



SMAKELIJK DUURZAME STAD

Je kon erop wachten. De groeiende aandacht voor duurzaamheid en de toenemende belangstelling voor de kwaliteit van ons eten moesten elkaar gaan ontmoeten.

Het gebeurde alweer een paar jaar geleden dat 'duurzaam' en 'smakelijk' elkaar vonden. En het inspireert steeds meer mensen: je eten waar het kan van dichtbij halen, zelf weer verbouwen, je maaltijden aan de seizoenen aanpassen, geen eten weggooien, vergeten groenten weer op het menu zetten, 'slow' in plaats van 'fast'. Een het werkt aanstekelijk, vooral omdat het nu wars is van moralisme. Je ziet dat supermarkten inmiddels serieus rekening houden met die ontwikkeling. En je ziet dat meer en meer gemeentebesturen de ontwikkeling actief ondersteunen: ze willen ook dat voedselproductie en stad weer verbonden raken, ze willen ook dat scholen kinderen leren goed voedsel te waarderen en ze willen er ook zelf concreet aan meedoen, bijvoorbeeld via hun eigen inkoop. De steden worden smakelijk duurzaam.

Een eenmalig magazine voor gemeentebesturen, aangeboden door het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie. Een magazine over gemeentelijke 'voedselstrategie', over 'stadslandbouw', 'voedselparken', moestuinen, streekproducten, en over voorlichting op scholen. Lees smakelijk!

Kees Jan de Vet (VNG) 'Gemeenten aan het denken zetten'



Kees Jan de Vet (VNG): 'Vele inspirerende voorbeelden'

'Gelukkig zien steeds meer gemeenten het belang van een regionale voedselstrategie. Ze weten zich gesteund door een snel groeiend nieuw bewustzijn bij consumenten.'

Kees Jan de Vet is lid van de directieraad van de Vereniging van Nederlandse Gemeenten (VNG). Ooit was hij burgemeester (in Leusden). Ook toen was hij al doordrongen van het belang van regionale voedselproductie. 'En dat ben ik nog steeds. Het is van groot belang vanwege de duurzaamheid, want alles wat je van ver haalt geeft extra milieubelasting. Maar het is ook van belang voor het besef van de identiteit van de eigen streek. Het kan er verder toe bijdragen dat de consument, de burger, een groter besef krijgt van de betekenis van zijn voedsel voor zijn eigen gezondheid en voor het milieu.'

Maar gaat het niet wat ver de regionale overheid een

verantwoordelijkheid te geven voor de voedselvoorziening?

'Er spelen rond voedsel zo veel zaken die de lokale gemeenschap en haar burgers rechtstreeks raken, dat het stevige bestuurlijke aandacht verdient: gezondheidszorg, preventie, milieu, duurzaamheid, ruimtelijke ordening, economie, streekbesef. Dat lijkt een abstract rijtje, maar bestuurders die ermee aan de slag zijn ervaren dat het heel concreet is. We zitten nog wel middenin een proces van bewustwording. Pakweg acht jaar geleden waren er nog maar enkele bestuurders mee bezig. Vier jaar geleden ging bij ongeveer vijftig procent een lichtje branden en nu zie je overal in Nederland allerlei activiteiten. Een eigen

**'Dit wordt een
vanzelfsprekend onderwerp'**

voedselstrategie opzetten klinkt overigens heftiger dan het is. Vaak hoeft je alleen maar je ogen en oren open te houden om te ontdekken dat er al heel veel speelt. Een stimulerende rol van de gemeente doet voor die initiatieven al wonderen. Ik ben ervan overtuigd dat het binnen enkele jaren een vanzelfsprekend onderwerp is voor gemeentebestuur. Een paar jaar geleden ben ik rond dit onderwerp in de Verenigde Staten gaan kijken. Daar zijn ze op sommige plekken al veel verder. Je hebt er supermarkten die uitsluitend producten

uit de eigen streek verkopen.

Rond de Harvard University is de lokale voedselvoorziening voorbeeldig georganiseerd.

In Nederland gaan de veranderingen nu ook

snel. Voor de supermarkten speelden biologische producten lange tijd nauwelijks een rol. Het wordt nu een hoofdzaak. En dat zie je ook bij streekproducten.'

Zou u willen dat nog meer gemeenten met een voedselstrategie aan de slag gaan?

'Ja. Daarom vinden we als VNG het initiatief van het ministerie van EL&I om dit magazine uit te geven belangrijk. Het kan nog meer gemeentebestuurders aan het denken zetten, vooral door de vele inspirerende voorbeelden in andere gemeenten. In de bewustwordingsfase waarin we nu zitten zijn we nog steeds erg afhankelijk van het enthousiasme van individuele bestuurders.'

A photograph of Henk Bleker, a middle-aged man with grey hair, wearing a grey plaid jacket over a black shirt. He is juggling three green apples. One apple is in the air above his head, and two are in the air near his hands. He is looking directly at the camera with a slight smile.

Henk Bleker (EL&I) 'Aanstekelijk enthousiasme'

Henk Bleker: 'Het besef breekt gelukkig razendsnel door'

'Ja, ik geef onmiddellijk toe dat we dit magazine uitgeven om nog meer gemeenten enthousiast te maken voor wat met een erg deftig woord "voedselstrategie" is gaan heten.'

Henk Bleker, staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie heeft ook 'duurzaam voedsel' in zijn portefeuille.

'Daar hoeft je meestal niet zo veel over uit te leggen. Bij steeds meer mensen leeft het besef dat we zorgvuldiger met ons eten moeten zijn. Duurzamer, door het van dichterbij te halen, door meer op de seizoenen te letten, door zo min mogelijk eten weg te gooien. Maar bijvoorbeeld ook dat we meer op eten en gezondheid moeten letten, door minder en gezonder te eten. Dat besef breekt gelukkig razendsnel door. Bij de consumenten, de producenten en ook in de supermarkten.'

Maar wat moeten gemeenten daar dan mee?

'Als je eten van dichterbij wilt halen en als je meer op de seizoenen wilt letten, kom je uit bij landbouw dichtbij, bij producten uit de eigen streek. Het maakt je gemeente toch veel leuker als je er eten van eigen boeren kunt kopen, als mensen weer actief zijn met moestuintjes, als de ouderwetse markten met producten uit de eigen ommelanden floreren? Daar kun je als gemeente heel veel aan doen. Meestal is het al genoeg om initiatieven die er al zijn met raad en daad steun te geven. En het ritselt in Nederland van dat soort initiatieven. Vaak vol van aanstekelijk enthousiasme. Zo geeft de ene gemeente steun aan projecten op scholen om kinderen vertrouwd te maken met gezond eten en met de

herkomst van wat ze eten. Zo haalt een andere gemeente kleinschalige landbouw de stad in. Weer een andere gemeente heeft een markt voor duurzame, gezonde streekproducten helpen opzetten, of organiseert samen met woningcorporaties moestuinprojecten midden in de wijk. Wat het ook is, al die projecten hebben iets gemeen. Ze vonken. Ze geven de gemeenschap iets extra's. En wie goed kijkt ziet dat meer en meer mensen zulke initiatieven belangrijk vinden. En dat mag aan de gemeente natuurlijk niet voorbijgaan. Gemeenten die dat oppakken ervaren allemaal hoe stimulerend het is om met "duurzaam voedsel" bezig te zijn. Mijn boodschap is dus simpelweg een uitnodiging.'

16 maart: Inspiratiedag

In vervolg op dit magazine organiseert het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie op woensdag 16 maart een 'inspiratiedag'. In Groningen (Hoofdstad van de Smaak 2011) komen gemeentebestuurders en hun medewerkers bijeen om in één middag alles over het hoe en waarom van een gemeentelijke voedselstrategie te horen. Inspirerend én heel praktisch.

Meer informatie: www.smakelijkduurzamestad.nl



Wethouder Bert Pauli, 's-Hertogenbosch 'Het gaat om de lange adem'

Wethouder Bert Pauli ('s-Hertogenbosch): 'We willen een maatschappelijk verantwoorde overheid zijn, die bijdraagt aan de kwaliteit van leven, mét respect voor mens, dier en natuur.'

Tal van Nederlandse steden zijn de laatste jaren bezig met het ontwikkelen en uitvoeren van lokale voedselstrategieën. De één is er wat verder mee dan de ander, maar allemaal geloven ze heilig in de noodzaak ervan. Utrecht en 's-Hertogenbosch ook.

's-Hertogenbosch was afgelopen jaar de hoofdstad van de smaak. En dat was in zekere zin niet meer dan logisch, vindt Bert Pauli, wethouder Economische Zaken. 'Want de agro-economie zit ons in het bloed. Hier in Noordoost-Brabant – met 's-Hertogenbosch als epicentrum - tellen we alleen al acht bedrijven in die sector die jaarlijks meer dan een miljard euro omzetten. Verder huisvesten we tal van instellingen, organisaties en opleidingen die zich op landbouw richten.'

Het bruist elk jaar dan ook van de activiteiten op voedingsgebied.

