

# Heeft u al eens kennis gemaakt met het product *Oldambster mosterd*

Dit is allerminst een door de fabriek gemaakte pittige lekkernij, maar wordt op ambachtelijke manier gemaakt door Peter de Waart. Deze Winschoter drijft in de Engelstilstraat een winkel in kruiden, oriëntaalse producten, thee en buitenlandse kaassoorten enz.

Het was voor hem een uitdaging om zelf ook een product op de markt té brengen dat goed aansloot bij zijn assortimenten en tevens de meerwaarde had van een streekproduct.

Het kan niemand ontgaan zijn dat het aantal streekeigen producten sterk toeneemt. Met name die uit het Oldambt, zoals bessensap, appelsap, oesterzwammen, kaas en honing. Op initiatief van de werkgroep Landbouw Oldambt is er zelfs een struunroute vervaardigd, een handige folder die belangstellenden langs de

huisverkopende boeren in het Oldambt leidt.

Peter de Waart: "Ik verkoop ook verschillende van deze producten, onder andere de sappen uit Noordbroek. Het leek me dan ook best een aardig idee om een typisch Oldambster product te maken. En zo kwam ik op mosterd, met als belangrijkste ingrediënten: Oldambster mosterdzaad, appelazijn en Winschoter parkhoning. Na wat experimenteren en een smaaktest is het me prima gelukt. De reacties op de mosterd zijn heel goed, het loopt als een trein."

Inmiddels heeft de Winschoter "kruidenier" ook diverse Groninger pakketten samengesteld met uitsluitend delicatessen van Groninger bodem. Kennelijk waarderen steeds meer mensen streekeigen producten!