

Thuiswerken **60** IN SECONDEN

Nog even en de ophoofplicht is weer van kracht in Leiden en omgeving. En ik voelde me al aardig opgesloten door al dat thuiswerken.

De werkkamer die ik in het voorjaar heb ingericht, is sinds begin september een studiehok voor mijn zoon. Die maakt daar lange dagen achter de computer om al zijn colleges en werkgroepen online te volgen. Sinds hij weer een doel in zijn leven heeft, zit hij meer thuis dan ooit.

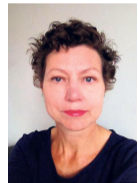
Het idee was dat ik weer op de redactie zou werken - en mijn werkkamer dus niet nodig heb - maar dinsdag deed onze directie het vriendelijk doch dringende verzoek om weer zo veel mogelijk thuis te werken. Ook onze hoofdredactie wil dat graag. „We zitten in een gebied met code rood.” Oplopende aantallen coronabesmettingen nopen tot grote voorzichtigheid.

Dus ik zit weer vaker dan me lief is aan de keukentafel achter een laptop, want die werkkamer bevalt mijn zoon goed. Zit 'ie overdag toch in een iets andere omgeving dan op de plek waar hij 's nachts slaapt. Afwisseling is goed voor een mens.

Als de universiteit eens in de twee weken een werkgroep belegt in Den Haag, is dat welhaast reden tot feest. Joepie, even eruit. Met de trein, op pad, de wereld in.

Als ik - als verslaggever - een bijeenkomst mag bijwonen, is dat ook een heuglijke gebeurtenis. Niet bellen of appen, maar gewoon ergens naartoe gaan! Het zijn de kleine dingen die het doen, zonger Saskia & Serge al heel lang geleden.

Wel jammer dat ik deze week alweer snottender achter mijn laptop zat. En dat amper tien dagen na een coronatest (die overigens een negatieve uitslag had).



Erna Straatsma
e.straatsma@mediahuis.nl

Eigen inwoners eerst bij 'drive-thru' sintintocht Baarn

Jetty Claus

Baarn ■ Handjes schudden met Sinterklaas zit er door corona straks niet in. Maar de Baarnse intocht is er op 21 november wel, in aangepaste vorm. Er komt een soort 'drive-thru' met de auto van papa of mama langs de goedheiligman en zijn roetveegpieten.

„Op zijn Fries gezegd: It giet oan. We zijn van plan om er iets spectaculairs van te maken”, zegt voorzitter Wouter Eijbaard van de Stichting intocht Sint Nicolaas Baarn.

De Baarnse intocht heeft een regionale aantrekkingskracht.

Het feest trekt jaarlijks vijftien-duizend mensen. „Die aantallen zullen we nu niet aan kunnen. Eigen inwoners krijgen voorrang. Zij moeten zich inschrijven op de website en krijgen een tijdslot”, aldus Eijbaard. Hij rekent op zo'n vijf-honderd auto's, waardoor 2500 kinderen de festiviteiten kunnen zien.

Het Sinterklaascomité merkt dat er plaatselijk zoveel orrust was of de intocht afgeblazen zou worden, dat het besloot nu al naar buiten te treden. De plannen moeten nog uitgewerkt worden. Vooral verkeers-technisch wordt het nog een puzzel.

Colofon De Gooi- en Eemlander

Hoofdredacteur:
Corine de Vries, Jan 't Hart (adjunct) en Gerben van 't Hek (adjunct)

Secretariaat:
redactiesecretariaat@mediahuis.nl

Hoofdkantoor:
Mediahuis Nederland B.V.
Basisweg 30,
1043 AP Amsterdam
088 - 8249111

Redactiechef:
Wim Wegman

Regiokantoor:
Seinstraat 28
1223 DA Hilversum
035 - 6477000, redactie@gooieneemlander.nl

Online:
Website gooieneemlander.nl
Twitter @gooieneemlander
facebook.com/gooieneemlander

Raad voor de Journalistiek:
De Gooi- en Eemlander volgt de leidraad van de Raad voor de Journalistiek. Ga naar: rvdj.nl

Vragen van abonnees:
Voor bezorgklachten of vragen over abonnement: mijn.gooieneemlander.nl of bel Klantenservice, 088 - 8241111.

