

Even voorstellen: Juliette Borggreve, mede eigenaar de Veldkeuken

In onze Nieuwsbrieven stellen wij steeds professionals voor die werken aan het behoud van het erfgoed. In deze nieuwsbrief: Juliette Borggreve, mede eigenaar van de Veldkeuken (restaurant en bakkerij) van Oud Amelisweerd in Bunnik.



Juliette en René in de Veldkeuken

‘Amelisweerd ontdekte ik toen ik in 1988 naar Utrecht verhuisde om aan de HKU te studeren. Ik kwam er vaak om te tekenen en te wandelen. In het begin van de jaren '90 kwam ik te wonen in de woongroep van landhuis Nieuw Amelisweerd. René van der Veer werkte en woonde toen bij de jeugdherg op Rhijnauwen. Samen met René ben ik in 1999 met de Veldkeuken begonnen; een biologisch theehuis/restaurant in het oude koetshuis naast Landhuis Oud Amelisweerd. Het begon heel klein, met een fietskarretje in de buitenlucht, maar ook toen al 100% biologisch en op basis van de oogst van de moestuinen. Ook na de verbouwing in 2014 zijn we hier trouw aan gebleven.

Lees verder over Juliette Borggreve

Ik vind het heel belangrijk om Amelisweerd en Rhijnauwen te blijven benoemen als landgoed en niet te vereenvoudigen als stadspark van Utrecht.

In 2008 is met bewoners de Buurtschap Amelisweerd & Rhijnauwen opgericht. Ik werd bestuurslid en in die hoedanigheid schoven we aan als gesprekspartner bij de vorming van de toekomstvisie die de gemeente Utrecht voor de landgoederen maakte. Als bewoners ontmoeten we elkaar nog steeds een aantal keren per jaar bij een borrel. Hier delen we verhalen: de oudere bewoners weten veel over de waardevolle geschiedenis van het landgoed terwijl de jongere aanwas informeert over huidige ontwikkelingen. Samen maken we ons sterk voor het behoud van de natuur en de biodiversiteit, voor de kenmerkende historische parkstructuren en voor de

rol die de moestuinen en de boeren hebben in het onderhoud en als de voedselbron voor de stad. Deze kleinschalige economie vind ik wezenlijk voor de identiteit en het voortbestaan van het landgoed.

Nog steeds wordt dat voortbestaan van Amelisweerd bedreigd: niet alleen door de mogelijke verbreding van de A27, ook door stadsuitbreiding, de groei van de Uithof en niet te vergeten de recreatiedrukke. We moeten ervoor zorgen dat er niet nog meer wordt afgeknabbeld van de contouren van het landgoed en dat we groene verbindingen met andere gebieden behouden en uitbreiden. Deze gezonde groene longen heeft de stad hard nodig, zeker als de stad moet groeien.

Met de Veldkeuken blijven we dicht bij onze oorspronkelijke missie: mensen inspireren om lekker en gezond te eten, met aandacht voor de oorsprong van het voedsel. Die focus zie je in ons restaurant, in de landgoedwinkel en in onze desembroodbakkerij op Rhijnauwen waar we werken met biologisch Nederlands graan, gemalen op onze eigen molens. Onze bakkerij hebben we in 2018 gebouwd in de leegstaande stallen van de monumentale boerderij “’t Goed ten Rhijn”. Het was een uitdaging om met duurzame bouwmaterialen en met respect voor het monumentale erfgoed deze boerderij een nieuwe functie voor het landgoed te geven. Maar het is gelukt!’