

ONTHAASTEN ONDER DE ROOK VAN AMSTERDAM

Quiches of zuurdesem brood leren bakken. Kaas maken met verse melk uit de polder. Leren pekelen en fermenteren met groenten van het seizoen. Of gewoon lekker genieten van een prachtig gerecht en uitzicht op de uitgestrekte Duivendrechtse polder. Het kan allemaal op Over-Amstel Boerderij; sinds 2024 geopend voor publiek en een bijzonder rustgevende plek net buiten Amsterdam.

Tekst: Linda van 't Land **Beeld:** Hanneke Reijbroek, Over-Amstel Boerderij (portretten)



Edward Rozendaal



Claire van Campen



Als Claire van Campen 's ochtends vroeg over de dijk richting Over-Amstel Boerderij rijdt en boven de uitgestrekte landerijen van de Duivendrechtse polder de zon ziet opkomen, realiseert ze zich weer hoe bijzonder haar huidige werkplek is. Voorheen runde ze een hotel op het Leidseplein

exploiteren nu de boerderij en willen van Over-Amstel Boerderij een sterk, high-end merk maken dat in alle opzichten staat voor kwaliteit.”

Speeltuin voor koks

Het woonhuis van Over-Amstel Boerderij is ingrijpend gerenoveerd. Ooit hopen de

‘Veel mensen uit de stad hechten eraan hun kinderen te laten zien hoe ons eten groeit en wordt gemaakt!’

in Amsterdam, nu is ze operationeel directeur van Over-Amstel Boerderij: een boerderij uit 1894 die in ere is hersteld om het landschap van de Duivendrechtse polder te beschermen en te behouden én om meer mensen te laten kennismaken met eerlijk eten, zo van het land.

“Het hoofdhuis van deze boerderij is gebouwd in 1894 en was oorspronkelijk een vakantiehuis van rijke Amsterdammers”, vertelt Claire op haar werkplek onder de balken. “Daarna is het een traditioneel boerenbedrijf geworden, waarvoor de familie Stam een koeienstal achter het woonhuis heeft gebouwd. In 2014 is het pand met de landerijen van 30 hectare groot gekocht door een echtpaar, dat meerdere boerderijen bezit: Babylontoren in Zuid-Afrika, The Newt in het Engelse Somerset en Vignamaggio in het Italiaanse Toscane. Het is hun missie om het landschap rondom deze boerderijen te behoeden voor bijvoorbeeld industrie of woningbouw en het gebied te laten zijn zoals het is. De huidige eigenaar van de boerderij is opgegroeid als boerenzoon in Zuid-Afrika en heeft jarenlang met zijn gezin hier aan de dijk gewoond. Hij hecht er daarom veel waarde aan dat de Duivendrechtse polder blijft zoals die is. Wij

eigenaren hierin een Bed & Breakfast te vestigen. De koeienstal is verbouwd tot restaurant, waar tachtig procent van het eten dat op tafel komt volledig zelfgemaakt is of van het land en uit de stallen rondom Over-Amstel komt. “Dat vraagt om veel creativiteit van het keukenteam”, aldus Claire. “Zeker in de winter. We zijn drie dagen per week geopend met het restaurant, waar we het concept ‘van boer tot bord’ promoten. Op vrijdag, zaterdag en zondag kun je tussen negen en vijf in ons restaurant terecht voor ontbijt of lunch. We hebben een aantal vaste gerechten op de kaart staan en variëren daarnaast met het aanbod van het land en het seizoen. Voor koks is het hier een speeltuin! Vorig jaar kwamen er verrassend veel uien en rode bieten van het land: daar moeten ze dan iets mee. We organiseren naast ontbijt en lunch ook regelmatig themadiners, waarvoor je je kunt inschrijven. Een thema is bijvoorbeeld ‘Parijs in de polder’: een avond met prachtige Franse gerechten, geserveerd tussen onze uitgestrekte landerijen. Of het thema is asperges: dan draait de maaltijd helemaal rondom asperges. In het menu komen sowieso altijd producten uit onze eigen kaasmakerij en bakkerij terug.”

Veestapel

Op het erf van Over-Amstel staan namelijk diverse bijgebouwen. Er is een opslag, een schapenschuur, een tuinschuur voor tractoren en andere tuinbenodigdheden, een koeienstal voor het vee én een pand waarin een boerderijwinkel, een bakkerij en een kaasmakerij zijn gevestigd. Hier worden iedere week verse producten gemaakt, onder meer met melk van eigen koeien en van koeien uit de Duivendrechtse polder. “Omdat wij een kwalitatief hoogwaardig merk bouwen, kunnen wij de boeren in onze omgeving iets meer betalen”, vertelt Marketing Manager Edward Rozendaal. “Dat betekent dat zij minder intensief vee hoeven te houden. Bovendien mogen ze hun mest uitrijden op onze landerijen, wat ook lucht geeft in de bedrijfsvoering. Zo proberen we samen met de omgeving duurzaam te werken aan een actief boerenbestaan.” Koeien uit omliggende melkveebedrijven die met pensioen gaan, worden bij Over-Amstel vetgemest en uiteindelijk geslacht: het vlees wordt geserveerd in het restaurant of verkocht in de boerderijwinkel. Ook





'De huidige eigenaar is opgegroeid als boerenzoon in Zuid-Afrika; hij hecht er veel waarde aan dat de Duivendrechtse polder blijft zoals die is.'





