



GOOD GOVERNMENT; GOOD FOOD





GOOD GOVERNMENT; GOOD FOOD

Dit is een publicatie van Stichting Slow Food Euregio Maas Rijn; uitgegeven naar aanleiding van de conferentie 'Good Government, Good Food' die georganiseerd werd door de vereniging Slow Food Limburg ter gelegenheid van het eerste Lustrum van het Limburg Preuve Festival. De conferentie vond plaats op zaterdag 5 september 2015 op Buitenplaats Vaeshartelt te Maastricht en werd mede mogelijk gemaakt door subsidie van de Provincie Limburg en sponsoring door Livar, Gulpener en Vaeshartelt. Contactadres: limburg@slowfood.nl, website: www.slowfood.nl



GOOD GOVERNMENT; GOOD FOOD

Uitspraak van Carolyn Steel naar aanleiding van het interview op 20-8-2015 in London, (zie blz. 18).
Betreffende het ontbreken van een democratisch voedselsysteem in onze samenleving.

INHOUDOPGAVE

- // VOORWOORD
- 1] INLEIDING
- 2] THEMA VAN DE CONFERENTIE
- 3] VOEDSELDOEVERENITEIT
- // INTERMEZZO: interview met Carolyn Steel
- 4] SYMPOSIA EN CONVIVIA OP FATTORIA LA VIALLA
- 5] INSPIRERENDE (AGRARISCHE) ONDERNEMERS IN LIMBURG
- 6] VOORNAAMSTE UITSPRAKEN/CONCLUSIES CONFERENTIE
- 7] SLOTWOORD: DE GENEN DIE WE ZIJN
- // BIJLAGEN
- // BRONVERMELDING EN WEBSITES





1] VOORWOORD

Als we trek hebben in iets lekkers, duiken we onze koelkast in. En als deze leeg is, gaan we naar de winkel. Of het nu vlees, groente, zuivel of zoetigheid is; we kunnen kiezen uit tientallen producten. Dat er een heel proces doorlopen moet worden voordat deze producten in de schappen liggen, vergeten we daarbij vaak.

Zo eenvoudig is het verkrijgen van voedsel tegenwoordig. Terwijl zo'n riant voedselaanbod alles behalve vanzelfsprekend is. Weinig wereldvraagstukken zijn zo bepalend als het voedselvraagstuk: welbevinden, gezondheid, ruimte voor ontplooiing en ontspanning komen pas binnen bereik als aan deze eerste levensbehoefte is voldaan.

De Provincie Limburg vindt de landbouw en de voedselsector dan ook belangrijk. Er gaan veel banen in om. Gezond eten helpt ziekten voorkomen. Daarnaast beheert de landbouw de grondvoorraad, het landschap en de waterhuishouding. Landbouw is een bedrijfstak van alle tijden die onze hoogste aandacht verdient. Maar ook een tak die steeds mee verandert met de maatschappij en dus een nieuw evenwicht zoekt tussen 'people, planet and profit'.

Ook de Provincie Limburg heeft hierin een rol. We faciliteren boeren om nieuwe manieren van ondernemen vorm te geven en duurzaam te produceren. En een goed geïnformeerde en eerlijk behandelde consument wil best betalen voor kwaliteitsproducten. Voor goed, smaakvol en gezond

voedsel heeft hij iets over. Zeker als het uit de eigen streek komt en op een verantwoorde manier is geproduceerd. Dit biedt nieuwe kansen voor ondernemers in de agrarische sector.

Succesvol ondernemen is ook het delen van kennis en inspiratie. Ik waardeer het bijzonder, wanneer partijen activiteiten ontwikkelen die dat mogelijk maken. Wanneer boeren, tuinders en ondernemers uit voedselbedrijfstakken, samen met wetenschappers, jongeren, studenten, artsen, diëtisten, ontwerpers, beleidsmakers en politici met elkaar in gesprek gaan, ziet je dat bijzondere dingen gebeuren. Dit boekwerkje van Slow Food Limburg als resultaat van een studiereis, expertmeeting en conferentie op 5 september jongstleden, is een prachtig voorbeeld daarvan! "Waar enthousiaste mensen elkaar vinden, wordt delen vermenigvuldigen!" zegt het Netwerk Platteland en daar ben ik het daarmee van harte eens. De Provincie ondersteunt dit met investeringen in de Brightland Campus Greenport Venlo en met betrokkenheid bij tal van initiatieven in de regio.

