

## **Groente, bier, brood en nog meer van de Wageningse Eng: duurzaam consumeren**

De Wageningse Eng ligt aan de rand van de stad en is niet groot. Toch heeft het, naast een prachtig landschap en uitloopgebied voor wandelaar (met hond), hardloper en fietser, de Wageningse consument veel te bieden.

Volkstuinen leveren verse groenten, fruit en bloemen voor heel wat Wageningse gezinnen. Groentekwekerij De Nieuwe Ronde met zijn 3 ha en 450 consument-leden schat dat 2% van de Wageningers regelmatig hun biologisch geteelde producten eet. Op de Eng liggen ook twee bloempluktuinen die allebei biologisch telen. Dus bloemen kunnen op verantwoorde wijze worden gekocht – met nog als voordeel dat u ze zelf kunt plukken. Maar alleen vanaf eind mei tot de eerste nachtvorst, dat dan weer wel.

Drinken van de Wageningse Eng kan ook. Thee van verse kruiden kan iedereen maken, en met beetje goede wil vindt u als wandelaar wel wat kamille of brandnetel langs de paden of op een geoogst graanveld. Verder komt er van de Wageningse Eng ook wijn en bier! Het Wagenings Wijngoed verwacht dit jaar een mooie druivenoogst van haar ruim 2 hectare grote wijngaard dankzij de warme zomer. En dan is er nog het graan van De Wageningse Korenschoof. Gerst van de Wageningse Eng wordt vermout en verkocht aan brouwerijen, zoals Onder de Linden, Stadsbrouwerij Wageningen en Stadsbrouwerij Wittenburg in Zevenaar. Op diverse plaatsen is Ons Bier te verkrijgen dat terugkomt uit de brouwerij in Zevenaar. En, sinds kort brouwt de Stadsbrouwerij Wageningen voor De Korenschoof het exclusieve blond "De Wageningse Engel" – wellicht heeft u het al gezien, met zijn prachtig blauwe etiket van de hand van Henk van Ruitenbeek.

Maar weinig mensen weten dat rogge van de Eng naar Molen De Vlijt gaat. Een deel van het roggemeel gaat naar Bakkerij Stroop die tarwe-roggebrood en meergranenbrood bakt voor verkoop bij Odin in Wageningen en Kardoer in Bennekom. Deze twee broden hebben dus 20 en 10% rogge die geteeld is binnen onze gemeentegrenzen.

En er is meer. Op de Eng staan Limousinrunderen die biologisch vlees opleveren en er zijn een aantal imkers die echte honing van de Wageningse Eng produceren. Goed voor Wageningers die lijden aan een stuifmeelallergie!

Kortom, met zijn groenten, bloemen, dranken, vlees, honing en graan speelt de Wageningse Eng een belangrijke rol in een duurzame korte voedselketen! Zaterdag 6 oktober, de Dag van de Wageningse Eng, kunt u veel van deze producten zien, proeven en kopen. Zie [www.wageningseeng.nl](http://www.wageningseeng.nl), ook voor links naar de diverse producenten.