



ABONNEER VANAF 2,25

Log in

Plus EXCLUSIEF

Mee met de rijdende Moma-melkwagen voor lokale, biologische zuivel, nu ook in Nieuw-West: 'Alleen met muesli of cruesli hoeft je hier niet aan te komen'

De rijdende melkwagen van Moma (More Than Milk Amsterdam) rijdt sinds kort een nieuwe route in Nieuw-West. Op het Osdorpplein kunnen buurtbewoners nu wekelijks terecht voor biologische melk, yoghurt, kaas en eieren, rechtstreeks van lokale boeren, en ontdekken ze tegelijkertijd het verhaal achter hun eten.



→ De elektrische melkwagen van Moma op Plein '40-'45, bij Joop van Weezelhof. foto Daphne Severeijns

Marloes de Moor 2 april 2026, 20:00

Bewaren



Delen

Rond half twaalf parkeert Lieke van der Linden haar elektrische melkwagen van Spijkstaal op het Osdorpplein in Nieuw-West. Langzaam verandert het voertuig in een winkeltje, een stukje boerderij op straat. Ze klapt een tafel uit en rangschikt daarop een rode mand met flessen melk, een houten kist met kazen en kartonnen dozen eieren. Naast de kar zet ze een houten bord met het aanbod: melk, yoghurt, kefir, karnemelk, kaas en eieren. Op de rug van haar blauwe kiel staan in witte letters de woorden 'MOMA melkboer'. Regen druppelt van de luifel.

Advertentie

**Mis nooit meer het laatste nieuws**

Krijg een melding bij belangrijk nieuws over Algemeen.

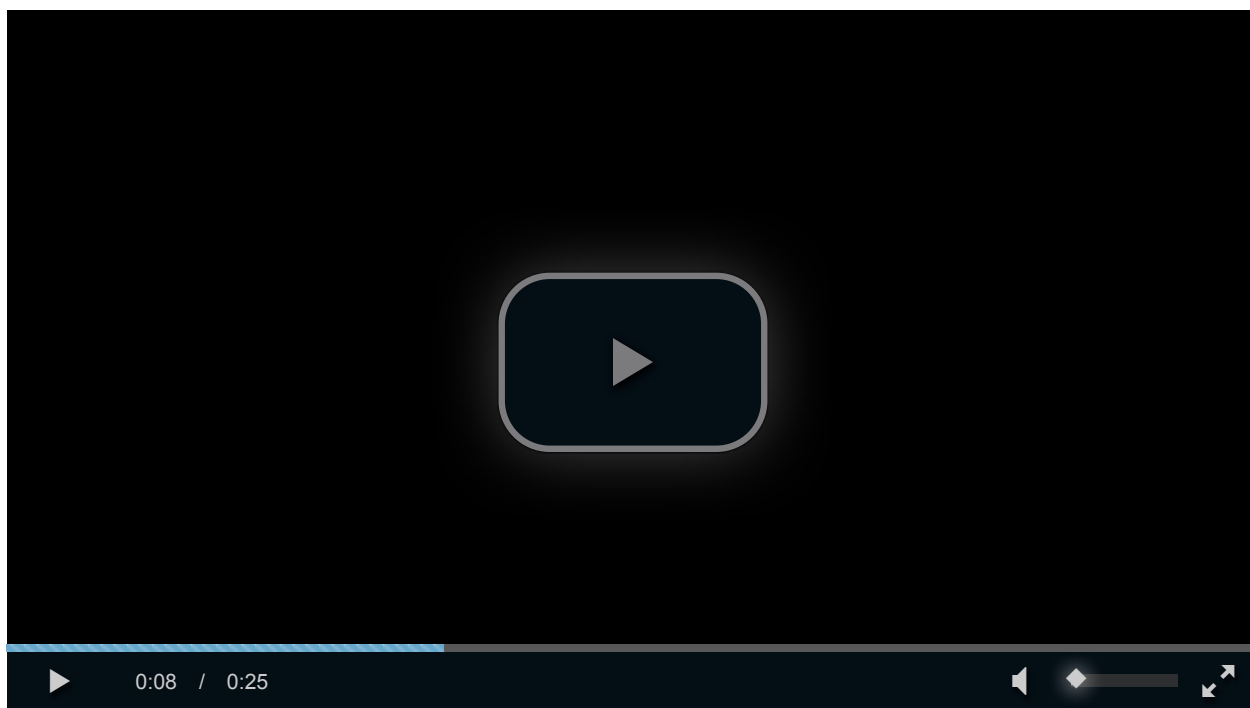


Nog voordat Van der Linden alles heeft uitgeladen, verdringen de eerste klanten zich al rond de kar. Een vrouw met een boodschappentas wijst naar de eieren; ze wil er tien. Van der Linden haalt ze uit de buik van het wagentje.