En de nadruk ligt daarbij de laatste jaren op duurzaamheid. 'Die strategie ligt verankerd in bijna elke beslissing die we als gemeentebestuur nemen, want we willen een maatschappelijk verantwoorde overheid zijn, die bijdraagt aan de kwaliteit van leven, mét respect voor mens, dier en natuur.'

Wie als middelgrote gemeente bij Pauli aanschuift om te horen wat 's-Hertogenbosch allemaal doet op het gebied van duurzame voeding, zou gemakkelijk geïntimideerd kunnen raken. Dat hoeft niet, vindt Pauli, maar een gemeente moet wel beseffen dat het duurzame voeding niet moet benaderen als een hype of een trendy beleidsterrein. 'Als een gemeente mij vraagt waar zij moet beginnen, dan zeg ik: "Het gaat om de lange adem, om een

cultuurverandering, die begint bij A en eindigt bij Z". En dat moet je willen, want duurzaamheid hoort 52 weken van het jaar onderdeel van het leven te zijn. Een gemeente kan drie dingen doen: initiëren, faciliteren en ondersteunen. Je brengt partijen bij elkaar; je luistert naar ideeën en biedt mogelijkheden, soms in natura door bijvoorbeeld een vergaderlocatie ter beschikking te stellen, soms financieel door veelbelovende initiatieven eenmalig op gang helpen.' En dat duurzame voeding de toekomst heeft, daarvan is

Pauli overtuigd. 'Want de nadruk ligt tegenwoordig op eigenwijze producten

en processen. Die willen we stimuleren. Verder laten we het zoveel mogelijk over aan de markt, want die staat per slot van rekening het dichtste bij de consument.'

'Het raakt heel veel beleidsvelden'

Ook in Utrecht staat duurzame voeding al enkele jaren hoog op de politieke agenda. Onder de naam Lekker Utrechts timmeren het Milieucentrum Utrecht en de Stichting Aarde flink aan de weg om rond de stad Utrecht tot een regionale voedsleconomie te komen. De gemeente Utrecht tekende een intentieverklaring om Lekker Utrechts te ondersteunen bij het opnieuw verbinden van de stad met het platteland. Volgens milieu-adviseur Jeroen Schenkels, manager van het meerjarengroenprogramma in de stad, is het nog



Milieuaambtenaar Jeroen Schenkels (Utrecht): 'Het raakt verschillende beleidsvelden, zoals economie, gezondheid, ruimtelijke ordening en onderwijs.'

steeds een beetje zoeken hoe die intenties het beste kunnen worden ingevuld. 'Het probleem', zegt hij, 'is dat duurzame voeding een veelzijdig onderwerp is. Het raakt aan verschillende beleidsvelden zoals economie, gezondheid, ruimtelijke ordening en onderwijs. Daardoor kan zo'n thema van de ene bestuurder naar de andere schuiven en uiteindelijk ergens blijven hangen. In Utrecht proberen we als ambtenaren regelmatig bij elkaar te komen en zaken te bundelen. Het zou goed zijn als we duurzaam voedsel bij één wethouder kunnen verankeren, maar zover zijn we nog niet.' Maar de wil is er, ook politiek. In het collegeprogramma 'Groen, Open en Sociaal' werd een experimenteel budget van twee ton gereserveerd voor initiatieven in de stadslandbouw. 'We zijn nu aan het onderzoeken waaraan we dat geld kunnen besteden', zegt Schenkels. 'En verder investeren we veel tijd in contacten met maatschappelijke organisaties, die zich met duurzame voeding bezig houden. We zoeken elkaar op. En dat is ook wel typisch Utrechts. Zowel fysiek als sociaal hebben we alle voordelen van het dorp en van de stad. We zijn klein genoeg om elkaar te kunnen vinden. We willen ook graag dat contact met het platteland om ons heen.'



Jan Eelco Jansma (Wageningen UR): 'Cynici zullen de aandacht voor lokale voedselproductie een hype noemen, maar linksom of rechtsom zal het thema op ons af blijven komen'

Stedennetwerk stadslandbouw

'Zes, zeven jaar geleden lachte men mij meewarig toe als ik erover begon, maar nu spreekt stadslandbouw veel gemeenten aan.'

Onderzoeker Jan Eelco Jansma bij Praktijkonderzoek Plant en Omgeving (PPO) van Wageningen UR zit regelmatig met vijftien steden om tafel in het Stedennetwerk Stadslandbouw. Toch is de koudwatervrees nog niet helemaal verdwenen bij veel gemeentebesturen, merkt Jansma. 'Het misverstand is vaak dat ze denken dat efficiency grootschalig is en dat de lokale markt daarin niet kan voorzien. Maar kijk eens naar de St. Maartenskliniek in Nijmegen, waar honderden maaltijden per dag moeten worden gemaakt. De kok daar besloot meer met lokale producten te werken. En dat kon voor dezelfde prijs, met als resultaat tevredener klanten en meer arbeidsvreugde bij het personeel. Ook een bedrijf als Willem&Drees dat groente en fruit aan supermarkten in de buurt levert, laat zien dat grootschalig en lokaal elkaar niet hoeven te bijten. Het is een kwestie van slim kijken. Je hoeft als gemeente dus niet meteen te mitsen en te maren.' Stadslandbouw hoeft een gemeente ook niet altijd handen vol geld te kosten, zegt Jansma. 'Je kunt stadslandbouw integreren in andere beleidsterreinen. In sommige steden onderhouden de buurtbewoners hun

eigen plantsoen. Alles is aangeharkt, mensen voelen zich verantwoordelijk voor hun stukje stad en de sociale cohesie groeit. En dan geef je als gemeente nog niks uit. Zo kan het met stadslandbouw ook. De boeren zijn er, de stedelingen ook, en die twee groepen kun je bij elkaar brengen. Het is een kwestie van stimuleren, coördineren en de boodschap uitdragen dat je stadslandbouw belangrijk vindt. Wat dat laatste betreft is het verstandig als een wethouder zich aan het onderwerp verbindt.' Jan Eelco Jansma: 'De thema's van de toekomst zijn water, vergrijzing en voedsel. We moeten op deze aarde steeds meer mensen voeden zonder dat de landbouwgronden toenemen. Dat besef neemt ook toe. Cynici zullen wellicht beweren dat de huidige aandacht voor lokale voedselproductie een hype is, maar linksom of rechtsom zal het thema op ons af blijven komen. In Nederland zijn we verwend met grote hoeveelheden goedkoop voedsel. De overvloed aan fossiele brandstoffen, die in onze voedselproductie zit, en de overvloed aan eten zijn niet blijvend. Het is een mondiaal thema, maar zal voor een deel lokaal opgelost moeten worden.'



Marijke Vos, oud-wethouder Amsterdam ‘Gemeente kan regisseren en verbinden’

Als Groen Links-wethouder was Marijke Vos enige jaren lang het gezicht van Amsterdam, een stad die stevig inzet op een duurzame voedselproductie.

‘Toen ik kwam’, zegt Vos, ‘was Amsterdam al erg bezig met natuur en milieu. Basisscholen besteedden met hun schooltuinen veel aandacht aan de vraag waar voedsel vandaan komt. Maar er viel ook nog veel te regelen als het ging om duurzaam produceren en consumeren. Zoals onze eigen inkoop en catering. Want wilden we geloofwaardig zijn, dan moesten we als gemeente wel het goede voorbeeld geven.’ ‘We gingen ter inspiratie naar Londen. Onder de toenmalige burgemeester Ken Livingstone ontwikkelde

die stad allerlei duurzame strategieën op het gebied van voedsel, verkeer en klimaat. We hebben daar veel ideeën opgedaan en uitgewerkt in de Proeftuin Amsterdam. Daarvoor zijn we om tafel gaan zitten met het ministerie, de provincie en buurgemeente Zaanstad om gezamenlijk een strategie te bepalen.’ Zo kwam er een programma waarbij stadskinderen regelmatig de boerderijen in het buitengebied bezochten. ‘Veel kinderen hadden geen idee wat een boerderij was of wat er gebeurde’, zegt Vos. Maar Amsterdam keek ook naar een duurzamer voedseldistributie voor de stad. Zowel bij de inkoop als het transport. Een deel van het vervoer is inmiddels elektrisch. Ook zijn er meer

streekmarkten en publieksevenementen rond duurzaam voedsel. Er kwamen gezonde lunches op scholen en er werd gekeken hoe de maaltijden in verzorgingstehuizen duurzamer konden.

Voor al die initiatieven hoeft een gemeente niet altijd meteen de portemonnee te trekken, merkte Vos. ‘Wat een gemeente vooral kan doen’, zegt ze, ‘is regisseren en verbinden. Er gebeurde al van alles in Amsterdam en wij probeerden initiatieven met elkaar te verbinden,

netwerken op te zetten. Het is belangrijk dat iemand bij de gemeente dat allemaal wil en kan coördineren.