Advertentie opgeven:
088 - 8240234 of mediahuis.nl/adverteren

Familieberichten:
088 - 8240135 of familieberichtenopinternet.nl

Rechtvoorbouding:
Alle rechten t.a.v. deze uitgave worden uitdrukkelijk voorbehouden en berusten bij Mediahuis Nederland B.V. Op het gebruik van deze uitgave is het bepaalde in de algemene gebruiksvoorwaarden van Mediahuis Nederland van toepassing: mediahuis.nl/gebruiksvoorwaarden.

©Mediahuis Nederland B.V., 2020

Broodlab bij Groene Afslag lanceert 'uniek' brood Blonde Dame en Volle Glorie van eigen bodem

• We hebben een hele korte keten ontwikkeld van boer naar consument •

Vier jaar lang is eraan gewerkt: biologisch desembrood, voor honderd procent afkomstig van eigen bodem. Een unicum, zo claimen de vier ondernemers die het ontwikkelden. Sinds kort worden de broden gebakken en verkocht in het Broodlab dat in twee omgebouwde zeecontainers een plekje heeft gekozen naast De Groene Afslag in Laren. Woensdag kwamen de eerste broden van de nieuwe graanoogst uit te oven en dat moment is aangegrepen om ruchtbaarheid te geven aan het bestaan van Het Graanschap en aan de broden die het land moeten gaan veroveren.

De vier ondernemers, allen op hun eigen manier bezig met de productie of vermarktning van brood en allen doordrongen van de noodzaak om de voedselketens korter, duurzamer en milieuvriendelijker

te maken, kwamen via, via op elkaars pad. Boer Arjen Verschure, bakkersondernemer Johan Pater, marketeer Eva Jansen en bakker en productontwikkelaar Alice den Boer sloegen de handen ineen en richtten Het Graanschap op.

Arjen verbouwt op biologische wijze graan op zijn akkers op Schoekland. Hij vroeg zich af of er geen betere bestemming voor zijn tarwe gevonden kon worden dan er veevoer van te maken. Tarwe van Nederlandse bodem zou zich niet lenen voor het maken van brood, zo werd algemeen verondersteld. Dus halen Nederlandse bakkers het graan voor hun broden uit verre buitenland. „Dat moet anders kunnen”, dacht Het Graanschap en sloeg aan het experimenteren.

Korte keten

Arjen schafte een elektrische molen aan om het graan om te kunnen zetten in meel en ging op zoek naar geschikte soorten tarwe. Een mix van vijf van die soorten bleek het 'Ei van Columbus'. Daarmee ging bakker Alice met vallen en opstaan aan de slag. Uiteindelijk lukte het haar om twee typen desembrood te ontwikkelen: de relatief witte Blonde Dame en de volkoren Volle Glorie. Twee stevige types die zich laten eten alsof je wijn proeft, vol geur en smaak, knapperig van buiten, zacht en toch stevig van binnen. „Zo hebben we een hele korte keten ontwikkeld van boer naar consument, waaruit alle margeverslindende tussenschakels zijn weggehaald. En daar worden boer, bakker en consument allemaal beter van.”

Vervolgens moest er een markt voor het brood worden aange-



De Volle Glorie met handleiding voor een 'optimale smaakbeleving'. MEDIAHUIS

Gooise Meren staat uitgebreide terrassen ook in de winter toe

Joyce Huibers

Gooise Meren ■ Het college van Gooise Meren heeft besloten de tijdelijke uitbreiding van terrassen in de gemeente ook in de winter mogelijk maken. Wel moeten horecazaken hiervoor opnieuw een vergunning aanvragen.

