

Ik ga jullie iets bekennen

9 oktober 2026 · Manon Botha, De Voedselboswinkel

Ik hoorde het van een journalist. Geen brief van de provincie, geen telefoontje, maar een mailtje van een verslaggever die wilde weten wat mijn eerste reactie was. Mijn eerste reactie op wat? Bleek dat ik genomineerd ben voor de Gelderse Waarde-Ring 2026, in de categorie Culinaire Verbinder. Mijn eerste reactie was dus vooral: huh?

Inmiddels is dat huh een glimlach geworden. Gisteravond stond ik in het Huis der Provincie in Arnhem, waar de ringen werden uitgereikt. Spoiler: ik ging zonder ring naar huis. Maar wel met een verhaal, en dat vertel ik je graag.

Wat is de Gelderse Waarde-Ring?

De provincie Gelderland reikt de Waarde-Ring uit tijdens de Week van Ons Eten. Hij is bedoeld voor mensen die de band tussen voedselmaker en burger versterken en bijdragen aan een duurzame Gelderse voedselvoorziening. Er zijn drie categorieën: culinaire verbinder, educatieve verbinder en innovatieve voedselondernemer. Het gaat niet om geld, maar om erkenning en zichtbaarheid. En dat laatste is precies wat voedselbossen goed kunnen gebruiken.

Hoe het begon

In 2021 begon ik samen met vrienden en familie een voedselbos in de Achterhoek. Ik volgde cursussen, ontmoette andere pioniers en stelde steeds dezelfde vraag: waar gaat al die oogst straks naartoe? Niemand had er een helder antwoord op. Er groeide zoveel moois, en bijna niemand die het kende.

Dat voelde als een gemiste kans en tegelijk als een uitnodiging. Dus schreef ik een plan, zocht ik andere voedselbosboeren op en opende ik in 2023 aan de Utrechtseweg in Oosterbeek de eerste voedselboswinkel van Nederland. Het eerste jaar was uitproberen, contacten leggen en hard werken. Heel hard.

Van oogst naar bord

Culinaire verbinder. Toen ik die term las, dacht ik: ja, dat is het eigenlijk. Ik sta tussen de oogst en jouw keukentafel in. Ik proef, experimenteer en ontwikkel producten. Ik neem mensen mee op wildplukwandelingen. En ik verbind meer dan veertig voedselbosboeren met consumenten, verwerkers en horeca.

Waarom? Omdat het gewoon heel lekker is. Een vrouw proefde in de winkel een appel en vertelde met tranen in haar ogen dat die smaakte zoals de appels uit de tuin van haar oma. Zo smaken voedselbosproducten: intenser, echter, verrassender dan je gewend bent. Mensen lopen een blokje om voor de

kweepeerbalsamazijn. Ze komen terug voor ketchup van rozenbottel en voor de “olijven” van gele kornoelje. Smaken die ze nog nooit zo hebben geproefd.

De bekentenis

Nu dan, die bekentenis. Ik ben elke dag met voedsel uit voedselbossen bezig, en toch grijp ik elke week naar de Albert Heijn app voor het gros van mijn boodschappen. Want dat is makkelijk, betrouwbaar en door alle bonusaanbiedingen voelt het ook nog betaalbaar.

En dat is precies waarom ik deze winkel ben begonnen. Goede keuzes zouden ook makkelijke keuzes moeten zijn. Hoe tof zou het zijn als kinderen straks niet alleen snoeptomaatjes in hun broodtrommeltje hebben, maar ook kiwibessen uit een lokaal voedselbos?

Daar zijn we nog niet. Voedselbossen zijn kleinschalig, het wiel wordt nog uitgevonden en dat zie je terug in de prijs. Maar zodra mensen het verhaal snappen en de eerste hap nemen, zijn ze om.

In goed gezelschap

De lijst met genomineerden is een feest om te lezen. In mijn categorie sta ik naast onder meer Kookjes uit Rheden, IESSEL Cider uit Terwolde, Koji Kult uit Nijmegen en Wereldbakker Wijnand uit Laren. En bij de innovatieve voedselondernemers staat met Voedselbos Lingehout nog een voedselbos op de lijst. Dat zegt iets: Gelderland zit vol mensen die eten weer dichterbij huis brengen.

En nu?

De ring ging naar Elroy Slijkhuis van [Koji Kult](#). En eerlijk? Van hem verlies ik graag. Ik heb zijn koji gerijpte wortel geproefd en die was echt zo lekker. Van harte gefeliciteerd, Elroy! Winnen was leuk geweest, natuurlijk. Maar twee maanden geleden wist ik nog niet eens dat deze ring bestond. Het was nooit iets waar ik naar streefde, tot ik ineens op die lijst stond. Maar deze nominatie deel ik hoe dan ook met de voedselbosboeren die jaar na jaar met geduld hun bossen laten groeien. Zonder hun oogst geen winkel, geen verhaal en geen verbinding.

Voedselbossen verdienen een stevige plek in ons voedselsysteem. Deze nominatie heeft dat verhaal alweer een stukje verder verteld. En dat verhaal begint gewoon met proeven.

Dus kom langs in Oosterbeek, of bestel via de webshop. **Lekker natuurlijk!**

De Voedselboswinkel · Utrechtseweg 45, Oosterbeek · devoedselboswinkel.nl