En dat een wethouder zich regelmatig over dit

onderwerp uitspreekt. Zo kun je met weinig geld toch redelijk wat doen.’ Volgens Vos is de verduurzaming van ons eten een onderwerp dat goed op de huidige politieke agenda past, zeker ook op lokaal niveau. ‘Aan de ene kant is het een mondiaal thema, maar de productie en consumptie van voedsel zijn ook fenomenen uit het dagelijks leven van iedereen. Dat heeft als voordeel dat het onderwerp dichtbij de mensen staat. Als gemeente kun je dus mensen direct bij dit soort zaken betrekken. Ons voedingspatroon is nu eenmaal wereldwijd niet houdbaar in de toekomst. En dat probleem mag je niet negeren, ook niet als lokale overheid.’

‘Lokale overheid mag dit
thema niet negeren’

Enorm 'voedsel- park' bij Tilburg



Gerard Berkelmans, initiatiefnemer van Landgoed De Groene Kamer: 'Straks wellicht op meer plaatsen in Nederland'

Als het allemaal gaat zoals het in de plannen staat opent in 2012 bij Tilburg onder de naam 'De Groene Kamer' de eerste fase van een enorm landgoed dat stad en omliggend platteland dichterbij elkaar moet brengen.

Lokaal geproduceerd voedsel speelt er een belangrijke rol in. Onder het motto 'people, planet, profit, pleasure' is het een plan van grote getallen: 10 hectare park, 20 hectare natuurontwikkeling in het omliggende gebied, een eerste investering van 45 miljoen euro, 6 paviljoens, landwinkels, kookstudio's, 6 farms, een rol voor 60 bestaande boerderijen in de directe omgeving. Gerard Berkelmans is de initiatiefnemer en allerm minst een fantast. Hij stond aan de wieg van de Intratuin-keten en denkt dat ook het idee van 'De Groene Kamer' straks op nog meer plaatsen in Nederland gerealiseerd kan worden. 'Het gaat om nieuwe verbindingen tussen stad en land. Multifunctionele landbouw op een eigentijdse manier direct op de stad gericht. En daar speelt de voedselvoorziening een centrale rol in. Maar ook ontspanning en natuurbeleving. En dat alles op letterlijk 300 meter loopafstand van de stad.' In de plannen van Berkelmans komen ideële motieven en economische drijfveren samen. 'Alle betrokken partijen moeten er ook de kost mee kunnen verdienen. En dat betekent dat je heel goed moet kijken naar wat de consument wil.' En dat de consument dichterbij zijn voedsel en bij de natuur wil staan, is het fundament van het initiatief. Het is voor Berkelmans een logische stap

'Een nieuwe verbinding tussen stad en platteland'

na de ketens van tuincentra. 'Van groen naar de eetbare tuin. Dat kan ook heel erg mooi zijn. Je kunt er elke dag van genieten en het produceert elke dag.'

Dat zo'n groot project niet op weerstanden stuit, heeft volgens Berkelmans enerzijds te maken met de zorgvuldige voorbereiding - hij is er al tien jaar mee bezig -, maar ook met redelijke afspraken - voor 10 hectare park ontwikkelt hij tegelijk 20 hectare natuur. 'De Groene Kamer' krijgt een veelheid aan functies. Je kunt er op loopafstand boodschappen doen in landwinkels, je op allerlei manieren ontspannen, cursussen volgen, er komen zorgboerderijen, een wandelroute, een restaurant, 'agrarische' kinderopvang op boerderijen, een paardenfarm, twee rundveebedrijven, een biggenfarm, een struisvogelfarm, een hertenfarm, een hondenpension. Het concept werkt met zelfstandige ondernemers die binnen 'De Groene Kamer' hun eigen bedrijf runnen. Over waarom voedsel zo'n belangrijke rol zal spelen, zegt Berkelmans: 'Wat je eet is wat je bent. Wat je eet heeft alles met duurzaamheid te maken. Maar hoe je eet is net zo belangrijk. Aandacht voor het koken, voor het tafelen, voor elkaar. Voedsel heeft een geweldig bindende kwaliteit!'

Foodtopia, duurzaam eten in Groningen



Kaas van de streekmarkt of bonen uit een moestuin in gemeentegroen: Groningen ontwikkelt een nieuw en duurzaam voedselbeleid om het contact te herstellen tussen de burger en wat er op zijn bord ligt.

Een biologische boer verkoopt zijn waar op de streekmarkt. En de consument brengt, na zijn gezonde maaltijd, het afval weer naar de boer zodat het kan dienen als voeding voor de grond. Het is geen blik in het verleden, maar een visie op de toekomst. En wel van de Amerikaanse Carolyn Steel, architect, gastdocent aan de universiteit van Wageningen en schrijfster van *The Hungry City* (zie pagina 10). Steel pleit ervoor dat de stad eet van het omringende platteland. Voor de regio Groningen - Assen schreef ze een regionale voedselvisie: 'Foodtopia'. 'Steels ideeën zijn, zeker op korte termijn, misschien niet precies uit te voeren', zegt beleidsontwikkelaar Wout Veldstra van de gemeente Groningen. 'Maar het geeft ons beleid een duidelijke richting.' Want dat er iets moet gebeuren aan de manier waarop we met ons voedsel omgaan, staat vast voor Veldstra. 'Het systeem van onze voedselvoorziening loopt op zijn eind', zegt hij. 'Er wordt veel energie, water en landbouwgrond verspild om een calorie op je bord te krijgen. Dat moet anders, anders gaat het fout.' De voedselvoorziening moet duurzamer en Groningen wil daarin voorop lopen. 'We hebben de ambitie om de duurzaamste stad te zijn', zegt SP-wethouder Jannie

Visscher, die onder andere ecologie in haar portefeuille heeft. 'Niet om een wedstrijd te winnen. Maar omdat we willen dat Groningen, evenals de rest van de wereld, ook in de toekomst een goede plek is om te leven.' Een goede relatie tussen het platteland en de stad is een voorwaarde voor een duurzame voedselketen, stellen Visscher en Veldstra. Als de stedeling eet wat een nabije boer (liefst op biologische wijze) verbouwt, is minder energie nodig voor vervoer. Maar de voordelen gaan verder. 'Het is ook goed voor de economische gezondheid van de boeren rond de stad', legt Veldstra uit. 'Zij krijgen weer perspectief.' Veldstra denkt niet dat Groningen en Assen op



Wethouder Jannie Visscher: 'Een goede relatie tussen het platteland en de stad is een voorwaarde voor een duurzame voedselketen.'



Ambtenaar Wout Veldstra: 'Ik heb al veel beleid ontwikkeld, maar het is nog nooit zo snel concreet geworden.'



korte termijn alleen van de omringende landbouwgrond leven. 'Met de oppervlakte zouden we het wel redden', zegt hij. Maar mensen willen ook sinaasappels en druiven. 'Ingrijpen in het menu en in de manier waarop de voedselketen georganiseerd is, kost tientallen jaren.' Toch kunnen de gemeenten al flinke passen in de goede richting zetten. 'Een belangrijk aspect is de consument weer inzicht te geven in wat hij eet', meent Veldstra. 'Een van onze vele plannen is om weer streekmarkten in te voeren. Daar raken boeren en consumenten met elkaar in gesprek over eten en hoe het geproduceerd is. Zo'n gesprek voer je niet in de supermarkt.'

Veldstra ontmoet veel enthousiasme voor het idee van een duurzamere voedselketen in de regio. 'Ik heb al veel beleid ontwikkeld, maar het is nog nooit zo snel concreet geworden.' Binnen het project 'De Eetbare Stad' zijn op schoolpleinen en in gemeentelijk groen al fruitbomen geplant en bewoners onderhouden een moestuin op gemeentegrond in hun wijk. 'Bovendien koopt de gemeente Groningen haar catering duurzaam en fair trade in. Je kunt niet alleen mooie verhalen vertellen, je moet het ook daadwerkelijk doen.'

Groningen: 'Hoofdstad van de smaak 2011'

'Eenvoud is goud'. Dat is de boodschap van Groningen dit jaar. 'Goud' betekent in het Gronings ook 'goed'.

De stad wil zich, als Hoofdstad van de Smaak 2011, hard maken voor gezond en eerlijk voedsel uit de regio. 'Iedereen bewust maken van de keten van boer naar bord, dat is de essentie', zegt Minke Schat. Als manager events & marketing van Marketing Groningen bereidt ze een jaar voor vol evenementen in de nieuwe Hoofdstad van de Smaak. Een jaar in het teken van gezonde en eerlijke voeding uit de streek en uit het seizoen. Van 'goud' eten, zoals een Groninger dat zegt als hij 'goed' bedoelt.

Denk daarbij niet aan degelijk en saai eten, benadrukt Schat. 'Regioproducten kunnen hoogculinair zijn. Maar we willen er niet iets elitairs van maken', voegt ze eraan toe. 'Een tosti van eerlijk brood en eerlijke kaas kan ook, het hoeft niet ingewikkeld of kostbaar te zijn.' Er komt een tweedaags congres over duurzaam voedsel in maart, maar ook is een samenwerking gestart met het internationale muziekfestival EurosonicNoorderslag en duurzame ondernemers die het predicaat 'smaakmaker' kunnen verdienen.

