

in de **Groene** **Keuken**

Theo Pronk
Rotterdam

Slagersportret
van Theo

Ieder heeft zijn
eigen reden om
bij ons te kopen

Ton en Gerda van Wijk,
boerenbedrijf 'Oud-Alblas'

“Ik ben blij dat
we deze keuze
hebben gemaakt”



De Groene Weg
biologisch vlees



Interview Ton en Gerda van Wijk
“Ik ben blij dat we deze
keuze hebben gemaakt”



Interview Kemperkip
Ouderwets lekkere
kip; vol van smaak

Overige artikelen

Slagersportret 3
van Theo Pronk

De Groene Weg: 4
Duurzame vleeskeuze: natuurlijk kan 't

Recept 9
Gestoofde kippenbouten met citroen en witte wijn

Op zoek naar
inspiratie of
benieuwd naar
meer verhalen?



Ga naar degroeneweg.nl
door de QR-code te
scannen of volg ons via
onze socialkanalen.

@degroeneweg
 degroeneweg.nl
 @degroeneweg

Colofon

In de Groene Keuken is een uitgave van De Groene Weg. De redactie wordt uitgevoerd door New. Brand Activators. De tekst en foto's zijn eigendom van De Groene Weg. Het overnemen is alleen na schriftelijke toestemming van De Groene Weg toegestaan. Vragen over dit digitale magazine? Neem contact op via info@degroeneweg.nl.

Voorwoord

We vinden het steeds belangrijker om duurzamere keuzes te maken in ons dagelijkse leven. Toch geeft een grote groep Nederlanders aan niet direct het gevoel dat ze met het doen van duurzame, zoals biologische, boodschappen echt impact maken op een duurzamere wereld.

Bij De Groene Weg durven we te stellen dat dit wel degelijk het verschil maakt. Samen met onze klanten en leveranciers maken we elke dag de beste keuze. Voor onszelf en voor de wereld.

Onze drijfveren zijn helder. Natuurlijk is dat dierenwelzijn. Alle biologische dieren krijgen de ruimte om hun natuurlijke gedrag te vertonen. Wroetende varkens. Scharrelende kippen. Koeien die de hele dag heerlijk in de wei kunnen grazen.

Ook onze bijdrage aan de biodiversiteit is een belangrijke drijfveer. Het voer dat de dieren krijgen is biologisch. Geen chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen of kunstmest om veevoer te produceren doet zoveel goeds voor de bodem en het bodemleven. En zelfs voor insecten en vogels. Daar profiteren we generaties lang van.

En onze derde drijfveer? Dat is het plezier.

Het plezier van lekker en kwalitatief goed eten. Als slagers van De Groene Weg zijn we er trots op om dagelijks dit mooie verhaal te vertellen. Het vormt de basis voor alles wat we doen. Voor ons brede assortiment kwaliteitsvlees bijvoorbeeld. En voor onze passie om u als onze klant steeds weer met iets nieuws te verrassen.

In dit magazine bomvol prachtige verhalen uit onze keten vertellen we u graag meer over de impact van biologische vlees. Namens alle slagers – én namens de wereld – alvast bedankt voor uw keuze!

De slagers van De Groene Weg
zomer 2023

Lees meer prachtige verhalen op
www.degroeneweg.nl.

De Groene Weg
biologisch vlees



Theo Pronk,
De Groene Weg Rotterdam

Ieder heeft zijn eigen reden om bij ons te kopen

Als je binnenstapt bij De Groene Weg Rotterdam, ontmoet je Theo Pronk, die al 28 jaar trots zijn vak uitoefent en een bijzondere band heeft met de stad. “Rotterdam heeft een prachtige mix van mensen, jong en oud van allerlei culturen en achtergronden. Ik denk dat dit het leukste is aan ons werk: geen klant is hetzelfde en je leert elke dag weer iets nieuws. Je ziet de diversiteit zelfs terug in ons assortiment!”

