

VOEDSEL BIEDT KANSEN VOOR VERBINDING EN ONTMOETING

**Maak landbouw niet alleen natuurinclusief, maar
weer maatschappij-inclusief**

Chantal van der Leest

Boeren willen gezien en gewaardeerd worden, maar door de vele tussenpartijen is hun werk onzichtbaar geworden. Produceer je voedsel weer lokaal, dan krijg je plekken waar mensen zich kunnen verbinden met hun voedsel, met anderen en met boeren. Onderzoeker Jan Hassink en tuinder Michel Pauluis werken op hun eigen manier aan het herstellen van verbindingen.

Sinds de tweede wereldoorlog zijn we goed geworden in een zo efficiënt mogelijke landbouw, tegen een zo laag mogelijke prijs. Dat klinkt goed, maar nu blijkt volgens onderzoeker Jan Hassink van

Wageningen University dat we daarmee alle andere

waarden die samenhangen met voedselproductie hebben genegeerd.

Daar zien we nu de keerzijde van, meent hij. “We moeten voedselproductie weer verbinden met gezonde voeding, de natuur, biodiversiteit, gemeenschappen, de regionale economie. Alles hangt samen” De vraag is hoe we voedselproductie weer lokaal kunnen maken. Want niet alleen biedt lokale voedselproductie weer kansen voor ambachtelijk werk zoals bakkers en slaggers, maar ook voor waardering en zingeving bij boeren. “Als je de boeren kent die je eten produceren, dan wil je daar ook iets voor doen.”

Vergeten groente, vergeten burgers

Wat er op dit moment vooral aan schort is te weinig verbeelding. Hassink: “We lijken niet meer te weten dat het anders kan. Burgers worden behandeld als consumenten, niet als burger.” Tuinder Michel Pauluis van CSA-tuinderij Ús Hôf biedt in zijn zelfoogsttuin mensen de kans om weer een band te krijgen met hun



eten. “Een supermarkt verleidt ons om zoveel mogelijk te kopen, maar een gemiddelde klant wil eigenlijk zo snel mogelijk die winkel uit. Dat staat haaks op hoe ik gewend ben met eten om te gaan. Ik kom van ver beneden de rivieren. Daar is eten een feestje, de maaltijd een moment van rust, ontspanning, bij elkaar komen, genieten... Dat begint al bij de bereiding, en hier op Ús Hôf bij de teelt en de oogst.”

Hoe meer smaak, hoe beter, vindt hij: “Voedzaam en lekker valt vaak samen in de natuur. Als iets geen mooie smaak of aroma heeft, dan wordt eten niet meer dan calorieën naar binnen schuiven.” Leden van zijn CSA-tuinderij leren gedurende het hele jaar andere soorten seizoensgroente waarderen. “Mensen ontdekken weer wat meiraapjes zijn, wat het verschil is tussen zomer- en winterpostelein, dat er meerdere soorten radijsjes en worteltjes bestaan, allemaal met een eigen smaak. Veel groente zijn we vergeten, omdat ze niet lang mooi blijven gedurende het hele traject tot aan de schappen van de

Een gemeenschap kan ontstaan als je er de omstandigheden voor creëert.

supermarkt, maar supervisors zijn ze superlekker.”

Dat mensen hun eten zelf oogsten, vindt Pauluis dus belangrijk. “Weet wat je eet, waar het vandaan komt, wat je in je lichaam stopt. Hoe korter de tijd tussen grond en mond, des te meer smaak- en voedingsstoffen behouden blijven. Leerlingen van de koksopleiding worden om die reden hiernaartoe gestuurd door hun docenten.” Zijn leden ervaren ook dat voedsel niet altijd hetzelfde smaakt of dezelfde vorm heeft, zoals in de supermarkt. “Als je hier het land opkomt dan kun je zien wat het land produceert, hoe de weersinvloeden inwerken op de groei en kun je zien wat achterloopt of voor. Dan snap je dat dat de smaak bepaalt.”

Echte verbinding maken

Niet alleen leveren landbouwbedrijven voedsel, ze kunnen ook helpen om eenzaamheid te verminderen. Misschien wel meer dan bestaande initiatieven, denkt Hassink: “Zo had je de Week van de Eenzaamheid, wie wil dáár nou naartoe?” Hij ziet meer in gemeenschapsboerderijen of wijkinitiatieven. “Rondom een boerderij kun je van alles organiseren. En als je in de wijk meewerkt aan een groenproject waar je graag heen gaat, dan werk je ook aan sociale contacten en gemeenschappen.”

