

Bio-Nieuwmarkt vierde 15-jarig feest!



De Nieuwmarkt is al eeuwenoud. Op tien minuutjes wandelen vanaf CS tref je deze dagmarkt aan de voet van de prachtige, monumentale Waag (met terras en restaurant), met veel goeie café's er omheen. Pal om de hoek: de wereldberoemde rosse buurt aan de Wallen en Zeedijk. De gezelligheid van deze Nieuwmarktbuurt kan niet kapot: dit oudste en meest karakteristieke stukje Amsterdam. Laat dit zo blijven.

Vroeger was de Nieuwmarkt een gildenplaats (St-Anthoniespoort uit 1488), een veemarkt en een verzamelplaats voor joden-deportaties (tijdens nazi-bezetting). Een snelweg en massale sloop werden hier voorkomen en de afschuwelijke autoparkeerplaats werd hier weer: markt! Elke dag!

In 1995 richtten een aantal biologische en duurzame producenten hier een echte **biologische versmarkt** op. Onvrede rond de biologische groot-handel was een van hun drijfveren. Boeren kregen geen redelijke prijs voor hun product. Proserpina (bio-groothandel/veiling) ging failliet. Alle kooplieden zijn verenigd in de Biologische Versmarkt Nieuwmarkt, met Jeroen Abbenbroek (met AGF op de markt) als voorzitter. Men doet zelf nauwgezette controle (voor de gemeente) op het juiste bio- en duurzaamheidsgehalte van de producten (Skal-certificaat). Onlangs vroegen de bio-kooplui toestemming bij de gemeente voor uitbreiding met 10 kramen. Zij hebben alle vertrouwen in deze onmisbare markt!

Deze zomer vierde de biologische Nieuwmarkt haar vijftienjarig bestaan: met een overheerlijke feestlunch voor de buurtbewoners! Met voedsel en drinken van eigen handel. Een klein paradijsje – in deze geredde, Mokumse buurt.

Om de Nieuwmarkt kom je niet heen. Bio is beter.

Dagmarkt:
ma. t/m vr. 9.00-18.00 u. en za. 9.00-17.00 u.

Biologische markt:
elke zaterdag, 10.00-16.30 u.

Metro: in de zomer afgesloten wegens verbouwingen (nieuwe gewoonte)!

Foto's: Reinout Koperdraat (tenzij anders vermeld)



Natuurslagerij (Bert) van der Zande en (René) Pals: compagnons en vrienden (uit Lieren, Gld), met Barry's Crêperie hun laatste pannenkoek te maken - mét beide trotse ouders Berger aan de kraam, die toevallig even crêpes in alle varianten. En drink er ook een versgeperste sinaasappel bij! (weblink: www.annahaen.nl)



Stefan Berger en Rik Schippers (kers-vers medewerker) staan hier met Barry's Crêperie hun laatste pannenkoek te maken - mét beide trotse ouders Berger aan de kraam, die toevallig even crêpes in alle varianten. En drink er ook een versgeperste sinaasappel bij! (weblink: www.annahaen.nl)



Willem Veldhoven behoort tot de oprichters van de bio-Nieuwmarkt en hij verkoopt hier al 15 jaar de heerlijkste olijfolien, wijnen, marmelades, lemon-curd, honingstroopwafels en... Cubaanse muziek in (Oriente) Mariachi-stijlen. "Los sentimentos de Oriente Cuba" is een zeer fraaie dubbel-CD met een mix van Cubaanse stijlen: warmbloedig, gebracht door vele grote talenten. Willem (**Holanda pro Cuba**) zit regelmatig in Cuba om hulpgoederen te brengen. Ook deed hij daar onlangs de studioproductie en hij wil deze Mariachi-muzikanten ook naar Nederland halen voor een tour. Zalen en festivals gezocht! Bestel deze dubbel-CD (E 15,-) en andere CD's via: wvcuba@hotmail.com. De opbrengst komt ten goede aan diverse hulp-projecten en goederen. www.holandaprocupa.nl



Dave noemt zichzelf met **Dave's Toko** "waarschijnlijk de beste kaasboer in Amsterdam en omstreken." En: "Onvergetelijk belegen!" Hij is de uitvinder van "Bolle Bep": zeer speciale kaas en altijd betaalbaar. "Kom maar kijken en proeven!"