De diversiteit is ook te merken in de slagerij. “Onze klanten hebben ieder hun eigen reden om bij ons te kopen. Oudere klanten komen voor de vertrouwde kwaliteit en de ‘smaak van vroeger’. Studenten maken bewust een biologische keuze. Gezinnen kiezen vaak voor wat minder maar wel goed kwaliteitsvlees. Wat we in de zomer veel zien zijn barbecueënde mannen. Die willen uitpakken met een mooi stuk vlees op de barbecue. Zo heeft elk seizoen zijn eigen koopgedrag, ik hou van die afwisseling!”

“Er zijn ook veel overeenkomsten tussen onze klanten. Ze vinden het bijvoorbeeld stuk voor stuk belangrijk om te weten waar het vlees vandaan komt. Om deze reden wordt de leverancierslijst op de toonbank geplaatst. Zo kun je als klant direct zien van welke boer jouw vlees afkomt.”

Voor Theo is de diversiteit van zijn geliefde stad ook een inspiratiebron. “Ik ben constant op zoek naar nieuwe bereidingswijzen en recepten. Hier komen de mooiste producten uit voort. Eens in de zoveel tijd dan hoor ik iets voorbijkomen waarvan ik denk: dat zou weleens erg lekker kunnen zijn. Dan maak ik een biologische variant van het gerecht om het uit te proberen. Wanneer ik het echt lekker vind bieden we het aan in de slagerij. Je vindt bij ons inmiddels talloze traditionele én wereldse producten. Heb jij nog een mooi recept voor ons? Of wil je zien welke bijzondere producten we allemaal aanbieden? Vraag het ons gerust!”

Lékker biologisch uit Rotterdam

De Groene Weg



Kies biologisch
vlees

Duurzame vleeskeuze, natuurlijk kan 't


De Groene Weg
biologisch vlees

De Groene Weg is al ruim 40 jaar hét adres voor biologisch vlees in Nederland. In die tijd zijn we uitgegroeid van kleinschalige slagerij in Utrecht tot een bedrijf dat hoogwaardig biologisch vlees door het hele land op de kaart zet. Als marktleider in biologisch vlees vinden wij het belangrijk om meer mensen bewust te maken van hun vleesaankopen.



Juist in deze tijd waarin voor veel gesproken wordt over een duurzaam voedselsysteem en je veel leest over de uitdagingen om hier te komen, **willen wij als De Groene Weg laten zien dat het wél kan: een duurzame keuze maken.** In onze nieuwe campagne '**Natuurlijk kan 't**' willen we al deze positieve verhalen van schakels uit onze keten laten zien dat onze boeren, slagers, kopers van biologisch vlees er nu al dagelijks voor kiezen om wél een duurzame keuze te maken.

Natuurlijk kan 't: kiezen voor 100% biologisch

Van bodem tot veevoer, alles dat gebruikt wordt in de productie van biologisch vlees door De Groene Weg voldoet aan de Europese regels voor biologische landbouw. Dieren krijgen bij onze boeren de ruimte om hun natuurlijke gedrag te vertonen en mogen altijd, wanneer ze maar willen, maar buiten. Ook krijgen de dieren biologisch voer, geteeld zonder chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen. De mest van onze dieren wordt weer gebruikt voor bemesting van biologische akkers. Zo dragen wij bij aan de biologische voedselkringloop. De leefwijze van de biologisch gehouden dieren zorgt er bovendien voor dat ze een hoge weerstand hebben tegen ziekten. Biologische productie gebeurt met respect voor de natuur, de dieren en de boeren. Daarom geloven wij dat biologisch de meest duurzame manier van landbouw is.

***Wij geloven dat
vlees een plek heeft
in ons dieet, mits
duurzaam en bewust
geproduceerd***

Natuurlijk kan 't: samenwerken in een sterke keten

Bij De Groene Weg zien we toe op de hele keten en kennen we onze boeren bij naam. Wanneer boeren zich aansluiten bij De Groene Weg hebben we een afspraak voor onbepaalde tijd. We vinden het belangrijk om hen goede voorwaarden te bieden. Onze boeren krijgen een stabiele prijs, die aansluit bij de ontwikkeling van de markt. Verder maken we afspraken met retailers en producenten zodat de boeren ook zeker weten dat ze afzet hebben voor hun vlees. Dit zorgt voor rust en stabiliteit. We houden het overzicht over alles wat komt kijken bij de productie van biologisch vlees. En wat ook zo mooi is, doordat we de gehele keten in beheer hebben kunnen we vraaggestuurd werken. Hierdoor kunnen we waarborgen dat er geen overproductie is. Zo zorgen we voor een markt die op het juiste tempo groeit en in evenwicht is.