'We willen zoveel mogelijk mensen enthousiasmeren voor regio- en seizoensproducten', zegt Schat. 'We hopen in dit jaar zo veel energie los te maken, dat het gedachtegoed en de evenementen na 2011 als "Smaakstad" doorgezet kunnen worden.'





Voorpublicatie 'De hongerige stad'

Distributiecentrum supermarkten

De moderne voedselindustrie heeft rare dingen met ons gedaan. Door ons te voorzien van goedkoop en overvloedig voedsel tegen schijnbaar lage kosten heeft die industrie onze basisbehoeften bevredigd en tegelijkertijd de schijn gewekt dat dat geen consequenties heeft. Dat geldt niet alleen voor vlees, maar voor elk soort voedsel. Wat we ook eten: aardappels en kool, sinaasappels en citroenen, sardientjes en gerookte haring, er gaat een grootschalig en complex proces aan vooraf voor het op ons bord ligt. Als het eenmaal voor onze neus staat, heeft ons eten vaak duizenden kilometers afgelegd langs luchthavens en zeehavens, via pakhuizen en fabriekskeukens en is het al door tientallen onzichtbare handen gegaan. Toch hebben de meesten van ons geen benul van wat erbij komt kijken om ons te voeden. In pre-industriële steden kon niemand zich zo van de domme houden. Vóór de aanleg van de spoorwegen was de aanvoer van voedsel het grootste probleem waar steden zich voor geplaatst zagen en dat was overal goed zichtbaar. Overal reden karren en wagens met groente en graan, rivieren en kades waren bezaaid met vrachtschepen en vissersboten, straten en achterplaatsjes stonden vol met koeien, varkens en kippen. Als je in zo'n stad woonde, was er geen enkele twijfel over waar je eten vandaan kwam: je zag het overal om je heen, knorrend en dampend en in de weg lopend. In het verleden ontkwamen stadsbewoners niet aan het besef van de rol die voedsel in hun leven speelde. Het was aanwezig bij alles wat ze deden. We mogen dan al duizenden jaren in steden wonen, maar we blijven dieren, bepaald door dierlijke behoeften. En dat is nu precies de paradox van het stadsleven. Wij

wonen in steden alsof het de normaalste zaak van de wereld is, maar in een diepere zin leven we nog steeds op het land. Onze cultuur kan wel stedelijk zijn, maar in het verleden waren verreweg de meeste mensen jagers en verzamelaars, boeren en lijfeigenen, kleine landeigenaren en keuterboeren, en leidden ze in het algemeen een landelijk bestaan. Hun geschiedenis is grotendeels vergeten, maar zonder hen zou niets van het vervolg van het verhaal van de mensheid mogelijk zijn geweest. De verhouding tussen voedsel en steden is eindeloos complex, maar op één punt ook weer uiterst eenvoudig. Zonder boeren en landbouw zouden steden niet bestaan. Aangezien onze beschaving stadsgericht is, is het niet verwonderlijk dat we een scheef beeld hebben van de verhouding tussen stad en platteland. Visuele verbeeldingen van steden laten dikwijls het achterliggende platteland buiten beschouwing, daarmee de suggestie wekkend dat de stad een autonoom fenomeen is, en de geschreven geschiedenis heeft het platteland gereduceerd tot een neutrale groene achtergrond, geschikt om veldslagen in uit te vechten en eigenlijk niet veel meer.

Carolyn Steel: 'De hongerige stad. Hoe voedsel ons leven vormt.'

ISBN: 978-90-5662-805-5

Prijs: € 19,95

Uitgever: www.naipublishers.nl

Carolyn Steel: 'Een manier van denken'



Carolyn Steel: 'Doe je ogen dicht en denk aan een stad. Wat zie je voor je? Een wirwar van daken die zich uitstrekt tot in de verte? De chaos van Piccadilly Circus? De skyline van Manhattan? De straat waar je woont? Wat je je ook voor de geest haalt, waarschijnlijk zie je er gebouwen bij. Tenslotte bestaat de stad uit gebouwen en uit straten en pleinen die voor onderlinge samenhang zorgen. Maar steden bestaan niet alleen maar uit steen en cement, ze worden bewoond door mensen van vlees en bloed en daarom zijn steden afhankelijk van de omliggende natuur om aan voedsel te komen. Net als mensen zijn steden wat ze eten. Het voeden van de stad is een gigantische onderneming; een onderneming die een grotere maatschappelijke en fysieke impact op ons leven en onze planeet heeft dan enig andere menselijke bezigheid. Toch zijn er onder ons westerlingen maar weinigen die zich van dit proces bewust zijn. Ons eten verschijnt als door een wonder op ons bord en we vragen ons bijna nooit af hoe het daar terecht is gekomen. Waarom een boek over voedsel en steden, en waarom nu? Nu steden al 75 procent van de natuurlijke hulpbronnen opslokken en de stedelijke bevolking naar verwachting in 2050 verdubbeld zal zijn, is het onderwerp in elk geval actueel. De hongerige stad is niet encyclopedisch van opzet, maar eerder een inleiding in een manier van denken. Ik gebruik Londen (en andere steden in de westerse wereld) als handvat om greep te krijgen op eeuwige thema's die overal ter wereld spelen, om de cruciale ontwikkeling van de stedelijke beschaving te volgen vanaf het Midden-Oosten in de oudheid, via Europa en Amerika, tot aan het

China van vandaag. Ik volg de reis van het voedsel over land en zee naar de stad, via markt en supermarkt naar keuken en tafel, naar de vuilnisbelt en weer terug in het milieu. De hongerige stad begon als een poging om een bepaalde stad - Londen - te beschrijven, maar het werd veel meer dan dat. Pas door het schrijven van het boek begon ik te beseffen dat ik op een verband was gestuit dat zo diepgaand was dat het welhaast onbepaald toepasbaar was. Het schrijven is een bizar en langdurig proces geweest, omdat het plaatsvond in een periode waarin veel van de thema's die ik met elkaar aan het verbinden was - voedselkilometers, de epidemie van zwaarlijvigheid, verstedelijking, de macht van supermarktketens, peak oil, klimaatverandering - onverbiddelijk tot het collectieve bewustzijn aan het doordringen waren. Door het schrijven van De hongerige stad is mijn kijk op de wereld zo fundamenteel veranderd dat ik me nu nauwelijks meer kan voorstellen hoe ik de wereld hiervoor zag. Wie de wereld beziet aan de hand van voedsel, zoals ik, beziet de wereld met een onorthodoxe blik en begrijpt hoe schijnbaar niet verwante verschijnselen in werkelijkheid met elkaar verbonden zijn. Ik hoop vurig dat u na het lezen van dit boek ook anders tegen de dingen aankijkt - dat het u duidelijk maakt wat een enorme invloed voedsel heeft op ieders leven en dat het u de kracht en motivatie geeft om u bewuster met voedsel bezig te houden en zodoende onze gezamenlijke toekomst te beïnvloeden.'



Een voedselstrategie?

Een voedselstrategie ontwikkelen? 'Ik hoor het al; da's zeker weer zo'n modieus speeltje.' 'We hebben wel andere dingen aan ons hoofd.' 'Moet een gemeente zich nu ook al gaan bezighouden met het eten van haar burgers?' 'We hebben al geen tijd en geld voor heel elementaire zaken.'

Vorstelbare reacties op een pleidooi voor een gemeentelijke voedselstrategie. Een overzicht van antwoorden op vragen naar het waarom en het hoe.

Waarom?



Carolyn Steel: 'Omwillen van de economie'

(in 'Foodtopia. How food shapes our lives')

'In verband met de wereldwijde recessie moet de regio op zoek naar een eigen economische dynamiek. Daarbij speelt ook de noodzaak om te reageren op wereldwijde ontwikkelingen als klimaatverandering en energietekorten. In dat verband streeft de regio ernaar CO₂-neutraal te worden. Een deel van de uitdagingen waar de regio voor staat, kan worden opgepakt via de voedselvoorziening. De regio's fysieke, sociale en politieke kenmerken zijn geschikt voor het creëren van nieuwe verhoudingen, die de sterke punten van de stad en het landschap kunnen combineren, die het herstel van oude verbindingen mogelijk maken en daarmee nieuwe markten creëren, die meehelpen een nieuw evenwicht tussen het platteland en het stedelijk gebied te realiseren.'



Maarten Fischer: 'Omwillen van de gezondheid'

(programmaleider Taskforce Multifunctionele Landbouw)

'Veel gezondheidsproblemen zijn gelieerd aan voeding. Als je mensen weer met hun voedsel verbindt, gaan ze gezonder leven en daarmee voorkom je heel veel gezondheidskosten.'