Anniek van den Boom (KooihoekMarkt): heeft voor schapenliefhebbers en voor alle anderen van de menselijke kudde een uitputtende eko-keur aan "Schaapachtige" producten, zoals: schapenkaas (ook feta en ricotta), lams- en schapenvlees, worst, prachtige gelooid schapenvachten, sloffen, wanten en ook wol schapenvoeten. Anniek (uit Laren, Gld) staat al 15 jaar op de Nieuwmarkt, wanten en ook wol schapenvoeten op de hei met een vanaf een half jaartje na de start van deze bio-markt. Zij is ook schapensherder op de Groote Veld jonge hand en doet natuurbeheer op Groote Veld en Gorsselse Heide (nabij Zutphen en Lochem). schapachtig@live.nl



Bij Jan is Jan en hij is van de pure bio-bakkers. Met Duits en Frans bio-brood rogge, tarwe-rogge, tarwe, spelt, kamut en emmer, etc. Gewoon bij Jan, dus! Was cao, havenmeester in Willemstad (N-Br.) en supermarktbaas in Wouwe (N-Br.). Jan is broodspecialist bij uitstek. www.bijan.nl



André van De Oude Boerderij (met Landwinkel, Wijkmeerpolder, Beverwijk) staat op de Nieuwmarkt met zijn in de vroege ochtend geogste seizoensgroenten, aardappelen en fruit. Op de boerderij worden meer dan 50 soorten groenten geteeld. In de kraam vind je ook vriezers met een zeer smaakvol assortiment biologisch boerderij-vlees (runder, varken, kip en lams). www.deoudeboerderij.nl



De Italiaanse **Mario Costella** kwam in 1974 naar ons kikkerlandje. Hier bestiert hij niet alleen een ijs-kraam, maar ook een ijsalon Dolomiti in Den Haag en workshops ijs en taarten maken en ook verwerkt hij kinderpartijen met zijn ijs. We spraken hem bij 32 graden, maar dat levert hem absoluut geen hogere omzetten op. "Vrouwen bloot, handel dood!", zegt-ie ons vakkundig. Mario kan uren doorpraten (natuurlijk zonder artificiële suiker) en ook over zijn bijzondere hoortjes (uit België, handmade door Harry's Wafelbakkerij, Hoboken): die zijn niet van karton, maar hard, knapperig en lekker en ze lekken niet. Slécht ijs is vanuit water en boter geheel niets te maken met Mario's vakmanschap. Bij zijn bananijs zie je de vruchtpitjes zitten en want da's dus kleurstof! "Mijn gele ijs heet papajal" Je blijft ijsjes eten bij Mario Costella. www.ijsalondolomiti.nl



Gerrit Groo's (AGF) bijzondere specialiteiten zijn knoflook en courgettes. Ook zijn eikenblad, groenlof, batavia'sla en ijsbergsla zijn heel bijzonder! Gerrit is al 33 jaar tuinbouwer en heeft ook een winkel aan huis in Avenhorn (Beemster). In deze directe omgeving groeien ook zijn meeste groenten, op eigen land. Gerrit heeft ook bio-geteelde bloemen en bloempjes van vele kruiden (voor salades).



De olijvenman - Olives & More - is van Ierse komaf en importeert al zijn olijven zelf vanuit allerlei mooie, warme landen. Zijn talloze overheerlijke tapenades en marinades zijn uiteraard self-made. www.olivesandmore.nl



Voor frambozen is er eigenlijk maar één exclusief adres: hier op de bio-Nieuwmarkt bij **Henny van Bergeijk**! Verse frambozen en een fraaie keur aan ambachtelijke frambozenproducten zijn afkomstig van de biologische frambozenkwekerij in het Peeldorp Meijel. Belangstellenden kunnen hier rondmeekijken, praten, genieten en proeven, via rondleertel, verzorging en de oogst van frambozen. Een ding samen met Carlo. Hij leert je alles over goed gesprek met koffie, frambozenvlaai en andere overheerlijke hapjes (juni t/m sept.) kun je in Meijel smaken. In het winkeltje kun je natuurlijk ook gewoon binnenlopen. En mee-oogsten in oogst-tijd! Tot ziens bij Raspberry Maxx op onze Nieuwmarkt! www.raspberrymaxx.nl



Joost en Roy van de Wiel (uit Drunen, NB): kaas en zuivel van 't Cereaal van de hoogste kwaliteit. Hun Remeker-kaas is een kaas van jerseykoeien: met minder zout en hoog vitamine A-gehalte. Hun boeren-gatenkaas heeft een typische stal-smaak, wat velen enorm aanspreekt. Ook hun pittige geiten-/trappistenkaas (kloosterrecept) mag er zijn! Het cereaal@hotmail.com



Natascha Rothengatter (Portabella) staat op de Nieuwmarkt met een breed assortiment paddenstoelen, waaronder vele Hollandse soorten, uiteraard bio geteeld. De variëteit in paddenstoelenland is ongekend. "Je kunt er zoveel heerlijke gerechten mee maken, van ontbijt tot kerstdiner!" Nu, aan de vooravond van de herfst, breekt de tijd vooral aan voor cantharel en eekhoorn-tjesbrood en andere wilde paddenstoelen. Kom langs bij Natascha en betreed de wonderde, magische wereld van de paddenstoel! www.portabella-paddenstoelen.nl



