zorg. Bij Ons Ei geloven we: blije kippen, lokaal voedsel en duurzaamheid horen bij elkaar.

De Kern

- Ons Ei produceert biologische eieren, rechtstreeks vanuit boerderijen in Boven-Leeuwen en Dreumel.
- De kippen krijgen méér ruimte dan wettelijk verplicht, binnen én buiten.
- Het voer is biologisch, zonder gewasbeschermingsmiddelen of kunstmest.
- De eieren worden zelf geraapt, gesorteerd, verpakt en geleverd in winkels, zorginstellingen en restaurants in de regio.



Wat maakt Ons Ei bijzonder?



- Korte keten & lokaal: eieren komen uit de streek, waardoor transportemissies gering zijn.
- Hoger dierenwelzijn: 3-sterren Beter Leven keurmerk en extra ruimte buiten voor kippen.
- Groene verpakkingen: de eierdoos is composteerbaar (PaperFoam, biobased).
- Kringloop denken: mest wordt gebruikt om champignons te kweken, reststromen sluiten zich in de natuurkringloop.

Biodiversiteit & impact

- De uitloop is beplant met bomen, fruit en noten, wat habitat biedt voor insecten, vogels en biodiversiteit.
- Verantwoord biologisch voer beschermt bodem en water.
- De verpakkingen zijn composteerbaar.
- Door lokaal afzetten dragen we bij aan een sterke streekketen en bewust consumentengedrag.



Stadsbrouwerij Wageningen – lokaal bier met betekenis



Beeld je in: gerst uit de omgeving, gebrouwen in het hart van Wageningen, geserveerd in een knus proeflokaal. Elke slok vertelt een verhaal van lokale samenwerking, duurzaamheid en ambacht. Bij Stadsbrouwerij Wageningen proef je niet alleen speciaal bier, maar ondersteun je een netwerk van boeren, molens en stadsversterking.

De Kern

Stadsbrouwerij Wageningen brouwt karaktervolle, onafhankelijke bieren met lokale granen uit de omgeving van Wageningen. Sinds 2013 werkt de brouwerij aan een missie: stad en platteland verbinden via de biertap. Met de brewpub Café Rad van Wageningen kun je het hele proces beleven: van brouwzaal tot glas.



Wat maakt ons bijzonder?



- Lokale granen als basis: samenwerking met boeren rondom Wageningen.
- Innovatieve installaties: o.a. gebruik van een Meura-filter waarmee ook roggebier bewezen kan worden.
- Stads-gebonden: brouwerij is midden in stad, nabij publiek en cultureel leven.
- Ervaring & beleving: rondleidingen, proeverijen, lokale evenementen en een eigen proeflokaal.

Biodiversiteit & impact

- Door lokale graanteelt wordt de transport emissie beperkt en de keten verkort.
- Kleinschalige teelt versterkt biodiversiteit in akkers en stimuleert variatie in gewassen.
- De mest en reststromen (zoals brouwdeeltjes) kunnen terug in de kringloop van bodem en landbouw.
- De brouwerij draagt bij aan de identiteit en levendigheid van Wageningen: cultureel én economisch.



Mekx Brood – Ambacht, smaak & beleving dicht bij huis



Loop je een van onze winkels in Doorwerth of Bennekom binnen, dan word je begroet door de geur van versgebakken brood. Achter dat aroma schuilt een familiepassie: brood moet je niet alleen eten, maar beleven — met aandacht voor smaak, traditie en lokale verbinding.

De Kern

We ondersteunen de lokale economie (toeleveranciers, ambachtslieden, winkels) en dragen bij aan een levendig regionaal voedselsysteem.

We bakken dagelijks brood, kleinbrood, specialiteiten, desem- en speltbroden en streekproducten.



Wat maakt ons bijzonder?



- Lange rijstijd & natuurlijke gisting: onze broden rijzen 18–24 uur, wat smaak, structuur en verteerbaarheid versterkt.
- Streekproduct-integratie: bijvoorbeeld het Bierbrood, gemaakt met lokale rogge en donker bier.
- Ambacht & innovatie: we combineren traditie met experimenten in recepten, ingrediënten en assortiment.

Biodiversiteit & impact

- Door streekgranen te gebruiken en lokaal te produceren verminderen we emissies en versterken we de lokale kringloop.
- Met aandacht voor ingrediënten (zoals spelt, desem en E-nummervrije soorten) bieden we alternatieven voor consumenten met bewustzijn voor gezondheid.
- Focus op kwaliteit en beleving zorgt dat mensen meer waardering krijgen voor brood als product met historie en karakter.



