

MARTEN VERDENIUS DICHT KLOOF TUSSEN STAD EN PLATTELAND IN GEMEENTE AMSTERDAM

Melkboer met een missie

Marten Verdenius | MKFOTOGRAFIE

Dankzij More than Milk Amsterdam (Moma) drinken zo'n 300 Amsterdammers wekelijks liters verse melk uit hun eigen omgeving. Wekelijks levert Moma 8000 liter melk aan horecazaken en bewoners — met een elektrische SRV-wagen. Het initiatief van idealist Marten Verdenius koppelt stadsbewoners aan biologische boeren rondom de stad, waardoor ook andere boerenproducten in het zicht komen. "We kunnen voedsel weer persoonlijk maken, door het letterlijk en figuurlijk dichterbij te brengen."

Sjoukje Dijkstra

"Ik ben geen boer, maar een over-dreven betrokken consument", vertelt Marten Verdenius terwijl hij uitkijkt over zijn erf met rond-scharrelende kippen. Op de tafel staat een kan gemberlimonade klaar, zelf-gemaakt uiteraard. Op deze plek aan de rand van Amsterdam is iets unieks aan het ontstaan, vertelt hij. Er wordt een brug geslagen tussen stad en platteland. Verdenius had nooit gedacht dat hij boer zou worden. Hij komt uit de wereld van duurzaamheid en milieu, studeerde erover en probeerde de filosofie te leven, maar liep tegen de beperkingen van een theoretische studie aan: "Op de universiteit leer je veel over cijfers en beleid, maar de afstand tot de praktijk was mij te groot. We zijn het contact kwijtgeraakt met wat nodig is om voedsel te produceren. Die kloof wilde ik overbruggen."

Het idee voor Moma ontstond tijdens zijn studententijd in Amsterdam. Verdenius werkte bij een melkveehouder in Ouderkerk aan de Amstel. "Op slechts een halfuurtje fietsen van de Rivierenbuurt, stap je letterlijk in een andere werkelijkheid als je het boeren erf oploopt", vertelt hij. Hij verbaasde zich erover dat deze twee realiteiten tegelijkertijd zo dicht bij en zo ver van elkaar staan. Hij ging nadenken over een manier om de werelden met elkaar te verbinden. "In Amsterdam worden dagelijks duizenden cappuccino's gedronken, maar vrijwel niemand weet waar de melk vandaan komt. En al helemaal niet dat die melk net zo goed van een boer

"We bellen, we rinkelen, we roepen: 'Verse melk!' En het werkt."

hier uit de buurt zou kunnen komen." Met een tweedehands pasteurisatieketel van 400 liter begon hij kleinschalig melk te verwerken. Het werd helemaal een succes nadat een bestaande klant vroeg of hij ook gepasteuriseerde melk kon leveren. "Uiteindelijk wordt nu 80 procent van onze melk verwerkt tot cappuccino." Van gras tot glas binnen de gemeentegrenzen van Amsterdam is de filosofie. "Het idee dat een voedselproduct in de stad wordt geproduceerd én geconsu-

meerd zonder ooit de gemeentegrens te verlaten, dat spreekt me enorm aan." Anno 2025 rijdt Verdenius wekelijks met een elektrisch Spijkstaal-wagentje — een moderne versie van de ouderwetse melkboer — door Amsterdam. Donderdag in West, vrijdag in Zuid, zaterdag in Oost. "We bellen, we rinkelen, we roepen over het plein: 'Verse melk!' En het werkt. Op een goede dag staat er een uur lang een rij voor mijn wagentje. De meeste klanten zijn vast. Ze zetten ons letterlijk in de agenda. Dat menselijke, daar doe ik het voor."