Even later stapt een chauffeur uit zijn regiotaxi. Met draaiende motor en een klant op de achterbank loopt hij haastig naar de kar, zijn jas druipend van de regen. "Mag ik twee pakjes roomboter?" "Hij is lekker hè, je proeft echt verschil," zegt Van der Linden. De man knikt. "Niet normaal, zo lekker. Doe er maar twee."

Het is pas de derde keer dat Van der Linden hier staat, maar zelfs op deze grauwe dag heeft ze geen gebrek aan klandizie. “Sommigen hebben ons via buurtapps gevonden, anderen via mond-tot-mondreclame. Daar moeten we het van hebben.”

Advertentie





→ Lieke van der Linden van Moma op de Johan Huizingalaan: 'Het sociale aspect maakt dit werk bijzonder.' foto Daphne Severeijns

Moma staat voor [More Than Milk Amsterdam](#) en wil boeren, landschap en stadsbewoners dichterbij elkaar brengen. Het idee is eenvoudig: lokale, biologische zuivelproducten uit de omgeving van Amsterdam rechtstreeks naar de stad brengen, zonder de anonieme fabriek ertussen. Zo willen ze niet alleen smakvolle melk, yoghurt en kaas aanbieden, maar ook aandacht vragen voor biodiversiteit, duurzaamheid en een gezonde voedselketen. Om een beeld te krijgen van de prijzen: een liter melk is 2,20 euro, een liter kefir 4,25 euro, eieren zijn per stuk 60 cent, roomboter 125 gram is 3,90 euro. Als je wilt bijdragen aan biodiversiteit op boerderij komt er wat bij; dan is bijvoorbeeld een liter melk 2,65 euro en roomboter 4,65 euro.

Vertrouwdheid met dieren

Elke week trekken 'melkboeren' met hun kleine wagen door [verschillende wijken](#) van de stad. Amsterdam-West is op donderdag aan de beurt, Zuid op vrijdag en Oost op zaterdag. Nieuw dit jaar is een extra route door Nieuw-West op woensdag.

Advertentie

“Die loopt verrassend goed,” zegt Van der Linden. “Op de route door West, met onder meer het Bos en Lommerplein en het Mercatorplein, werd het zó druk dat we daar eigenlijk een extra verkoper nodig hebben. We zijn vaak snel uitverkocht. Bovendien hoorden we van klanten dat ze biologisch aanbod missen in Nieuw-West. Op het Sierplein is wel een markt, maar daar is niets biologisch te vinden.”

Dat het initiatief ook in Nieuw-West zo goed aanslaat, is volgens Van de Linden geen toeval. “Veel bewoners hebben nog een levendige herinnering aan het boerenleven, soms via familie in landen als Marokko, Bosnië, Turkije of Griekenland. Die vertrouwdheid met dieren en natuur zorgt voor herkenning – en voor belangstelling voor wat hier wordt aangeboden. Voor hen is het niet vreemd dat een vader, opa of tante ooit koeien hield of kippen had, of dat er thuis yoghurt werd gemaakt van rauwe melk.”

Van der Linden begon op 18 februari, aan het begin van de ramadan, en dat leverde meteen veel aanloop op. “Vaak kopen klanten hier grote hoeveelheden: liters melk, dertig eieren, ook voor familie of burens. Alleen met de molenproducten die we verkopen, zoals muesli of cruesli, hoeft je in Nieuw-West niet aan te komen.”

Advertentie



→ Nora Bekes (rechts) op Plein '40-'45, bij Joop van Weezelhof: 'Ik vind gezondheid en natuur belangrijk.' foto Daphne Severeijns

Nora Bekes (37) heeft net haar tas volgeladen met zuivel. “Ik koop biologische melk en yoghurt omdat ik gezondheid en natuur belangrijk vind. Toen ik dit initiatief op Instagram zag, ben ik meteen gaan kijken. Ik probeer altijd biologisch te kopen, voor mezelf en voor de natuur.”

Gemiddeld komen zo’n 110 klanten langs; op drukke dagen kan dat oplopen tot 160. Sommigen nemen eigen flessen mee. “Dan kunnen ze zelf tappen,” legt Van der Linden uit. “Als mensen hun glazen flessen meebrengen, gebruiken we minder plastic.”

Rauwe melk

Haar dag begint bij een loods aan de Archangelkade in de Houthaven, waar de koelkasten worden gevuld. Tegen half tien rijdt ze via binnenwegen en fietspaden de stad in, met een snelheid van maximaal 25 kilometer per uur. “Mensen zwaaien of roepen: ‘Hé, daar heb je de melkboer.’ Het is echt een klein spektakel op

straat.”

Na een eerste stop bij Plein '40-'45 volgt het Osdorpplein, daarna het Sierplein en tot slot de Amstelveenseweg. De melk komt van de boerderijen De Groene Griffioen in Weesp, De Beekhoeve uit Kamerik, Boerderij Hartstocht uit Abcoude en Buitenverwachting in Hoogmade. In Amstelveen wordt de rauwe melk verwerkt tot gepasteuriseerde melk, yoghurt en hangop.