Han Wiskerke: 'Omwillen van het milieu'

(hoogleraar Rurale Sociologie Wageningen)

'De ecologische voetafdruk van een stad is voor 40 procent gerelateerd aan het voedselconsumptiepatroon van de stedeling. Vervoer van voedsel is daarin een belangrijke factor.'



Jan-Willem van der Schans: 'Omwillen van de burgers'

('Veranderingsonderzoeker' in Wageningen)

'Omdat er bij de burgers iets fundamenteel aan het veranderen is dat je je als lokale overheid moet aantrekken. Er ontwikkelt zich momenteel een brede onderstroom van mensen die meer grip op hun leven willen. Zelf voedsel verbouwen, zelf een school opzetten, zelf energie opwekken. De economie is hen te groot geworden, veel problemen lijken niet meer

beheersbaar. Zij zeggen: "Laat de grote bedrijven en de overheid maar barsten. We gaan het gewoon zelf doen."

Daarom spreekt de regionalisering van de economie zo aan.'



Kees Jan de Vet: 'Omwillen van de regionale eigenheid'

(lid directieraad VNG)

'Je kunt er de regionale eigenheid enorm mee stimuleren. En dat is echt iets anders dan nostalgie. Een mooi profiel geeft een positieve attitude. Het kan prachtig aansluiten bij het nieuwe bewustzijn van consumenten die voor kwaliteit en regionale herkomst willen kiezen.'



Jaap Hoek Spaans: 'Omwillen van de landbouw'

(boer, 'De Kwekerij')

'Het is een uitgelezen mogelijkheid voor de landbouw om rechtstreeks in te spelen op de behoeften van de stad. Het biedt nieuwe kansen voor boeren in het stedelijk gebied. En de stedelingen worden weer trots op hun boeren.'



Nicole Hoven: 'Omwille van de levenskwaliteit van de stad'

(Rotterdamse Oogst)

'We zijn in de stad nogal vervreemd van onze omgeving. Door de band met de voedselproductie te herstellen verrijk je het stadsleven. Het verbindt de mensen die ermee bezig zijn.'



Han Wiskerke: 'Omdat het hartstikke leuk is'

(hoogleraar Rurale Sociologie Wageningen)

'Kijk naar het enthousiasme van iedereen die met voedsel in de eigen omgeving aan de slag is. Het is een heel inspirerend onderwerp dat iedereen herkent en aanspreekt.'

Hoe?



Maarten Fischer: 'Kies een haalbaar doel. Bijvoorbeeld je catering.'

(programmaleider Taskforce Multifunctionele Landbouw)

'Maak het niet te ingewikkeld, kies een haalbaar doel. De eigen catering, bijvoorbeeld. Kies bewust voor producten uit de eigen omgeving. De lokale overheid kan daarin een voorbeeldfunctie vervullen.'



Roland Pereboom: 'Ondersteun wat er al leeft'

(Lekker Utrechts)

'Luister naar de mensen die er in de eigen gemeente al mee bezig zijn, want er zijn overal al erg veel initiatieven. Je hoeft niet per se iets nieuws te beginnen, je kunt ook "ja" zeggen tegen wat er al is. Een beetje steun geven aan partijen die zich ermee kunnen profileren.'



Louis de Jel: 'Zorg dat er ook in de stad meer voedsel verbouwd wordt'

(Eetbaar Utrecht)

'Gemeenten moeten het belang van buurtmoestuinen onderkennen. Maak grond vrij. Help corporaties te stimuleren buurtmoestuinen te ontwikkelen.'

Marlies Regelink: 'Stimuleer dat scholen meedoen'

(Smaaklessen)

'Een gemeente kan bevorderen dat de scholen meedoen met een van de vele programma's die er zijn om kinderen meer bewust te maken van hun eten. Waar komt het vandaan en wat heeft het met gezondheid te maken?'

Wie?



Han Wiskerke: 'Niet één wethouder'

(hoogleraar Rurale Sociologie Wageningen)

'Het is meer een kwestie van het hele gemeentebestuur dan van één wethouder. Het gaat erom dat je een andere manier van kijken ontwikkelt en dat toepast op al die beleidsterreinen waar je mee te maken hebt. Geen nieuw extra beleid, maar een "voedselbril". Dat maakt het ook moeilijker. Maar de praktijk leert dat één inspirerend bestuurder wonderen kan verrichten. Maar deze doet het natuurlijk wel samen met actieve betrokken burgers en mensen uit het bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties.'



Kees Jan de Vet: 'Netwerken verbinden'

(lid directieraad VNG)

'Een wethouder die de regionale voedselstrategie agendeert en die ook samenwerking met wethouders in de regio weet te organiseren, die maakt meters. En die wethouders moeten daarbij de netwerken met boeren, bedrijven, scholen, catering, horeca, allemaal gebruiken.'



Groenten kweken met verslaafden

Jaap Hoek Spaans vertelt een én-én-verhaal: 'De Kwekerij' in Amsterdam-Osdorp is zowel het verhaal van professionele duurzame teelt van groenten en fruit als het verhaal van professionele zorg voor verslaafden, daklozen of mensen met psychische problemen.

'De Kwekerij' is geen uitzondering, maar onderdeel van een keten van maar liefst 110 boerderijen in Noord-Holland. Stuk voor stuk boerderijen die hun agrarische functie willen houden, maar het werk doen met ruim 700 mensen die overdag aan hun zorg zijn toevertrouwd. Die keten, 'Landzijde' genaamd, realiseert inmiddels een 'zorgomzet' van vele miljoenen. 'Het is eigenlijk een heel logische stap voor boerenbedrijven in verstedelijkt gebied. En het werkt zo goed, omdat we de agrarische productie voorop zetten. Onze zorgkanten doen écht werk, bij een échte boer. Die echtheid van het werk bij ons blijkt bij de zorgkanten aan te spreken. We zijn dus zeker geen boeren die met het agrarische bedrijf eigenlijk zijn gestopt en nu hun geld verdienen in de zorg. We gebruiken het woord zorgboerderij daarom ook liever niet.' Toch hebben vele van de aangesloten boeren inmiddels hun diploma 'Bedrijfsleider agrarisch zorgbedrijf' gehaald. En in 2003 is de Stichting Landzijde een door de AWBZ erkende zorginstelling geworden. Jaap Hoek Spaans is behalve directeur van Landzijde, ook verbonden aan De Kwekerij. Hij maakt duidelijk dat voor De Kwekerij en voor al die andere aangesloten boerderijen duurzaamheid een centraal thema is. Veelal gaat het om

biologische producten. 'En dat is geen marginale zaak meer. Integendeel; de bedrijven groeien. Het aantal hectares groeit stevig en is in sommige gevallen zelfs verdubbeld. Dat heeft zowel te maken met de groeiende vraag naar duurzaam geproduceerd voedsel uit de eigen omgeving, als met de inzet van onze zorgkanten, onze medewerkers.' 'Multifunctionele landbouw', 'metropolitane landbouw' - de boeren van Landzijde gebruiken graag de termen

van het beleidsjargon, maar zijn in de zorg die ze bieden ook erg nuchter. 'We werken veel met verslaafden. Die zullen we heus niet proberen

'Vraag naar duurzaam geproduceerd voedsel groeit'

te genezen. Maar ze hebben bij ons wel werk en de criminaliteit neemt er merkbaar door af.'

De boeren van Landzijde zijn net zo trots op hun kwaliteitsproducten. Ze hebben hun afzetkanalen via een aparte organisatie georganiseerd, 'zodat ze alles niet meer beetje voor beetje hoefden te verkopen via streekmarkten en dergelijke.'

De Kwekerij kweekt zo'n honderd verschillende groentesoorten. En met succes. 'Toen het Amsterdamse restaurant Vermeer z'n Michelinster kreeg, zei de chefkok dat dat ook te danken was aan de kwaliteit van onze producten. Daar zijn we trots op.



Rechtstreeks bij de boer kopen

‘Mensen die denken dat het kopen bij de boer een incidenteel uitje is hebben het echt mis. Tachtig tot negentig procent van onze klanten zijn vaste klanten.’