Natuurlijk kan 't: kiezen voor minder maar beter

Sinds 1981 laten wij zien dat vlees eten en duurzaamheid samen kunnen gaan. We wilden een voorbeeld zijn voor hoe het ook kan. Dat is gelukt: met tien slagerijen, een webshop en ons vlees in diverse supermarktschappen zijn we inmiddels een autoriteit op het gebied van biologisch vlees. We houden de maatschappelijke ontwikkelingen goed in de gaten. Issues als klimaatverandering en verlies aan biodiversiteit doen ons inzien dat we onze leefstijl moeten aanpassen. Wij geloven dat vlees een plek heeft in ons dieet, mits duurzaam en bewust geproduceerd. Kies misschien iets minder vaak voor vlees, of ga voor een kleiner stukje, maar kies het bewust en ga voor biologisch vlees.

Ton en Gerda van Wijk

Boerenbedrijf
Oud-Alblas



“Ik ben blij dat we deze keuze hebben gemaakt”

In de polders van Oud-Alblas runnen Ton en Gerda van Wijk hun boerenbedrijf met 160 melkkoeien en 145 fokzeugen. Het is een gezellig familiebedrijf waarin alle vijf kinderen met plezier meehelpen. In 2021 hebben ze de varkenstak omgeschakeld naar biologisch. Sindsdien lopen de zeugen vrij rond in een stal met stro en weiland met modderpoel.

De familiegeschiedenis op dit boerenbedrijf begint al in 1964. “Toen heeft mijn opa deze boerderij voor mijn vader gekocht,” vertelt Ton van Wijk. “Op een andere locatie in Zuid-Holland had mijn opa een gemengd bedrijf met akkerbouw en koeien. Hier kon mijn vader voor zichzelf beginnen als melkveehouder. Na een jaar kocht hij er één zeug bij. Mijn moeder vond dat varken heel leuk en van lieverlee groeide haar passie uit tot een bedrijfstak van meerdere fokzeugen. Van kinds af aan hielp ik mijn ouders. Na de landbouwschool ben ik bij mijn ouders in het bedrijf gestapt.” Tot op de dag van vandaag doet Ton niets liever dan de hele dag tussen de dieren werken.

Blijde dieren
en gelukkige
boeren

“Iedereen die thuis is – en geen huiswerk, sport of andere afspraken heeft – helpt mee”

De boerderij runnen Ton en Gerda samen en ook alle vijf kinderen steken graag hun handen uit de mouwen. “Regelmatig zijn we met z’n vieren of vijven bezig,” vertelt Ton. “Iedereen die thuis is – en geen huiswerk, sport of andere afspraken heeft – helpt mee. Toen de kinderen jong waren, ging dat spelenderwijs. Nu hebben ze er gewoon plezier in om mee te werken.”

Het aantal fokzeugen van de familie Van Wijk was voor een gangbaar bedrijf aan de lage kant. “We wilden ze niet als neventak,” aldus Ton, “dus we maakten plannen om op te schalen naar vierhonderd zeugen. Een vertegenwoordiger opperde: is biologisch niks voor jullie? We zijn toen bij een paar biologische varkenshouders gaan kijken. Met minder dieren konden zij meer geld verdienen. Dat is toch hartstikke mooi?” In 2021 heeft de familie Van Wijk de overstap naar biologisch gemaakt. “Ik ben heel blij dat we deze keuze hebben gemaakt,” zegt Ton. “Het is echt heel anders nu. De varkens leven meer volgens de natuur en zijn een stuk relaxter en gezonder.”