→ foto Daphne Severeijns

“Hij blijft goed tot eind maart,” zegt Van der Linden tegen een klant die kefir, hangop en zes eieren bestelt. “Monique is de boerin die de kefir maakt,” voegt ze toe. “Ze laat rauwe melk fermenteren met kefirculturen. Je moet de fles even goed schudden voor je hem drinkt.”

De laatste jaren werkte Van der Linden bij een corporate bedrijf in een kantoortuin in Zuidoost. “Toen ik in contact kwam met Moma, was ik meteen enthousiast. Ik wilde niet langer acht uur per dag

achter een laptop zitten, maar echt onderdeel zijn van de stad. Naast mijn baan begon ik voor één dag in de week als melkboer bij Moma. Voorheen op de zaterdagroute in Oost en nu op de nieuwe route in Nieuw-West. “Het leukste is het contact met mensen,” zegt ze. “Je spreekt iedereen. Klanten vertellen over vroeger, over een vader of opa die boer was in Turkije of Marokko, over hoe ze zelf yoghurt maakten in Bosnië. Dat sociale aspect maakt dit werk bijzonder.”

Ze ziet steeds meer vaste gezichten. De buurvrouw die elke week haar lege doosjes schoon terugbrengt om weer te vullen. “In Oost breide een lieve klant zelfs leuke handschoentjes zonder vingers voor ons, zodat we beter tegen de kou kunnen.”



→ Bertie Ebberts (rechts): 'De melk is veel lekkerder dan die uit de supermarkt.' foto Daphne Severeijns

Bertie Ebbers (83), die vlakbij woont, komt toevallig langs met haar rollator. “Twee weken geleden was ik hier ook. Toen haalde ik eitjes, nu melk. Veel lekkerder dan uit de supermarkt.”

Ook Jaouad El Aoumari (44) stopt spontaan. “Ik woon in Noord en zag de kar staan. Normaal haal ik mijn karnemelk bij de boer. Supermarktmelk smaakt toch anders. Ik ben benieuwd hoe deze bevalt.”



→ Jaouad El Aoumari: 'Normaal haal ik mijn karnemelk bij de boer.' foto Daphne Severeijns

Na een klein uur begint Van der Linden op te ruimen. Flessen melk verdwijnen in de kar, het bord klap dicht. Op de valreep helpt ze nog een vrouw aan tien eieren, zorgvuldig verpakt in een meegebracht doosje. Dan start ze de motor en rijdt met driftig zwiepende ruitenwissertjes naar de volgende halte: het Sierplein.

Daar, op de winderige straathoek, bouwt ze het winkeltje opnieuw op. Auto's passeren sissend over de beregende straten. Marleen Leusink (36) staat al te wachten met haar fiets. “Normaal ga ik naar

een boerderij in Broek in Waterland, maar dit is makkelijker als ik hier toch ben. Vorige keer nam ik hangop en melk mee – heel lekker.”

Gedeelde herinneringen

Een jonge vrouw die verderop in een winkel werkt, brengt haar lege flessen terug; daar zit statiegeld op. “Ik ben zo blij met jullie. Maar toen ik vorige week na mijn werk naar huis wilde fietsen, viel helaas alles op de grond. Een hele streep aan karnemelk liet ik achter. Ik heb er niets van gedronken! Dat vond ik zo rot. Vandaag dus maar een nieuwe poging.”

Ook Jasmina Ramic (38) is enthousiast over de melkkar. “Ik was al lang op zoek naar goede eieren. In de supermarkt vind ik ze niet lekker. Vorige week kwam ik deze kar toevallig tegen en dacht ik: ik probeer het gewoon. En ik was meteen verkocht.”

Terwijl de regen langzaam ophoudt en nieuwe klanten zich melden, schenkt Van der Linden opnieuw melk in flessen en vult eierdoosjes. Vanzelf ontstaan gemoedelijke gesprekken en gedeelde herinneringen. De rijdende melkboer levert niet alleen zuivel, maar brengt ook een stukje platteland naar de stad.

Studenten lezen Het Parool gratis

Alle Nederlandse studenten tussen de 16 en 25 jaar oud kunnen zich gratis abonneren op Het Parool. Meld je aan via parool.nl/studenten.

 Help ons door uw ervaring te delen: [Feedback geven](#)

Lees ook

Geselecteerd door de redactie



Plus Achtergrond

Waarom excelleert Denemarken in biologisch eten, maar blijft Nederland ver achter? 'Beschouw bio niet als exotisch'



Plus Interview

Met gezonde voeding ben je veel beter beschermd tegen kanker: dit kun je beter wel en niet eten



Plus Exclusief

Bij Amsterdamse stadsboer Dirk Koolen scharrelen de varkens vrij rond: 'Zolang ze leven, doe ik alsof ze nooit doodgaan'



Aldus

Is melk goed voor elk? Biologische melkman van Amsterdam vertelt op Wereldmelkdag

