

## BOEREN OP HET DAK. DAT DOE JE ZO.

Werken in de buitenlucht, met je handen in de aarde, uitkijkend over een landschap van wolkenkrabbers. Het gebeurt. In New York. Deels noodgedwongen, want in de volgebouwde stad was voor een aardig akkertje slechts op één plek ruimte: het dak. 'Al die vrije ruimte, waarom doen we daar niet iets nuttigs mee?', vroeg Ben Flanner, een van de initiatiefnemers van de Brooklyn Grange. Zich af. Samen met de eigenaren van Roberta's, een geliefd restaurant met eigen moestuin, zocht hij naar een locatie om de grootste dakboerderij van de stad – formaat voetbalveld – op te zetten.

Vorig jaar mei kwamen de eerste groenten op en de najaarsoogst was succesvol. Rapini, boerenkool, tomaten in alle kleuren en maten, het groeit er allemaal, terwijl de rooftop farmer tegelijkertijd van de voordelen van de grote stad geniet. Om elf uur 's avonds Thais laten bezorgen bijvoorbeeld. Zorgen over luchtverontreiniging zijn volgens Ben niet nodig. De grond van de Brooklyn Grange is hartstikke schoon, verzekert hij. Eventueel vuil aan de

groenten was je er zo af. Een tuin op een dak heeft juist voordelen voor het klimaat: in de zomer blijft het gebouw dat eronder zit koeler, de beplanting werkt als een spons voor overtollig regenwater en meer groen zorgt bovendien voor een schonere lucht. En, vindt Ben: 'Hoe minder we laten invliegen, hoe beter.'

Restaurants pronken graag met het *farm-to-table* idee. Zo is de bekende New Yorkse chef Mario Batali een van Ben's klanten. Maar ook wereldwijd denken landschapsarchitecten na over manieren om voedsel te laten groeien in de stad. In Rotterdam ontwierp een groep stedenbouwkundigen een moestuin van duizend vierkante meter op het dak van het Schieblock, dat vanaf dit voorjaar twee restaurants in het pand van verse ingrediënten kan voorzien. Zonder de fabuleuze skyline van Manhattan op de achtergrond, maar die van Rotterdam mag er ook best wezen.

**Brooklyn Grange**, [www.brooklyngrangefarm.com](http://www.brooklyngrangefarm.com)

**Restaurant Roberta's**, [www.robortaspizza.com](http://www.robortaspizza.com)

**Schieblock Rotterdam**, [www.schieblock.com](http://www.schieblock.com)



In de olie

Melchiorri produceert biologische extra vergine olijfolie D.O.P. Umbria, donker getint en krachtig van smaak. Doordat het koudepersproces van de olijven binnen een dag na pluk plaatsvindt, blijft de smaak behouden zonder bitter of te kruidig te worden. Melchiorri D.O.P. Umbria, € 23,00 voor 750 ml. Informatie en verkoop (stuur een e-mail) via [www.singolare.nl](http://www.singolare.nl)



### BOUILLON OP JE IPAD

LEZERS VAN HET GASTRONOMISCH MAGAZINE **BOUILLON!** KUNNEN MET DE NIEUWE IPAD-APP VOORTAAN OOK DIGITAAL BLADEREN. € 4,99 BIJ [WWW.MAGZINE.NU](http://WWW.MAGZINE.NU)

## LAP GROENTE

Papieren servetten, 20 st, €1,95, H&M Home