Bijna alle horecazaken die aan het begin van de zomer een vergunning aanvragen voor uitbreiding van hun terras vanwege de coronacrisis, hebben de vergunning ook gekregen. Die vergunning is geldig tot 31 oktober. Om ondernemers te blijven ondersteunen,

wordt de vergunning, bij een hernieuwde aanvraag, verlengd tot 1 april 2021.

Duurzaam

Het college kwam tot dit besluit na een korte evaluatie van het beleid. De horeca is heel positief over de grotere terrassen en wil dat voorlopig graag zo houden. Omdat duurzaamheid hoog in het vaandel staat, gaat de gemeente met de ondernemers kijken naar de mogelijkheden voor beschutting en verwarming. Vooral het verwarmen van het terras moet zo duurzaam mogelijk.

Horecazaken zijn voor de ver-

lengde vergunning aan dezelfde voorwaarden gebonden als voor de huidige. Zo moeten hulpdiensten een terras wel kunnen passeren, mag er geen overlast voor omwonenden ontstaan en moet er om het terras heen voldoende ruimte overblijven voor voetgangers en mindervaliden. Zeker in de kerntoegang moet er maatwerk. En bij overlast wordt de vergunning direct ingetrokken, aldus het college in de informatiebrief hierover aan de raad.

De ondernemers ontvangen binnenkort nader bericht van de gemeente over de winteruitbreiding en hoe deze is aan te vragen.



Bakker Alice den Boer in haar Broodlab bij De Groene Afslag.

boord. Daarvoor werd het Gooi gekozen. Alice: „In Amsterdam zitten al zoveel bijzondere bakkers. En omdat veel Amsterdammers de hoofdstad inmiddels verlaten om zich te vestigen in het Gooi, besloten we hier te beginnen met onze missie om uiteindelijk het hele land te bestrijken.” Voor dat laatste neemt Het Graanschap overigens de tijd: tien tot vijftien jaar.

Eerste tiny bakkerij

In juni werd een eerste contact gelegd met De Groene Afslag en nog geen twee maanden later opende het Broodlab er zijn deuren in twee verbouwde zeecontainers. „De eerste tiny bakkerij van Nederland”, zegt de bakker uit Zaandam liefkozend. Voor haar is het een droom die uitkomt, zo'n kleine

mobiele bakkerij die ze, als het nodig is, zo kan oppakken en ergens anders neerzetten. Hij mag klein zijn, dat Broodlab, maar het is wel compleet uitgerust.

In augustus kwamen de eerste broden uit de oven. „Met de verkoop ben ik een beetje onder de radar begonnen om eerst nog wat te kunnen experimenteren. Geen overbodige luxe, want ondertussen kwam de nieuwe oogst van het land en dat vergt extra inzet van de bakker. „Om van de Schoklandse tarwemix brood te maken moet je heel geconcentreerd volgen wat er gebeurt met het deeg en zo nodig ingrijpen. Toen ik die nieuwe oogst ging gebruiken brak het zweet me uit. Het deeg bleef veel te dun. Gaandeweg kwam ik erachter dat ik het meer tijd moest geven.”

Dat experimenterproces is nu weer achter de rug en inmiddels komen er dagelijks zo'n vijftig tot zestig Blonde Dames en Volle Glories uit de oven. Ze vinden zo de juiste afreik bij de bezoekers van De Groene Afslag dat het Broodlab in de middaguren regelmatig een bordje moet neerzetten: 'sorry, uitverkocht'. Nu het grote publiek de puur Hollandse broden ook kan gaan afnemen zal de productie daarop moeten worden aangepast. Om te voorkomen dat klanten achter het net vissen begint Het Graanschap, naast de gewone losse verkoop, op 1 oktober met een online reserveringssysteem (het-graanschap.nl). En voor het postco-degebied van De Groene Afslag staat een bezorgservice op stapel. Net zoals dat het geval is met

andere biologische producten moeten liefhebbers wel wat over hebben voor het desembrood van Het Graanschap. Zo'n Blonde Dame of De Volle Glorie kost 4,50 euro. „Dat is in deze regio echt een marktconforme prijs voor dit soort brood”, claimen De Graanschap-ondernemers na eigen onderzoek. „Bij andere bakkers hier in het Gooi betaal je minstens eenzelfde bedrag voor een kilo van dit brood.” Maar voor dat bedrag weet je dan ook verzekerd van een voedzame eerlijke boterham, die wordt begeleid door een 'handleiding voor de optimale smaakbeleving'.