Theo van Leeuwen is boer in de buurt van Leiden. Een gemengd bedrijf, waar ook kaas wordt gemaakt. Maar hij is ook van het samenwerkingsverband ‘*De Groene Klaver*’, dat bevordert dat allerlei kleine initiatieven door regionale samenwerking wat steviger op de kaart komen te staan. De Groene Klaver is actief rond Leiden, maar ‘hun’ gebied loopt door tot Den Haag, Zoetermeer en Alphen. De Groene Klaver wil de ‘stadslandbouwers’ (‘Iedereen die zo dicht bij de stad boert is eigenlijk stadslandbouwer’) meer samen laten optrekken. ‘We realiseren ons dat er veel meer mensen zijn die rechtstreeks van de boer zouden willen kopen, maar die het toch lastig vinden daarvoor even de stad uit te gaan. We zouden dus graag een gezamenlijke winkel willen realiseren in Leiden, Zoetermeer en in Alphen.’ Theo van Leeuwen ergert zich aan het beeld dat producten die rechtstreeks van de boer gekocht worden duurder zouden zijn. ‘Was het maar waar. Het omgekeerde is het geval. Veel boeren verkopen hun mooie producten voor te weinig. Ze zijn misschien te bescheiden om de prijs te

vragen die ze zouden moeten vragen. Als hun producten in de stad bij speciaalzaken te koop zijn, zijn ze vaak fors duurder.’ De nog steeds groeiende vraag naar streekproducten kan Van Leeuwen goed verklaren: ‘Er is een behoefte aan meer authenticiteit. Het is een beetje trendy geworden om je gasten iets voor te schotelen waarvan je kunt zeggen, dat je het zelf gehaald hebt en dat je de boer kent.’ De Groene Klaver is een bundeling van vier ‘agrarische natuurverenigingen’, die ook bezig zijn met het bevorderen van ‘multifunctionele landbouw’. Heel concreet gaat het om wandelroutes, kanoroutes, natuureducatie, streekmarkten, maar ook om natuurbeheer (weidevogelbeheer, slootkantenbeheer). Een nieuwe activiteit is het werken met ‘boerenlandgidsen’. Stadsmensen kunnen dan te voet of per fiets met een gids de boer op. Dan wordt er bij een of meer boeren intensief gekeken hoe het er op hun bedrijf aan toe gaat. Verder komt er binnenkort een streekwijzer waarmee stadsmensen heel gemakkelijk de producten kunnen vinden die ze nodig hebben.



‘Window farming’

Een tuin heeft ze niet, zelfs geen balkon. Maar Selma Franssen ‘verbouwt’ wel snijbiet, munt en marjolein. Ze doet aan ‘window farming’, gewoon achter haar raam. ‘Ik had ook een paprika-plant, maar die schoot de lucht in’, vertelt ze. En daar is in een raamtuin geen plek voor, want vlak boven de ene plant, hangt in een omgekeerde petfles alweer de volgende. ‘Ik maak me zorgen over de planeet en op deze manier kan ik op heel kleine schaal mijn eigen voedsel verbouwen’, zegt Franssen. ‘Maar ik vind zo’n raamtuin ook een leuke uitdaging. Net als veel anderen van mijn leeftijd. Window farming is een trend aan het worden, ik hoop een blijvende.’ www.raamtuin.nl



‘Stadslandbouw is belangrijk’

Han Wiskerke: ‘Omwille van de voedselzekerheid’

Voor de ontwikkeling van de ‘stadslandbouw’ noemt Han Wiskerke de economische malaise niet zo erg. ‘Zo worden in Ierland siertuinen massaal omgezet in groente- en fruittuinen.’

Prof. dr. ir. J. Wiskerke is hoogleraar rurale sociologie in Wageningen is een warm pleitbezorger van ‘stadslandbouw’. Han Wiskerke: ‘Je moet dan niet denken aan een klassiek boerenbedrijf midden in de stad, maar dan vooral aan het benutten van al die mogelijkheden in steden om wat te verbouwen: moestuinen, parken, platte daken, balkons. Dat lijkt gefröbel, maar is het beslist niet. Er zijn al onderzoeken die aantonen dat je door die ruimte goed te gebruiken steden voor 60 tot 90 procent zelfvoorzienend kunt laten worden voor groente en fruit. En ik denk dat je ook nog fors wat kunt bereiken met het kweken van vis in de steden. Wie denkt dat zoiets helemaal niet van belang is, vergist zich lelijk. In Londen zijn ze zich bijvoorbeeld een hoedje geschrokken toen de voedselvoorziening bij een staking haperde en duidelijk werd dat de stad zonder bevoorrading slechts voor drie dagen voedsel heeft. In Nederland zal dat niet zo’n vaart lopen, maar ook voor onze voedselzekerheid is het verstandig veel meer gebruik te maken van de potentie van de steden. En gelukkig groeit het besef al een beetje. Gemeenten zouden erop moeten letten dat de ruimte voor moestuinen groeit, maar zeker niet kleiner wordt. Op braakliggende grond kun je veel doen. De Rotterdamse woningcorporatie Comwonen bouwt vanwege de financiële crisis nu minder huizen, maar heeft de grond tijdelijk beschikbaar gesteld voor volkstuinten.’



Jan-Willem van der Schans: ‘Omwille van de volksgezondheid’

Wiskerke ziet grote veranderingen in het bewustzijn van de consument, ziet ook dat het bedrijfsleven daarop reageert, maar hij hekelt de ‘visieloosheid’ bij de overheid. ‘Het huidige voedselsysteem kraakt in z’n voegen en is zo goed als failliet. Het loopt stuk op de beschikbaarheid van grond, water en olie en de oceanen zijn zo goed als leeg. En allerlei schandalen hebben gemaakt dat de consument zijn vertrouwen in de voedselproductie kwijt raakt.’ Toch is Wiskerke geen zwartkijker, vindt hijzelf. Hij verwacht veel van ‘de onvermijdelijke opkomst van de lokale voedselstrategie’. Gemeenten die wel willen, maar niet weten hoe, mogen hem bellen. Dr. J.-W. Van der Schans is ‘veranderingsonderzoeker’, ook in Wageningen. Jan-Willem van der Schans is al heel lang pleitbezorger van de stadslandbouw, maar niet om reden van de voedselzekerheid. ‘Volgens mij speelt dat niet in Nederland. Het leeft ook niet bij gemeenten. Wat wel een issue is, is de volksgezondheid. En door voedselproductie weer dichtbij te brengen krijgen mensen meer grip op wat ze eten. En daar begint gezonder eten. Overigens moeten we ons geen illusies maken; er is maar een beperkt aantal producten geschikt voor stadslandbouw.’



Rotterdam: Lokale wereldkeuken

Ze hebben het 'Rotterdamse Oogst' genoemd; 'lokaal eten uit de wereldkeuken'. Want in een wereldhaven als Rotterdam heeft 'lokaal' natuurlijk een internationale kleur.

Wanneer Nicole Hoven over Rotterdamse Oogst praat, valt regelmatig het woord 'verbinding'. 'We willen stad en het boerenland weer met elkaar verbinden, maar ook de mensen met hun eten. We willen ons weer verbonden weten met waar ons eten vandaan komt, met de schoonheid die erin zit, met de rijkdom van smaak. We willen ook weer een verbinding met de mensen die ons eten maken.' Dat klinkt mooi, maar ook nog vaag. Wie het programma van Rotterdamse Oogst ziet raakt echter snel onder de indruk van de daadkracht. Rotterdamse Oogst ging van start als een zoektocht naar 'nieuwe streekproducten uit de wereldkeuken'. 'Het begon met de vraag of de regio Rotterdam met al z'n wereldsmaken ook een nieuw streekproduct op de kaart kon zetten. Producten als de Westlandse druif, Schelvispekel en Schiedamse jenever zijn sterke producten, maar nog geen dragers van de identiteit van de streek. We brachten allerlei mensen bij elkaar, van tuinders tot slaggers, van cateraars tot koks. En nu is er een hele serie van die Rotterdamse producten met die wereldsmaak: sambal, worsten, calvados, cider, dolma's, feta.' De zoektocht naar die producten gaat nog steeds door en brengt de meest uiteenlopende culturen met elkaar in contact.

'Wat je van dichtbij haalt is lekker!'

Er wordt gezamenlijk geëxperimenteerd tijdens kooksessies. Ook restaurants doen daaraan mee. Zo ontstonden al nieuwe paella's, quiches, soepen.

Inmiddels is Rotterdamse Oogst uitgegroeid tot een enorme verzameling van activiteiten: een jaarlijks festival, meewerkdagen bij de boer, schoolexcursies,

koken uit schooltuinen, boerenmarkten, een winkel voor streekproducten, een stadsboerderij, stadsmoestuinen, een website.

'We doen inderdaad veel, met heel veel vrijwilligers. Al die kleine dingen kunnen helpen een grote verandering tot stand te brengen. Ik zie hoe aanstekelijk de bevoegenheid van onze mensen werkt.' De initiatiefnemers hopen dat Rotterdamse oogst gaat uitgroeien tot een echt merk, een merk voor lokale producten. 'Wat je van dichtbij haalt is lekker!'

www.rotterdamseoogst.nl





Gemeenten cateren met mooie producten uit eigen streek

Maarten Fischer: 'Je kunt als gemeente makkelijk invloed uitoefenen op je catering'

Maarten Fischer is helemaal geen cateraar, maar hij kan met vuur en verve praten over gezonde catering uit de eigen streek, juist door gemeenten.

Maarten Fischer is programmaleider van de Taskforce Multifunctionele Landbouw –zo heet het voluit. Ingesteld door de Tweede Kamer en al zo'n drie jaar bezig met het bevorderen van extra functies voor boerenbedrijven: natuurbeheer, recreatie, zorgboerderijen, educatie, kinderopvang. In het rijtje van de doelstellingen van de Taskforce staat ook het bevorderen van streekproducten. 'We zijn heel hard bezig om streekproducten een vaste plek te geven in de catering van gemeenten.

