

Na een vakantieperiode hebben we op dinsdag 20 oktober
Het Interview met **Elsbeth van Andel van Viva Lavandula**



Bij aankomst krijgen we een rondleiding door Viva Lavandula. Een uitdagende winkel en Het Theehuis; een onverwacht lichte ruimte. Heel erg sfeervol en een prachtige gelegenheid om de velden te overzien.

Hoe ontstaat het idee om een "Lavendel bezoekerscentrum" op te starten?

Elsbeth van Andel heeft in Tanzania gewerkt voor de VN. Daar heeft ze Joop van der Molen leren kennen; hij was werkzaam bij Arusha Cutting, waar stekken van allerlei planten geproduceerd worden. Elsbeth en Joop zijn daar in gesprek geraakt met de Gebroeders van der Salm, die in Boskoop lavendel kweken.

Joop en Elsbeth zijn terug gegaan naar Nederland met het idee om hier een "Lavendel bezoekers centrum" op te zetten. Elsbeth viel het enorme verschil tussen Tanzania en Nederland op; zo anders qua regelgeving, wetten, afspraken maken en afspraken nakomen.

Elsbeth en Joop zijn samen met de Gebroeders van der Salm gaan zoeken naar een geschikte locatie en dat is "Bezoekerscentrum Viva Lavandula" aan de Uiterdijkenweg 45 geworden.

Ze maken reizen naar Engeland en Frankrijk om zoveel mogelijk te weten te komen over de Lavendelplant. Het aanbod is in deze landen vele malen groter dan hier.

Viva Lavandula is 10 hectaren groot. Er zijn 50 verschillende soorten lavendel planten te bewonderen.

Diverse soorten tulpen en een strook Blauwe druifjes worden binnenkort ook geplant, voor de lente van 2010.

De seizoensopening is dan ook tegelijk met de landelijk bekende NOP-bollenroute.

Er zijn brede wandelpaden aangelegd. Je mag ook lavendel plukken (tegen een vergoeding en op de daarvoor aangewezen plaatsen). Fietsen door de lavendelvelden kan ook, van de Uiterdijkenweg naar de Blankenhammerdijk. Deze fietspaden sluiten aan op bestaande routes.



Wat is er zo bijzonder aan lavendel?

De lavendel is al eeuwen oud. Het groeit vooral rondom de Middellandse Zee. In de Romeinse tijd gebruikte men al lavendel in bad. De Egyptenaren gebruikten lavendel voor het balsemen van de mummies. In India werd het kruid veelal in de keuken gebruikt. Er wordt ook zeep en andere verzorgingsproducten van gemaakt. In Engeland en Frankrijk worden de lavendelplanten vooral gebruikt voor de olie, welke wordt verwerkt in onder andere zeep en verzorgingsproducten.

Ook in Frankrijk zijn er veel lavendelvelden, in de Provence. De belangrijkste soort is *Lavandula Angustifolia*: in het Nederlands "echte" of "fijne" lavendel genoemd. Hidcote is hiervan de bekendste variëteit.

Doen jullie wat bijzonders met dit kruid?

Viva Lavandula werkt samen met andere bedrijven en personen in de Noordoostpolder, met als doel streekproducten op de markt brengen met een vleugje lavendel. Boerderij De Eerste maakt een Lavendelkaas en bij Slagerij Pees wordt er op dit moment geëxperimenteerd om de lekkerste droge worst met lavendel te maken. En natuurlijk de heerlijke lavendelkoekjes en lavendeltaart in samenwerking met Bakker Schaap. Zelf produceert Viva Lavandula bosjes gedroogde lavendel en vanaf volgend jaar ook olie.

Wat is de meest gestelde vraag tijdens de rondleidingen.

Elsbeth moest er even over nadenken. Maar de meest voorkomende vraag is toch wel: "Hoe snoei ik mijn lavendel?"

Na 8 jaar Afrika, geboren in Dronten, waar voel je je nu het meest bij betrokken?

***Bij het dorp,
Bij de NOP
Bij Flevoland***

Het is even stil maar dan geeft ze aan dat ze twijfelt tussen Flevoland en de NOP. Geboren in Oostelijk Flevoland, nu woonachtig in de NOP voelt ze zich toch vooral Flevolander. De ruimte en de strakke lijnen, de mentaliteit van de mensen, dat spreekt haar aan.

Na deze periode van heel intensief bezig zijn met de opzet van Viva Lavandula wil ze nu graag gaan werken aan sociale contacten. Klaverjassen met een groepje, daar heeft ze wel zin in.

Wat wil je vooral bereiken?

Elsbeth geeft aan dat ze heel blij zou zijn, als de bezoekers vooral GENIETEN. Ieder op z'n eigen manier en wijze; wandelend, fietsend, lezend, maakt niet uit hoe, als men 'geniet' is het voor haar geslaagd, en de mensen uit de buurt gewoon langs komen voor een kop koffie of een presentje ophalen uit de winkel. Om "buurtgenoten" niet steeds entree te laten betalen komt er volgend jaar een "buurtseizoenkaart".



Wij nemen afscheid van Elsbeth van Andel en bedanken haar voor haar gastvrijheid en maken nog een foto van de paardenbak. Een herinnering, een element van de boerderij zoals die eens was en nu geurend naarlavendel.