De varkens hebben nu drie keer zoveel ruimte en lopen allemaal los, ook als ze biggen hebben. De moeders met biggen hebben een privé-stal met een buitenuitloop. De dragende zeugen leven in een groep en hebben toegang tot een weiland met modderpoel. “Ze nemen een duik en gaan dan in de stal een dutje doen. Alle zeugen die binnen liggen zijn zwart van de modder,” vertelt Ton. Het werken met stro was wel even wennen: “In het begin gebruikten we veel te weinig. De stalvloer moet helemaal bedekt zijn maar ze duwen het opzij, eten het op en spelen ermee. In de winter graven ze zich helemaal in en zie je de zeugen nog maar net liggen.”

Als biologische boer is Ton anders gaan denken. Vroeger was hij trots als een zeug veel biggen had. Nu, met loslopende moeders en veel frisse lucht, heb ik liever wat minder biggen die bij hun

geboorte al wat groter en sterker zijn.” Ook naar het weiland is Ton met andere ogen gaan kijken: “We hebben bomen aangeplant voor schaduw. Daarmee willen we het voor de zeugen aantrekkelijk maken om op warme zomerdagen lekker naar buiten te gaan.” Dat de varkens zichtbaar zijn voor burens en voorbijgangers geeft een nieuwe dynamiek: “We krijgen complimenten en leuke reacties. Net als wijzelf worden mensen vrolijk van varkens in een weiland en modderpoel.”



Lees hier meer portretten
van onze boeren.



Biologische veehouderij, wat houdt dat in?

Groen
bezig!

Dieren in de veehouderij worden gehouden met een reden. Ze geven vlees, melk, eieren of wol, en daarnaast bevatten veel meer producten in de winkel dierlijke producten. Alle boeren, ook niet-biologische, moeten ervoor zorgen dat hun dieren gezond zijn en niet onnodig lijden. Biologische boeren zijn daarbovenop bij EU-wet verplicht allerlei zaken extra te regelen voor meer dierenwelzijn.

Dieren in de veehouderij hebben niet het leven van een dier in het wild. Maar biologische boeren werken wel elke dag hard aan een leven op de boerderij waarbij de dieren zoveel mogelijk hun natuurlijke gedrag kunnen vertonen.

Biologisch veevoer draagt bij aan een rijkere biodiversiteit

Biologisch gehouden dieren krijgen minimaal 95% biologisch voer. Dat kan buiten in de wei zijn, maar ook het ruwvoer en krachtvoer zijn biologisch. Dat betekent dat het geteeld is zonder chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Dit is niet direct diervriendelijker voor het vee, maar wel voor de insecten en vogels op het land. Al die hectares die biologisch worden beheerd, of het nu is voor het verbouwen van eten voor mensen of voor dieren, dragen bij aan een rijkere biodiversiteit.

Vanuit de voedingsmiddelenindustrie komen veel reststromen vrij. Dit zijn restproducten die niet meer voor humane consumptie kunnen worden ingezet. Denk aan bierborstel dat overblijft uit de productie van bier of aardappelschillen die overblijven bij de productie van patat. Vaak zijn deze reststromen nog wel heel geschikt om aan de dieren te voeren, vooral aan varkens. Om de stromen te kunnen inzetten als

De Groene Weg stelt extra eisen

Bovenop de EU-biologische regelgeving stelt De Groene Weg extra eisen voor biologische varkenshouders. Zo zijn ze verplicht om een modderpoel aan te leggen voor drachtige zeugen. Ook moet het stro waar de varkens op liggen verplicht van biologische kwaliteit zijn. Hierdoor is het stro samen met de mest, weer goed inzetbaar op biologische akkers en zorgt het zo voor een vruchtbare bodem voor biologische gewassen.

voer voor biologisch gehouden dieren, moeten deze reststromen wel uit de biologische voedingsindustrie afkomstig zijn. Het inzetten van reststromen draagt bij aan het verder sluiten van de kringloop en is daarmee een hele duurzame manier om verspilling tegen te gaan.