Mirjam van Twisk

Het Broodlab is van donderdag tot en met zaterdag open van 9.00 tot 15.00.

• Bij andere bakkers hier in het Gooi betaal je minstens eenzelfde bedrag voor een kilo van dit brood •

Kritiek bewonersorganisaties over inspraak

Eddie de Paepe

Hilversum ■ De kritiek op het gebrek aan inbreng van de bevolking bij toekomstplannen voor Hilversum zwelt aan. In navolging van bewoners van Hilversum-Oost trekken nu alle 37 bewonersorganisaties, verenigd onder de naam HOP2040, aan de bel.

De bewonersclubs zijn verantwoordelijk voor het burgerinitiatief, dat begin juli (na het afschieten van het sleutelgebied-project) door de raad werd omarmd. Afgesproken werd toen dat het college belanghebbenden - bewoners, ondernemers, maatschappelijke organisaties - nauw zou betrekken bij de totstandkoming van de Omgevingsvisie 2040,

het 'allesomvattende' toekomstplan voor Hilversum. De grote inspraakronde zou begeleid en uitgevoerd gaan worden een extern onafhankelijk bureau.

Ondermaats

Het gezamenlijk selecteren van een begeleider is echter al spaak gelopen. Dit meldt het kernteam HOP2040 (Frans Kwantes, Patrick Weening, Meije Gildemacher en Nancy Koster) aan de raad. De aanpak wordt 'ondermaats' genoemd. „En bovenal: het voldeed niet aan de gezamenlijk geformuleerde uitgangspunten.”

Op 11 september hebben de vertegenwoordigers met wethouder Floris Voorink (VVD) gesproken over de impasse en over hoe het verder moet

Totstandkoming toekomstplannen alweer onder vuur

gaan. Afgesproken werd om gezamenlijk een korte tussenfase in te lassen. Die moest, stellen de bewoners, leiden tot het opnieuw bevestigen van de uitgangspunten. En tot heldere afspraken over de selectie van het onafhankelijk bureau.

Het een en ander zou gebeuren met hulp van een onafhankelijk externe gespreksleider. De bewoners hebben inmiddels een shortlist met

drie kandidaten gemaakt. „Wij zijn in afwachting van de beoordeling door het college van ons voorstel”, melden zij aan de raad. „Wethouder Voorink heeft ons namelijk laten weten dat de gemeente eenzijdig in gesprek is met een kandidaat voor de opdracht en wil nu eerst afstemmen met het college.”

Een van de vragen die zij daarom aan de raad voorleggen is: „Wil het college echt op basis van vertrouwen en de eerder genoemde uitgangspunten samenwerken? Zo ja, waar blijkt dat dan uit?”

Startblokken

De Hilversummers staan naar eigen zeggen vol in de startblokken om te bouwen aan een goede participatie voor de Omgevingsvisie. Ook wil

HOP2040 met de raad zoeken naar goede verbindingen tussen de, in hun ogen, loshangende gemeentelijke enquêtes voor de Mobiliteitsvisie en Woonvisie. „Wij vragen u om scherp de vinger aan de pols te houden. Het gaat immers om onze leefomgeving. Waar we bij betrokken zijn en bij betrokken blijven!”

In een reactie op de eerdere, gelijklopende kritiek vanuit Hilversum-Oost erkende Voorink vorige week in de raadscommissie dat er hobbels op de weg richting participatie liggen. „Wij zijn er nog niet uit”, meldde de wethouder. Hij zei er vertrouwen in te hebben dat het proces wordt vlotgetrokken. Voorink vroeg de raad om geduld te oefenen: „Je moet een broedende kip niet storen.”