Twee keer per week haalt Verdenius met een grote tankwagen de melk op bij drie biologische boeren in de regio. Op het erf van zijn boerderij in Amstelveen wordt de melk vervolgens gepasteuriseerd: oftewel kort verhit tot 74 graden, waarna het meteen weer wordt gekoeld. In dezelfde ruimte wordt ook yoghurt en hangop gemaakt, die hij ook verkoopt. De melk wordt daarna in flessen of bidons gevuld en verdeeld over twee stromen: het merendeel voor de horeca en winkels en een klein deel voor bewoners uit de hoofdstad. "We doen alles zelf, van ophalen tot afleveren. Dat maakt het persoonlijk, transparant én smaakvol." Alles wordt lokaal verwerkt. "Van de 8000 liter melk per week gaat 80 procent naar de horeca. Mensen denken vaak dat plantaardige melk in opmars is, maar in de praktijk blijkt dat dierlijke melk nog steeds de norm is — zelfs in de meest 'progressieve' koffietentjes van de stad." Wat volgens Verdenius ook meespeelt, is dat consumenten steeds kritischer worden op bewerking en herkomst. "Mensen willen geen geanonimiseerd industrieel product meer. En plantaardige alternatieven zijn vaak zwaar bewerkt. Onze melk komt van dichtbij, is minimaal bewerkt en daardoor herkenbaar en eerlijk."

Zijn droom is dat elke stad lokaal voedsel uit het omliggende landschap voorrang geeft. Een beleid waarin ecologie en consumptie samenkomen. Dat je naar de boerderijwinkel gaat en daar in gesprek gaat met de boer: waarom het kalfje niet bij de koe is, waarom er al gemaaid is, of wat er precies gevoerd wordt. Verdenius nodigt consumenten met kritische vragen uit om die juist rechtstreeks aan de boer te stellen —

met open vizier en in verbinding. Vanuit dat gesprek ontstaat vertrouwen en kun je bewust kiezen voor directe aankoop bij de boer die je begrijpt en steunt." Er zijn inmiddels ook al twee boeren die kaas leveren en verdere uitbreiding sluit hij niet uit. "We kijken naar andere producten en boeren, maar het moet persoonlijk blijven. Wat we doen is klein, maar betekenisvol. Uiteindelijk begint het daar." ■

Plantdagen en discussiebijeenkomsten

Moma is inmiddels een serieuze operatie: een team van vijf in de productie, vijf bij het venten. Verdenius richtte in 2021 ook een maatschappelijke tak op: stichting Het Grondverbond, waarmee hij plantdagen en ook denktanks en discussiebijeenkomsten organiseert.

"Zo'n vijftien tot twintig keer per jaar organiseren we plantdagen met groepen van tien tot twintig mensen. Daarmee laten we mensen ervaren: dit landschap is ook van jou. We planten heggen, struiken en plaatsen vogelkasten. Ecologisch herstel in samenwerking met boeren én bewoners", vertelt hij. Het zijn vaak reguliere Amsterdammers die meehelpten, maar er zijn ook bedrijven, zoals het duurzame kledingmerk Patagonia, die zich aansluiten. De stichting maakt het mogelijk via een landmaatschap een aandeel in het landschap te nemen — financieel, maar ook praktisch. Toch is het financieel zwaar. "Rendabiliteit is het grootste obstakel. Duurzaam voedsel en

betaalbaarheid staan vaak haaks op elkaar. Je kunt goedkoper produceren door intensiever te werken, maar dan lever je in op biodiversiteit, smaak en dierenwelzijn."

Volgens Verdenius moeten we anders kijken naar waarde. "Wat levert melk op? Alleen wat je ervoor betaalt? Of ook wat het doet voor je gezondheid, je omgeving, het landschap? Die bredere kijk ontbreekt in ons economisch systeem. Een bank verklaart me niet failliet omdat ik geen bijdrage lever aan de samenleving, maar omdat mijn huishoudboekje niet klopt. Ambacht, ecologie en sociale samenhang worden niet meegewogen in de waardering van een bedrijf. Maar ik geloof dat die waarden op termijn wel bepalend zijn."

► Meer weten over Moma of zelf meedoen aan een plantdag? Bezoek moma.amsterdam of spreek de melkboer aan op straat. Want ja, die bestaat nog — en hij heeft een verhaal te vertellen.