Beter voorkomen dan genezen

Voor een betere natuurlijke weerstand kunnen biologische dieren regelmatig naar buiten, zodat ze beweging en frisse lucht krijgen. Het uitgangspunt is altijd: eerst preventie. Als een dier toch ziek wordt, gaat de voorkeur uit naar natuurlijke geneesmiddelen. Het is echter niet zo dat biologisch gehouden dieren helemaal geen antibiotica mogen hebben. Als dieren – volgens de dierenarts – antibiotica nodig hebben omdat ze anders niet herstellen of pijn lijden, dan mag dat. Wel zijn er strenge richtlijnen voor het gebruik.

Ruimte voor het natuurlijke gedrag

Binnen de biologische landbouw krijgen dieren de ruimte. Er zijn specifieke regels voor hoeveel ruimte dieren binnen en buiten moeten hebben. Ook zorgen biologische boeren voor voldoende stro en ander afleidingsmateriaal in de stal of schuur. Zo kunnen de dieren hun natuurlijke neiging tot wroeten, scharrelen en grazen goed kwijt.

Wanneer is het biologisch?

Gegarandeerd
100% biologisch!

'Biologisch' is de officiële term voor een methode om voedsel te produceren. Biologisch geeft de garantie dat een product onder bepaalde voorwaarden is geproduceerd. De regels gelden voor alle schakels in de productieketen. De boeren moeten zich eraan houden, maar ook productiebedrijven mogen niet zomaar de term biologisch op hun producten plakken. Ook voor het verpakken, importeren, verhandelen, exporteren en opslaan van biologische producten gelden biologische voorwaarden.

Alle regels waaraan biologische ondernemers zich moeten houden, zijn in 1992 vastgelegd in EU-wetgeving. Dit betekent dat in alle 27 Europese lidstaten de regels hetzelfde zijn. Of een boer nu in Friesland zit of in Zuid-Spanje: overal heeft 'biologisch' dezelfde betekenis. En biologische producten zijn in alle EU-landen te herkennen aan hetzelfde keurmerk.

In elk land is er een officiële controle-organisatie die checkt of de producenten aan de EU-eisen voldoen. In Nederland is Skal Biocontrole de organisatie die ondernemers registreert, certificeert en controleert, en die toezicht houdt. De Skal-inspecteurs bezoeken alle biologische bedrijven minimaal eens per jaar om te controleren of zij zich aan de regels houden. De regels voor biologische producten zijn aanvullend op de algemene Warenwet, waaraan alle voedselproducenten in Nederland sowieso moeten voldoen. Biologische producenten worden dus dubbel gecontroleerd.

Als het **EU-biologisch keurmerk** op een product staat, is het biologisch. In welke winkel je het product ook tegenkomt: in een bio-speciaalzaak, op de markt of in de supermarkt. Dit keurmerk is verplicht op alle voorverpakte biologische producten in de EU.



Het keurmerk is herkenbaar aan een groen logo in de vorm van een blaadje dat bestaat uit twaalf sterretjes.

De claim 'biologisch' is wettelijk beschermd
Dus als het keurmerk op een product staat, is dit gecontroleerd. Dit betekent ook dat als een boer een zeer diervriendelijk bedrijf runt, maar niet officieel is gecertificeerd, hij toch niet de claim 'biologisch' mag gebruiken.

Soms staat op een verpakking een lachende koe in de wei of een gezellige kip. Dit zegt natuurlijk niks over het welzijn van de dieren. En dan zien veel logo's er ook nog uit als een keurmerk, maar zijn het gewoon bedrijfslogo's. De twee belangrijkste keurmerken op het gebied van dierenwelzijn die onafhankelijke controle krijgen, zijn het EU-biologisch keurmerk en het Beter Leven-keurmerk. Die laatste werkt met één, twee of drie sterren. Biologische producten krijgen in de meeste gevallen drie sterren.

Bron: Greenpaper Dierenwelzijn, Bionext, 2022.
Meer greenpapers zijn te vinden op www.bionext.nl.



Recept



Mexican burger

Op zoek naar
meer inspiratie
en recepten?