Hans en Bram den Hoed - droogwaren, macrobiotische producten - staat hier al 9 jaar op de Nieuwmarkt. Hans werkte destijds al voor de bekende Manna-winkel, toen de macrobiotiek sterk in opkomst kwam. Den Hoed kan je alles over de principes vertellen. www.bonfood.nl



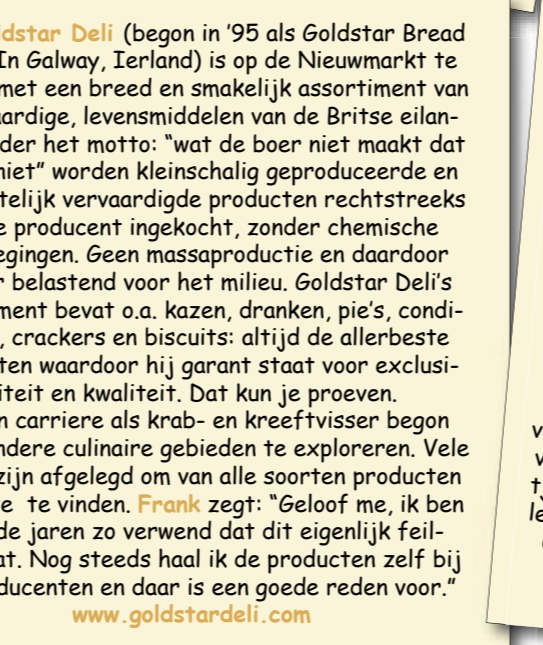
Jeroen Abbenbroek (links op foto) staat al 13 jaar op de Nieuwmarkt: samen met zijn medewerkers brengt hij -tig soorten versheid "direct van het land naar de klant". Het land is een tuinderij bij Roelofarendsveen en de klant is die Amsterdammer die zijn Nieuwmarkt al 15 jaar lang wekelijks op zaterdag weet te vinden. Alles is zelf op speciale wijze geteeld en bio, dus geen kunstmest, onbezuinigd etc. Bij Jeroen verdampt definitief het spooten etc. Het is minder lekker zo zijn eeuwige waanidee dat bio minder lekker zou zijn (woordt écht nog steeds gedacht). Ooit gehoord van die namen? En dat er wereldwijd 600 soorten tomaten uit de aarde groeien? "Wij hebben hier al 10 soorten liggen." www.versman.nl



Anna Amenta begon vorig jaar met **Weldraad**: zij is Mokumse in hart en nieren en verkoopt bergen natuurvriendelijk geproduceerde wol (dus zonder chemische middelen) in alle kleuren van de regenboog! Ook felgekleurde zijde uit Nepal (gerecycled uit sari-jurken) en viltpakketjes (om gaatjes mee te stoppen) en knuffelbeesten en boeken. www.weldraad.nl (met webwinkel)



Rodolfo Stanich staat met zijn **Vishandel** voor schone, duurzaam gevangen wilde vis en schelpdieren. Hij weet dus altijd waar zijn vis vandaan komt, want zo hoort dat bij eerlijke visverters. Kweekvis is uit den boze, en wie dat niet weet: vraag hem maar waarom. Rodolfo komt uit Argentinië en was daar vroeger visser. Om verschillende redenen vindt hij onze Hollandse haring echt speciaal. Zijn specialiteiten zijn verse en gekookte harder, zee- en snoekbaars, wilde oesters (van de Wadden) en wilde zalm (Alaska). www.stanichvishandel.nl



Ook **Goldstar Deli** (began in '95 als Goldstar Bread Comp. In Galway, Ireland) is op de Nieuwmarkt te vinden: met een breed en smakelijk assortiment van hoogwaardige, levensmiddelen van de Britse eilanden. Onder het motto: "wat de boer niet maakt dat eet ik niet" worden kleinschalig geproduceerde en ambachtelijk vervaardigde producten rechtstreeks bij de producent ingekocht, zonder chemische toevoegingen. Geen massaproductie en daardoor minder belastend voor het milieu. Goldstar Deli's assortiment bevat o.a. kazen, dranken, pie's, condiments, crackers en biscuits: altijd de allerbeste producten waardoor hij garant staat voor exclusiviteit en kwaliteit. Dat kun je proeven. Na een carrière als krab- en kreeftvisser begon Frank andere culinaire gebieden te exploreren. Vele mijlen zijn afgelegd om van alle soorten producten de beste te vinden. Frank zegt: "Geloof me, ik ben door de jaren zo verwend dat dit eigenlijk feilloos gaat. Nog steeds haal ik de producten zelf bij de producenten en daar is een goede reden voor." www.goldstardeli.com