

# BOER ZOEKT BOUWPUT

Een nieuw fenomeen is geboren: jonge honden die braakliggende stadsterreinen omtoveren tot moestuinen. Ze noemen zichzelf de Stadsboeren.

Maandagmiddag twaalf uur. In Amsterdam lopen twee jongens met kruiwagens vol aarde over een braakliggend terrein dat is omringd met stalen hekken. Hier stond vroeger een stadsdeelkantoor, maar buurtbewoners komen nu voor een heel andere reden. "Nu is het hier nog kaal, maar binnenkort is alles bedekt met klimplanten en bramenstruiken", zegt Tim Bianchi enthousiast, een van de vijf Stadsboeren die zich tot doel hebben gesteld alle braakliggende terreinen in Amsterdam nieuw leven in te blazen. De hippe vrijwilligers willen iedereen de mogelijkheid geven een eigen moestuintje te beginnen. "Zodat mensen zich bewust worden van de herkomst van hun voedsel. Maar ook om een

leuke plek te creëren voor buurtbewoners op plaatsen waar anders toch niets gebeurt." Tegen de achtergrond van een kleurrijke, met graffiti beschilderde muur staan tientallen houten bakken. Daarop prijkt in grote letters [stadsboeren.org](http://stadsboeren.org). Sommige bakken zijn voorzien van namen. Brechtje, Sofie, Inger... Ze zijn gevuld met aarde, hier en daar steken de eerste groene sprietjes boven de randen uit. Een vader loopt met zijn zontje naar een bak en zegt lachend: "Kijk eens jongen, sla wordt helemaal niet in een fabriek gemaakt!" Op het grasveld geniet een jong stel van de zon, terwijl op de achtergrond een hijskraan werkt. Er staan witte zakken met zwarte aarde, waar over een maand prachtige zonnebloemen uit zullen bloeien. Een man stapt van zijn fiets en staat even te kijken voor de ingang van het terrein. Dan loopt ook hij het grasveld op en haalt zijn



Foto: Arthur de Smidt

spiegelreflexcamera tevoorschijn. "Dit is een stukje Amsterdam dat ik nog niet ken", zegt hij. "Mooier dan het Vondelpark."

## GOED NIEUWS:

de Stadsboeren zijn van plan om nog veel meer terreinen te versieren.



## CEPT

### Vega lentesoep

Wij ontdekten lentesoep, in het nieuwe boek van trendwatcher, vegetariër en kookgek Lisette Kreischer. Voor haar paprika-tomatensoepp die elke voorjaarsavond

- 3 zongedroogde tomaatjes
- verse basilicumblaadjes of bieslook, fijngemaakt
- 100 gram tempé
- een scheut shoyu of sojasaus
- sojaroom

poeder fruiten in olijfolie. Toevoegen: tomaat, paprika, zongedroogde tomaatjes, een scheutje rode wijn, tomatenpuree, oregano en als laatste het water. Vijftien minuten laten pruttelen. Snijd onder-

op smaak met peper en zout. Roer basilicum, gehakte bieslook, tempé en paprikasap erdoor, maak af met een scheutje sojaroom.

Serveer met geroosterd waldkornbrood, besprenkeld met olijfolie.

- Wat de pot schaft, Lisette Kreischer, Artemis & Co-