'Omdat de dijk autoluw is, kun je hier alleen te voet of met de fiets komen. Of je pakt de boot in Ouderkerk!'

drachtige koeien van buurboerderijen zijn welkom om in de stal van Over-Amstel in alle rust hun kalf af te wachten. "We hebben daarnaast zo'n veertig schapen lopen, die helpen bij de begrazing van het terrein. Ook hebben we zes varkens, kippen, een kalkoen en een kat."

Met de boot

In totaal werken er zo'n 32 mensen op Over-Amstel Boerderij. In de zomerperiode komen mensen van de zorgboerderij verderop aan de dijk eens per week in de tuin helpen. Zij kweken ook zaden en stekjes van kruiden en planten op voor de (moes)tuin van de boerderij. De kaasmaakster krijgt de vrije hand in wat zij wil maken, net als de bakker. "Zij zorgen er bijvoorbeeld voor dat de melk van onze boerderij wordt verwerkt in boter, kaas en andere producten. Wij zorgen voor de afzet: in ons eigen restaurant en winkel, maar bijvoorbeeld ook in de Jumbo van Ouderkerk aan de Amstel of in delicatessenwinkels in Amsterdam."

Er blijkt een groot publiek te zijn voor de kakelverse streek- en seizoensproducten van Over-Amstel Boerderij. "We verwelko-

men veel mensen vanuit Ouderkerk, maar bijvoorbeeld ook vanuit Amsterdam-Zuid. De Duiwendrechtse polder ligt tegen Amsterdam aan: vanaf onze boerderij zie je de Johan Cruijff ArenA liggen. Veel mensen uit de stad hechten eraan hun kinderen te laten zien hoe ons eten groeit en wordt gemaakt. Zo krijgt de boerderij ook een educatieve functie, wat wij heel belangrijk vinden. Daarnaast is het een plek om maximaal te onthaasten. Omdat de dijk autoluw is, kun je hier alleen te voet of met de fiets komen. Of je pakt de boot in Ouderkerk: op vrijdag, zaterdag en zondag varen wij vanaf negen uur 's ochtends op ieder heel uur naar de boerderij. Gasten kunnen kosteloos instappen en worden dan in twintig minuten tijd naar ons erf gevaren. Als ze aankomen, zie je dat ze al volkomen onthaast zijn. Een bezoek aan Over-Amstel Boerderij is een belevenis!"

Workshops en scholen

Het educatieve karakter van Over-Amstel keert terug in de workshops die worden aangeboden. Mensen kunnen bijvoorbeeld een polderwandeling maken met Klaas-Pieter, die zelf is opgegroeid in de Dui-

vendrechtse polder en alle planken over alle slootjes feilloos weet te vinden. "Als je dan de hazen voor je uit ziet rennen of roeiers over de Amstel ziet glijden, ervaar je zo'n serene rust", vindt Claire. "Bovendien weet Klaas-Pieter alles over de vogels die je in de polder ziet en de gewassen die er groeien. We organiseren ook wijn-spijs-proeverijen, waarin we lokale producten combineren met wijnen van ons zusterbedrijf in Toscane. Ook kun je met onze kaasmaakster Dewi boter of kaas komen leren maken. Het is sowieso fantastisch om onze gepassioneerde vakmensen aan de slag te zien. Dat zij van melk of granen zulke tastbare en heerlijke producten kunnen maken, blijft zelfs voor ons fascinerend."

Ook scholen zijn welkom voor rondleidingen op de boerderij. Kinderen worden met de boot in Ouderkerk opgehaald en op het erf van de boerderij in drie groepen verdeeld. Vervolgens gaan ze met een verrekijker de polder verkennen, leren ze kruiden in de moestuin herkennen aan geur, uiterlijk en smaak en brengen ze een bezoek aan de kaasmakerij. "Prachtig om samen met hen het land te herontdekken en hen iets bij te brengen over lekker, eerlijk eten en duurzaam bezig zijn. Dat maakt ons werk hier heel waardevol." Claire en Edward dromen van een plek waar alles klopt: van boer tot bord. "Dat je dingen terugziet van de boerderij in het restaurant en dat dit overduidelijk een plek is, die helemaal in balans is. Dáár streven we naar."

WIL JIJ MEER WETEN VAN OVER-AMSTEL BOERDERIJ?

Volg de boerderij dan op Instagram: @overamstelboerderij. Of pak deze zomer een keer de boot in Ouderkerk aan de Amstel en breng zelf een bezoek aan dit mooie initiatief. Je bent van harte welkom om te komen proeven, kijken en ervaren.