Echte verbinding maken is alleen meer dan 'vaker langsgaan bij de boer', denkt Pauluis. "Het zit zoveel dieper. Het heeft met de mentaliteit te maken. We willen zo veel mogelijk, zo snel mogelijk. Hebzucht en leegtes vullen met dingen kopen. Terwijl je eigenlijk met heel weinig ook veel plezier kunt hebben." Niet voor niks dus dat mensen vaak als vrijwilliger op zijn tuinderij aankloppen na een burn-out. "Het leven gaat steeds sneller, mensen hebben steeds minder tijd, maar het kan ook anders."

"Hoe leuk is het als mensen de rust en de tijd nemen om de verbinding met elkaar te maken, met de natuur de omgeving. Als een boer zegt: kom kijken, kom proeven, help mee." Zelf doet Pauluis mee aan een project rondom Participatory Guarantee System (PGS). "Het is een alternatief voor een keurmerk

Echte verbinding is meer dan 'vaker langsgaan bij de boer'

van een certificeringsinstantie, een dialoog met de gemeenschap die je aan je wilt binden. We nodigen mensen uit om bijvoorbeeld met ons in gesprek te gaan over wat agro-ecologie is, hoe we dat als consument en producent samen uitdragen en leven, en hoe het in de toekomst nog beter kan" Hiermee zorgt hij voor vruchtbare grond voor verbinding. "Een gemeenschap kan ontstaan als je er de voorzieningen voor creëert."

Regionale voedselproductie meer zichtbaar maken

Hassink denkt niet dat het mondiale systeem zal verdwijnen, maar ziet regionale voedselproductie als een volwaardige tak, die ons meer weerbaar maakt in tijden van mondiale spanningen. "Onze systemen zijn zo ingericht dat we ontzettend afhankelijk zijn. Als de stroom bijvoorbeeld uitvalt dan zijn alle varkens dood. Met regionale productie kunnen we terugvallen op eigen voorzieningen."

Het goede nieuws is: die nieuwe werkelijkheid bestaat al. Hassink kent plekken waar ze al integraal werken aan een inclusief, gezond en duurzaam systeem. De volgende stap is om deze verder te ontwikkelen. "We zijn bezig met 'wevers', mensen die initiatieven met elkaar verbinden en daarmee meer zichtbaarheid creëren. Naast deze horizontale verbindingen, leggen ze ook de verticale link met beleid en partijen als gezondheids- en natuurorganisaties."

Iedereen heeft een rol

Als onderzoeker kijkt Hassink wat er nodig is om mensen verder te brengen en probeert daarin bij te dragen. Hij roept anderen op om ook hun rol te pakken: "Kijk hoe jij een verschil kan maken. Kun je plekken waar het al goed gaat versterken? Wat is jouw rol in het systeem, als boer, burger, consument, inkoper of beleidsmaker?"

Het belangrijkste is volgens Hassink dat boeren en burgers weer regie krijgen. "Boeren kunnen zelf de prijs bepalen en waar producten heengaan. Burgers hebben invloed op welk voedsel er is, en weten hoe hun keuzes doorwerken op de omgeving en biodiversiteit. Daarmee maken we vanzelf betere keuzes." Pauluis verwoordt het zo: "Ik wil dat er weer een verhaal komt, een verbinding. Ik wil weer een maatschappij-inclusieve landbouw."

[biografie]

Jan Hassink is onderzoeker regionaal voedsel, zorglandbouw, groen en gezondheid, burgerinitiatieven en agro-ecologie aan Wageningen Research. Hij is geïnteresseerd in hoe landbouw ook een sociale rol kan vervullen, en kan zorgen voor een sterke band tussen boeren, burgers en de natuur. Zelf richtte hij een zorgboerderij op.

Michel Pauluis runt sinds 2014 CSA-tuinderij Ús Hôf in Friesland. Hij studeerde af als scheikundig procestechnoloog, werkte in IT en duurzaamheid en bij verschillende gemeenten. Maar wilde niet alleen met zijn hoofd werken, maar ook met handen en hart. Met de zelfoogsttuinderij en groentetassen voorziet Ús Hôf meer dan 200 mensen van biologische voeding, én het goede gesprek.