Het hoeft gemeenten niks te kosten, maar ze geven er wel een heel stimulerend voorbeeld mee. In Amsterdam hebben we een jaar lang

een project begeleid dat streekproducten in de catering voorrang geeft. Dan ben je in de weer met bedrijven die de catering doen, inkopers van de gemeente, de dames in de restaurants en natuurlijk ook met de uiteindelijke consumenten. Waar vind je welke producten? Wat zijn lekkere en haalbare recepten? Ook in andere grote steden is dit aan de gang, zoals in Rotterdam en Groningen. In grote steden gaat het bij de catering om heel veel geld en dan kun je gemakkelijk invloed uitoefenen op de samenstelling van de catering. Maar kleine gemeenten kunnen het natuurlijk ook.' Dat je er geen al te ingewikkeld project van moet

maken, blijkt wel uit een zojuist verschenen onderzoek van de KPMG. 'Duurzaam inkopen door de overheid kost heel veel aan administratie- en uitvoeringskosten, leidt tot een papieren rompslomp en blijkt niet of nauwelijks bij te dragen tot de milieudoelstellingen', was zo ongeveer de conclusie. Maarten Fischer: 'Als je de prima doelstellingen met regeltjes zo gaat dichttimmeren, kom je inderdaad in de problemen. Zonder bureaucratie kan het natuurlijk

ook, sterker nog het is doodzonde om het cateren met duurzame en gezonde streekproducten stuk te regelen.'

De Taskforce maakt

binnenkort een samenvatting van de belangrijkste tips uit de pilot van Amsterdam. 'Cateraars hebben de neiging te gauw te zeggen dat iets niet kan. Vooral als een grote cateraar dan moet inkopen bij kleine producenten uit de streek. Maar dat is omdat ze het niet gewend zijn. Als wij ze een zetje geven lukt het meestal wel en worden ze zelfs enthousiast. En er wordt al gestreden om de Duurzame Catering Award. En om het gemeenten gemakkelijk te maken hebben we een standaard Raamcontract Duurzame Catering voor ze opgesteld.' www.multifunctionelelandbouw.nl

**'Er wordt al gestreden om
Duurzame Catering Award'**

‘Uit eten gaan verandert ook’



Caroline van der Vlies is, samen met haar man, eigenaar van restaurant ‘Sober’ in Amersfoort. ‘We zijn overgestapt op puur, eerlijk, regionaal en ambachtelijk. En we houden ons aan de seizoenen.’

Het is misschien nog geen trend, maar zo her en der schakelen restaurants over op ‘duurzaam’. Caroline van der Vlies: ‘Dat is helemaal niet zo gek, want als je echt met kwaliteit bezig bent dan ga je er vanzelf mee aan de slag. Natuurlijk zijn we ervan overtuigd dat we steeds meer zullen moeten letten op de duurzaamheid rond ons voedsel, maar het gaat bij ons langs de neus weg. Wij willen in de eerste plaats een heel goed restaurant zijn. We zijn er niet om onze gasten op te voeden.’ Het restaurant Sober is gevestigd in een voormalige autoshowroom. Als het mooi weer is gaan de grote deuren open en kun je er ook buiten eten. Sober richt zich inmiddels al vier jaar op ‘regionaal en ambachtelijk’. Met voorzichtig succes. ‘Het lijkt er op dat de formule een blijvertje wordt, al gebiedt de eerlijkheid wel te zeggen dat het nog niet zo goed gaat als vóór de omschakeling. Maar het groeit gestaag en we hebben steeds meer vaste gasten.’ Overigens is Sober niet extreem ‘streng in de leer’. ‘Zo werkten we in het begin alleen met biologisch vlees, uit de omgeving. Maar dat leverde toch te veel problemen op. We kregen te maken met boeren die elk hooguit een koe per maand slachtten. Bovendien wilden ze dan dat we de hele koe kochten, terwijl we lang niet alles van de koe gebruiken. We hanteren nu een ander criterium: we werken alleen met bedrijven waarvan we weten hoe ze werken en dat het OK is. En daar zijn we behoorlijk streng in. En natuurlijk zijn

onze producten als het kan wel biologisch. Een ander probleem is het werken volgens de seizoenen. Daar houden we in principe aan vast, maar het lukt niet altijd. Onze klanten willen bijvoorbeeld ook sla buiten het sla-seizoen. Dus maken we voor sla een uitzondering.’ Caroline van der Vlies en haar man Peter Gertenbach zijn kort geleden verkozen tot ‘meest markante horecaondernemers van Midden-Nederland’. Bij het restaurant hoort ook een ‘boerenwinkel’ waar iedereen de producten van de ongeveer 25 leveranciers van Sober kan kopen, zoals ‘koffie van Medelin, augurken op zuur van De Kraaybeekerhof of appelsap van Joke’. Een deel van de leveringen voor Sober komt via het Streek- en Smaakverbond.





Tien boeren hebben samen een winkeltje

Boer Anton Robbenhof: 'De mensen komen hier ook voor het praatje bij de producten'



'Eetbaar Utrecht'

Louis de Jel is van 'Eetbaar Utrecht', een vrolijk clubje waar van alles kan als het maar mensen in de stad stimuleert zelf voedsel te verbouwen. 'We hebben er letterlijk 100 goede redenen voor. Het is gezond, goedkoop en een leuke hobby. Het is goed voor de voedselzekerheid, voor de duurzaamheid en je leert leuke mensen kennen.'

'Eetbaar Utrecht' zet zich onder andere in voor buurtmoestuinen bij woningen of tussen flats. 'Buurtmoestuinen zijn "booming" en niet in de laatste plaats omdat er zulke positieve sociale effecten zijn. We werken samen met woningcorporaties, volkstuinverenigingen, welzijnswerk en bewoners. Tussen de woningen kunnen dan buurtmoestuinen worden aangelegd. Het blijkt in de wijk fantastisch te werken. We hebben het ook al in Dordrecht gedaan. Gemeenten ontdekken het nut nu ook.'

www.buurtmoestuin.nl

De Groene Marke in Ommen is een winkel met streekproducten, een van de vele voorbeelden in Nederland waarin boeren samenwerken om in de eigen omgeving hun producten te verkopen.

Boer Anton Robbenhof: 'We verkopen hier al jaren aan particulieren uit de buurt. Maar iedere boer deed dat zo'n beetje op eigen houtje. In 2000 hebben we met een stel boeren samen een winkeltje in Ommen gehuurd. We hebben het zelf in de vrije uurtjes opgeknapt, want het mocht niet te veel kosten. En bij toerbeurt stond er een boerin in de winkel. Het loopt steeds beter. We zijn nu al uit de kosten en we hebben een van de boerinnen vast voor de winkel aan kunnen nemen. Ommen is niet zo'n grote plaats, maar voor ons is er genoeg vraag. We zijn met tien boeren, met allemaal verschillende producten. Onze producten zijn natuurlijk seizoensgebonden, maar als er ergens heel veel vraag naar is kopen we ook wel extra in. Dat moeten we ook wel, omdat onze zeer succesvolle groentetassen niet genoeg variatie zouden hebben. Niet alles wat we verkopen is biologisch, maar wel duurzaam – daar letten we zelf op. 's Zomers hebben we het erg druk, vooral ook omdat er in onze streek

dan veel recreanten zijn. En die kopen graag van de boer. Natuurlijk vinden mensen duurzaam belangrijk, maar ik denk dat ze het nog belangrijker vinden dat ze door het kopen van de boer weer veel meer contact hebben met hun voedsel. We verkopen onze producten eigenlijk ook altijd met een praatje. Een project dat heel goed draait is ons "appelsap-project". Heel veel mensen in de omgeving hebben een paar appelbomen. Ze kunnen hun appels dan bij ons brengen en dan maken wij er appelsap van. Dat kunnen ze dan weer meekrijgen, maar ze kunnen het ons ook laten verkopen in de winkel. Ja, het lijkt een beetje op hoe het gaat bij het verwerken van olijven tot olijfolie rond de Middellandse Zee. Een andere ontdekking is het succes van cadeaupakketten met streekproducten. De gemeente maakt daar graag gebruik van, maar ook verschillende grote bedrijven hier in de buurt. En sinds kort leveren we ook aan de gemeente voor de catering.'

A photograph of a man, Roland Pereboom, standing in a barn. He is wearing a black jacket over a red shirt and is leaning on a metal railing. Behind him are several black and white cows in their stalls. The barn has a high ceiling with wooden beams and skylights.

Het succesverhaal van 'Lekker Utrechts'

Roland Pereboom: 'Zoveel mogelijk voedsel uit de eigen regio halen'

De kwaliteit van 'Lekker Utrechts' begint op te vallen. De provincie Utrecht heeft het initiatief beloond met de provinciale duurzaamheidsprijs en het Europese Plattelandsprogramma 'LEADER' subsidieert de activiteiten.