Veld 4 – Nederlandse noten, puur & verbonden met de natuur



Stel je voor: een boomgaard vol walnoten en hazelnoten, waar je zelf je noten kunt aanleveren om te laten persen tot olie. Bij Veld 4 draait alles om authenticiteit, ambacht en duurzaamheid — van boom tot fles. Melissa en Rudolf Jan (Beer) nodigen je uit om het nootverhaal te delen — met smaak, hart en kennis.

De Kern

Veld 4 is gespecialiseerd in walnoten en hazelnoten: teelt, verwerking en verkoop.

Men perst noten tot olie, verkoopt noten in dop & gepeld, en levert begeleiding voor teelt en verwerking.

Ook particulieren en telers kunnen hun eigen oogst laten verwerken.



Wat maakt ons bijzonder?



- De notenteelt gebeurt zonder chemische middelen: de natuur krijgt ruimte in de boomgaard.
- Reststromen worden benut als biobrandstof of voor andere producten (o.a. bier).
- Veld 4 is pionier: de notenteelt in Nederland is nog klein en Veld 4 bouwt mee met kennis, schaal en verwerkingscapaciteit.

Biodiversiteit & Impact

- Door geen bestrijdingsmiddelen te gebruiken, blijft bodemleven gezond en natuur dichtbij.
- Wilde hagen, fruitbomen en bloemrijke zones rond de boomgaard ondersteunen bijen, insecten en vogels.
- Lokale notenteelt vervangt import, verkort ketens en versterkt Nederlandse agrodiversiteit.
- Reststoffen worden ingezet in de kringloop en zo wordt verspilling geminimaliseerd.



De Biesterhof – Regeneratief boerensysteem met de gemeenschap



Stel je een boerderij voor waar akker, tuin, voedselbos en natuur samenkomen.

Bij De Biesterhof scheppen we een ecosysteem — niet alleen voor voedsel, maar voor bodem, biodiversiteit en gedeelde inspanning. Hier werk je mee, oogst je lokaal, en deel je in de kracht van regeneratieve landbouw.

De Kern

Een regeneratieve burgerboerderij op ca. 25 hectare, gericht op gezond en biologisch voedsel, en het herstellen van bodem en natuur.

Op het terrein zijn tuinderij, akkerbouw, fruit- en notenbomen, bessenstruiken, kruiden en twee voedselbossen ingericht. De grond is in bezit van de coöperatie *Land van Ons*, die als burgercoalitie landbouwgrond koopt en verpacht aan boeren met natuurambitie.



Wat maakt ons bijzonder?



- Bewoners, consumenten én vrijwilligers zijn actief betrokken bij de teelt en besluitvorming.
- Transitie van traditionele landbouw naar strokenteelt, gemengde systemen, agroforestry en natuurlijke randzones.
- Samenwerking met lokale boeren, universiteiten en kennisnetwerken.

Biodiversiteit & Impact

- De diversiteit aan gewassen, voedselbossen en kruidenstroken creëert habitat voor insecten, vogels en bodemleven.
- Geen synthetische bestrijdingsmiddelen of kunstmest: natuur en bodemsterkte zijn leidend.
- Lokale consumptie & korte keten verkorten transportemissies en versterken de verbondenheid tussen boer en consument.
- De boerderij stelt biodiversiteit centraal en werkt aan klimaatrobustheid.



De Patrijs – Boerderij door & voor de gemeenschap



Stel je een plek voor waar koeien grazen, akkers bloeien, en waar jij eenvoudig je boodschappen doet — rechtstreeks van het erf. Bij De Patrijs worden natuur, voedsel en gemeenschap samengebracht in één inspirerend project.

De Kern

Burgerboerderij De Patrijs, sinds 2022 gevestigd in Laren (Gld), transformeert een gangbaar melkveebedrijf tot een gemengd natuurinclusief bedrijf met akkerbouw, tuinderij én eigen kaas- & zuivelmakerij. In de winkel kun je duurzame en (h)eerlijke producten kopen: kaas, zuivel, vlees, groenten en meer.



Wat maakt ons bijzonder?



- Burgerparticipatie: bewoners, consumenten en vrijwilligers dragen mee in besluitvorming en beheer.
- Transformatie en vernieuwing: van melkveehouderij naar gemengd bedrijf met natuur en biodiversiteit centraal.
- Naast eigen producten werken we samen met andere duurzame boeren om een breed aanbod te garanderen.

Biodiversiteit & impact

- Variatie in akkertypes en natuur inclusieve zones bevordert habitat voor vogels, insecten, bodemleven en de patrijs.
- Geen monocultuur: een gemengd bedrijf versterkt veerkracht van het landschap.
- Lokale consumptie & korte ketens verminderen emissies.
- Reststromen gaan terug de kringloop in, ten behoeve van bodemvruchtbaarheid.