4 personen
25 minuten

Ingrediënten

- 4 runderburgers
- 4 hamburgerbroodjes
- 4 tomaten
- 50 gram maiskorrels
- 50 gram ingemaakte jalapeñopeper
- 1 kleine rode ui
- 8 takjes verse koriander
- 2 limoenen
- 8 el srirachamayonaise
- 4 plakjes cheddarkaas
- 4 voorgedaarde maiskolven
- 4 el chili-olie
- 4 blaadjes ijsbergsla
- 150 gram guacamole
- scheutje zonnebloemolie
- versgemalen peper
- zout

Bereidingswijze

- Verwarm de barbecue voor.
- Snijd voor de salsa de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Hak de helft van de jalapeñopepers fijn en meng met de tomaat.
- Snipper de rode ui en snijd de koriander fijn, meng met de tomaat, voeg de maiskorrels toe en kruid met sap en de rasp van de limoen, peper en zout.
- Grill de maiskolven op de voorverwarmde barbecue en grill de burgers ook op de barbecue tot ze mooi gebakken zijn. Kruid de maiskolven met de chili-olie, sap en rasp van limoen en zout.
- Snijd de broodjes doormidden en rooster kort op het kruim.
- Leg een plakje cheddarkaas op de burger en laat even smelten.
- Besmeer de onderste helft van het broodje met srirachamayonaise, leg er een blaadje ijsbergsla op en lepel er de salsa op.
- Leg er de burger op en top met jalapeñopeper. Smeer het kapje in met de rest van de srirachamayonaise en leg op de burger.
- Serveer er de guacamole en de geroosterde maiskolven apart bij.

Joris Kemper & Henri Verstappen

KemperKip



Henri Verstappen en Joris Kemper voor 1 van de stallen van KemperLand in Wehl

Ouderwets lekkere kip; vol van smaak

Benieuwd naar het verhaal achter de heerlijke kip van De Groene Weg? Dit begint bij de familie Kemper. Dit familiebedrijf in biologisch kippenvlees werkt samen met verschillende biologische pluimveehouderijen in Nederland en verkoopt haar producten onder andere via de slagers van De Groene Weg. Het bedrijf beheert de gehele keten van boer tot bord. Alles met aandacht voor het welzijn van de kip.

Kemper Landhoen

Net zoals vroeger krijgen de kippen weer de ruimte en tijd om te groeien. De biologische kippen van KemperKip leven bijna twee keer zo lang ten opzichte van kippen uit de reguliere pluimveehouderij. Ook is er ruimte voor het natuurlijke dag- en nachtritme, waardoor de kippen hun natuurlijke gedrag kunnen vertonen en zij zich goed kan ontwikkelen.

Ons vlees is natuurvriendelijk!

Joris Kemper, directeur bij KemperKip, vertelt er meer over: "We bieden onze kippen de vrijheid om te scharrelen, wormpjes te pikken en ander natuurlijke gedrag te vertonen." Het voer dat de biologische kippen krijgen is biologisch (zonder chemisch-synthetische toevoegingen). Ook wordt er geen preventieve antibiotica toegediend. Puur natuur dus. Het resultaat is een uniek eindproduct met de maximale score van het Beter Leven keurmerk. "Ik denk dat iedereen het verschil kan proeven. Het bewustzijn in alle stappen van onze biologische keten leidt tot de ultieme smaakbeleving van kip: stevige structuur en vol van smaak, zoals de kip vroeger smaakte."

Toekomstplannen KemperKip

Begin jaren '80 begon Herman Kemper zijn bedrijf met een oud-Nederlandse kip, met oog voor dierenwelzijn en een passie voor de beste kwaliteit. Deze visie bleek een succes. Het bedrijf ontwikkelde zich verder door een nauwe samenwerking met vijftien biologische pluimveehouders verspreid over Nederland. Inmiddels heeft Herman het stokje overgedragen aan zijn zoon Joris. Joris bundelde zijn ideeën, academische inzichten en de raad en ervaring van zijn vader tot een toekomstvisie voor het bedrijf.