Lekker Utrechts' was strikt genomen niet meer dan een promotiecampagne voor Utrechtse streekproducten. Roland Pereboom van Lekker Utrechts: 'We gingen in 2006 met die campagne van start. Ons streven is dat Utrechters hun voedsel zoveel mogelijk uit de eigen regio halen. We willen dus een kortere lijn tussen de boer en de consument. Daarvoor heb je weer een regionale voedsleconomie nodig, op een kleinere schaal, met een kleinschalige logistiek. Die was bijna helemaal verdwenen. De boeren leverden allemaal aan grootschalige systemen waarin enorm met het voedsel gezeuld wordt. Van de boer naar landelijke verdeelcentra en dan naar de winkels.

En veel producten worden daarbij van heel ver gehaald; boontjes uit Kenia, vlees uit Argentinië. Wij wilden dat met onze campagne doorbreken. Utrecht heeft zo veel mooie producten te bieden: kersen uit de Krommerijnstreek, vlees en kaas uit het veenweidegebied, asperges uit De Bilt.' Lekker Utrechts verwierf al snel veel sympathie. Bij de boeren die het niet leuk vonden dat hun producten anoniem in een grootschalig systeem opgingen, en vaak tegen een te lage prijs. Maar ook bij de consument, die weer een band met zijn voedsel wil, die wil weten waar het vandaan komt. De promotiecampagne van Lekker Utrechts heeft inmiddels een nieuwe wending gekregen. Lekker Utrechts kan, mede

Lekker Utrechts organiseert nu ook de markt

door de subsidie van de Europese Unie en van de provincie Utrecht, nu de nieuwe regionale voedsleconomie ook gaan organiseren. Het zorgt dat de producten in de winkels komen en bij de horeca en de grootkeukens. En er wordt nu zelfs een merk ontwikkeld: 'Van Dichtbij'. Dat gebeurt samen met een bedrijf dat zich helemaal richt op producten uit de eigen regio. In verband met die nieuwe fase in de ontwikkeling is Lekker Utrechts nu een zelfstandige stichting geworden. Het merk heet 'Van Dichtbij' met de toevoeging 'Utrecht'. 'Als alles goed gaat, krijg je bijvoorbeeld vanzelf ook "Van Dichtbij Groningen" en "Van Dichtbij Maastricht".'

De promotiecampagne voor voedsel uit de eigen regio gaat gewoon door met zaai- en oogstfeesten, grote feestelijke regiomaaltijden, kookworkshops en 'Boer-zoekt-burger'-dagen. Tienduizenden deden al aan deze activiteiten mee. Een misverstand wil Roland Pereboom wel wegnemen: 'We zeggen heus niet dat je helemaal zonder de grootschaligheid in de landbouw en de handel in voedsel kunt. Maar door ruim baan te maken voor kleinschalige systemen kun je wel veel voordelen halen. Minder voedselkilometers, behoud van de landbouw in de regio, duurzamer produceren, meer betrokkenheid bij de consument.' www.lekkerutrechts.nl



Bij de jeugd beginnen, dat heeft echt effect

Wie de bewustwording over duurzame voeding wil vergroten, start op de basisscholen. Er zijn op dat gebied veel lokale initiatieven, maar ook landelijke, zoals Smaaklessen.

Smaaklessen is een programma voor alle groepen van het basisonderwijs, waarbij de zintuigen centraal staan. Het draait niet om de theorie of de moraal van gezond en duurzaam eten, maar vooral om de praktijk: proeven, ruiken, horen voelen en kijken. Op die manier komen kinderen meer te weten over hun dagelijkse voedsel; over wat gezond, lekker en duurzaam is. Zo proeven kinderen het verschil tussen normale chips en zelfgemaakte in de magnetron. Of ze zien de werking van een anti-oxidant door een stukje appel met citroensap te vergelijken met een stukje zonder.

Al 2200 scholen in bijna 800 plaatsen werken met het lesmateriaal van Smaaklessen. Spil in het web bij het ontwikkelen van de leskist is de Wageningen University, waar coördinator Marlies Regelink zetelt. 'Smaaklessen', zegt zij, 'combineert smaak, gezondheid en voedselkwaliteit. Niet door abstract onderwijs over de schijf van vijf, maar aan de hand van ervaringen. Leraren krijgen de leskist, waarmee ze zelf aan de slag kunnen. De reacties zijn enthousiast. De methode blijkt goed aan te slaan bij kinderen, die ook vaak daadwerkelijk beter naar hun voeding gaan kijken.' Vaak zijn het bevoegde leraren die de leskist aanvragen, maar soms gaat het initiatief ook uit van schoolbesturen, en een enkele keer is het zelfs een gemeente die de

'Al 2200 scholen doen mee'

smaaklessen op de agenda zet. Het Overijsselse Hengelo hield een dag waarop via een gezamenlijk startsein alle scholen met het lespakket aan de slag gingen. Ook Lochem heeft dit het vorige schooljaar gedaan. 'Zulke evenementen zijn belangrijk', zegt Regelink, 'om deze vorm van onderwijs bekendheid te geven. Bovendien geeft steun van schoolbesturen of gemeenten zulke initiatieven ook een duurzaam karakter. Anders blijven smaaklessen afhankelijk van individuele leerkrachten.

In Hengelo werkte het samen optrekken heel goed, ook omdat er geen nadruk werd gelegd op

negatieve aspecten van eten zoals overgewicht, maar juist op het mooie van voedsel. Het draait bij smaaklessen niet om een moreel oordeel over welk voedsel deugt of niet, maar het gaat erom kinderen op een positieve manier te leren dat voedsel uit meer elementen bestaat dan de prijs en de verpakking. Want dat is waar zij in de supermarkt over het algemeen op letten.' Het grote belang van de smaaklessen schuilt ook vooral in de lange termijn, vindt Regelink. 'We zijn nu een jaar of vier bezig, dus nog te kort om de effecten te kunnen onderzoeken', zegt ze. 'Maar we kunnen wel het één en ander afleiden uit onderzoeken van de afgelopen decennia over natuur- en milieu-educatie. Daaruit blijkt



dat volwassenen die op jeugdige leeftijd zulk onderwijs kregen, twintig jaar later bewuster met de natuur omgaan. Dus wat we nu doen, kan later veel opleveren.’ Daarbij kan de overheid - ook de lokale - een grote rol spelen als het gaat om het zichtbaar maken van de vele initiatieven op het gebied van kinderen en eten en het stroomlijnen ervan. ‘Het ministerie van EL&I gaf ons de opdracht om alles in kaart te brengen. Eerst wilden we dat landelijk doen, maar dat bleek onmogelijk vanwege het grote aantal initiatieven. Daarom maken we nu per provincie een soort routeplanner, zodat scholen kunnen kijken wat echt bij hen past, maar ook om de initiatieven te stimuleren elkaar als partner te zien en niet als concurrent.’

Bijvoorbeeld: Smaaklessen

‘Smaaklessen’ is een lespakket voor alle klassen van de basisschool. Zintuiglijke ervaringen staan daarbij centraal. Kinderen doen smaakproeven, waarbij spelenderwijs hun kennis wordt vergroot; kennis over smaak, over hun eigen eetpatroon en over de verschillende manieren om voedsel te produceren.
(www.smaaklessen.nl)

Bijvoorbeeld: Schoolgruiten

‘Schoolgruiten’ is een programma om schoolkinderen meer groente en fruit te laten eten. Dat kan op drie manieren: de leverancier levert de gruitsnacks wekelijks af op school, de school haalt ze zelf, of de school vraagt ouders om op vaste gruitdagen hun kinderen een portie groente of fruit mee te geven.
(www.schoolgruiten.nl)

Bijvoorbeeld: EU-Schoolfruitprogramma

Het ‘EU-Schoolfruitprogramma’ wil net als schoolgruiten bevorderen dat kinderen samen fruit én groenten eten in de klas. Basisscholen krijgen voor iedere deelnemende leerling een gratis periode fruit of

groenten. Daarna bepalen ouders en de school of zij doorgaan. Het project is voor alle basisscholen, op voorwaarde dat die in zijn geheel meedoet.
(www.euschoolfruit.nl)

Bijvoorbeeld: Tijd voor Eten

‘Tijd voor eten’ is een initiatief waarbij kinderen een paar keer per jaar ‘uit eten’ gaan op hun eigen school. Tijdens de maaltijd krijgen ze dan uitleg over alles wat met dit voedsel te maken heeft. Inmiddels zijn er vier verschillende formules uitgewerkt. Tijd voor eten richt zich niet alleen op lekker en gezond eten, maar ziet de ‘schoollunch’ ook als een middel om de sociale cohesie te versterken.
(www.tijdvooreten.nl)





Smakelijk Duurzame Stad

Dit magazine is een eenmalige uitgave van het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie, bestemd voor de besturen van de Nederlandse gemeenten.

Redactie

CB-Media, Hilversum

Fotografie

Paul Tolenaar,
Amsterdam

Vormgeving

Jacqueline Krijnen,
Zeezicht, Hilversum

Bestellen

info@smakelijkduurzamestad.nl

januari 2011