Zo zijn er grootse plannen voor een gebied in Wehl. De familie Kemper bouwt hier stallen met veel buitenruimte. Daarmee voorzien ze niet alleen in de groeiende vraag naar biologische kip, maar informeren ze ook over biologisch ondernemen. Dit "KemperLand" wordt een soort park, open voor publiek. In de weides tussen de kippenstallen staan schapen, alpaca's, bloementuinen, insectenhoeven en boomgaarden. Hier ervaart het publiek zelf hoe biologisch ondernemen er in de ogen van KemperKip uitziet. Dit weelderige paradijs aan biodiversiteit is te bewandelen met een gids en twee van de stallen worden zichtstallen. Bezoekers krijgen hier uitleg over de werkwijze van KemperKip en krijgen te zien hoe een biologische pluimveehouderij werkt. Met zonnepanelen wil het bedrijf volledig zelfvoorzienend worden in energie. Dit maakt het biologische en circulaire verhaal van de KemperKip-keten compleet. >



Transparantie

“Zeggen wat je doet en doen wat je zegt, dat is het motto van KemperKip”, vertelt Henri Verstappen (bedrijfsleider KemperKip). “Daarom zijn wij volledig transparant over onze keten. Dit laten we graag zien, zowel op onze veehouderijen als in de winkels waar

“Zeggen wat je doet en doen wat je zegt, dat is het motto van KemperKip”

De Groene Weg-producten worden verkocht. Wanneer de consument de code op onze verpakkingen invoert op onze website krijgen ze een duidelijk reisverslag met uitleg over welke weg het vlees heeft afgelegd. We zijn graag open en hebben niks te verbergen, ons verhaal is eerlijk en transparant.”



*een KemperKip
voelt zich altijd
kiplekker*



Recept



Gestoofte kippenbouten met citroen en witte wijn

Op zoek naar
meer inspiratie
en recepten?



 4 personen
 80 minuten

Ingrediënten

- 2 kippenbouten
- 1 dl kippenbouillon
- 2 dl witte wijn
- 1 citroen
- 8 takjes verse tijm
- 4 el kalamata olijven
- 1 bos bospeen
- 2 el honing
- klontje roomboter
- versgemalen peper
- zout

Bereidingswijze

- Kruid de kippenbouten met zout en peper. Smelt een klontje boter in een stoofpan tot deze begint te kleuren en braad er de kippenbouten rondom in aan. Blus af met de witte wijn en de bouillon en breng tegen het kookpunt.
- Snijd de citroen in plakjes en voeg samen met 6 takjes tijm toe aan de kippenbouten. Dek de pan af met een deksel en laat een uurtje zachtjes stoven.
- Schil ondertussen de bospeen, maar laat een beetje van het loof zitten.
- Blancheer de bospeen enkele minuten in gezouten water, giet af en laat goed uitlekken.
- Verwarm een klontje roomboter in een ruime koekenpan en bak er de bospeen in tot ze licht beginnen te kleuren. Voeg de honing en 2 geriste takjes tijm toe en kruid het geheel met zout en peper.
- Laat nog enkele minuten zachtjes bakken tot de bospeen mooi geglaceerd is.
- Neem de kippenbouten uit de pan en voeg de olijven toe aan het braadvocht. Laat dit stevig inkoken tot een krachtige jus is ontstaan. Bind deze eventueel af met een beetje aardappelzetmeel.
- Dresseer de bospeen op een schaal en leg er de gestoofte kippenbouten op. Schenk er een beetje van de jus overheen en serveer er de rest van de jus apart bij.



Bedankt voor
jouw keuze!

**Blijde dieren
én gelukkige
boeren!**



De Groene Weg
biologisch vlees

Rotterdam

Mariniersweg 33
3011 NC Rotterdam
010 404 73 73

www.degroeneweg.nl

NATUURLIJK KAN 'T!

De Groene Weg is hét adres voor 100% biologisch vlees. Wij zijn marktleider in de biologische vleessector in Nederland en de op één na grootste in Europa. We hebben 10 biologische slagerijen in Nederland, een eigen webshop en afzet naar onder andere diverse grote retailketens in Europa. De Groene Weg is gespecialiseerd in de productie van biologisch varkens-, rund- en lamsvlees. Als ketenregisseur weten we waar ons vlees vandaan komt. We kennen onze boeren bij naam en zetten ons samen in voor een gezond evenwicht tussen mens, natuur en dier.