Als u dit leest, bent u één van die mensen. En samen met u wil ik mij blijven inzetten voor de kwaliteit en het succes van de agrarische sector in Limburg. We komen elkaar vast en zeker nog tegen.

*Drs. ing. Patrick van der Broeck,
Gedeputeerde Landbouw, Provincie Limburg*







1] INLEIDING

// Lekker, puur en eerlijk

De productie, verwerking en recycling van ons voedsel raakt aan alle aspecten van de samenleving. De economie, de ruimtelijke ordening van stad en land, de natuur en het milieu, de werkgelegenheid en onze gezondheid. Omdat het dagelijks aanbod van ons voedsel groot is en de prijs laag, gaan we er gemakshalve van uit dat het met de rest ook wel goed zit. Maar niets is minder waar: de wereld voedselproductie bevindt zich momenteel in een crisis en steeds meer mensen voelen zich daar niet prettig bij.

De internationale beweging van Slow Food pleit al 25 jaar voor eten dat 'good, clean and fair' is. Dat wil zeggen van een goede culinaire kwaliteit, puur zonder toevoegingen en met een eerlijke onkostenvergoeding voor de producent. En om met dat laatste te beginnen: er is tegenwoordig bijna niemand meer in Nederland te vinden die boer wil worden. Eenvoudigweg omdat het niet loont. De agrarische beroepsbevolking op het platteland van Europa is in de afgelopen decennia gedecimeerd. En met hen verdween het agrarisch cultuurlandschap en een belangrijk deel van onze Europese cultuurgeschiedenis.

Nu de schaalvergroting en efficiëncyslag van de voedselproductie zelfs mondiale vormen aanneemt, verdwijnt ook het laatste beetje zeggenschap van de consument over wat hij/zij feitelijk te eten krijgt en hoe dat tot stand komt. Terwijl de maatschappelijke kosten van deze wereldwijde uitbating uiteindelijk wel bij de burger terecht komen. Van de gevolgen van het verlies van overheidscontrole op de financiële wereld zijn we ons inmiddels bewust geworden. Maar hoe is het gesteld met de invloed op de kwaliteit van onze voedselproductie? De vereniging Slow Food Limburg wil in dit kader nadrukkelijk aandacht vragen voor de voedselproductie in de (Eu)regio; het oudste en vruchtbaarste landbouwgebied van midden Europa. En de voedselsoevereiniteit weer terugbrengen naar daar waar ze

thuishoort: binnen de lokale economie en gemeenschap. De overheid die nu nog jaarlijks miljarden euro subsidie uitkeert aan de instandhouding van het agro-industrieel complex moet het roer omgooien en wel nu. Er zijn voldoende jonge mensen die opnieuw willen kiezen voor een kleinschalige, duurzame voedselproductie en het bijbehorend bestaan in direct contact met natuur en landschap. Zij verdienen onze steun en alle beschikbare middelen van de overheid om de land- en tuinbouw te innoveren. Ook jongeren uit de Randstad, die zich misschien wel willen vestigen op het Limburgse platteland. Want zij zijn de toekomst van ons 'lekker, puur en eerlijk' eten.

// Werkgelegenheid

In veel Europese landen is de vergrijzing van de agrarische beroepsbevolking een groot en relevant probleem. Tienduizenden landbouwbedrijven zijn in de afgelopen decennia gestopt, omdat zij geen opvolging meer hadden of konden krijgen. Zonen en dochters van agrarische ondernemers hebben geen interesse meer om de werkzaamheden voort te zetten, uit angst voor een hard bestaan dat bovendien slecht betaalt. Jonge ondernemers starten geen nieuwe landbouwactiviteiten meer die grote financiële investeringen vragen. En daarbij worstelt de sector met een slecht imago. De werkgelegenheid in de Europese landbouwsector is dramatisch gedaald, maar kunnen wij in Europa wel (over)leven zonder landbouw? En is er dan geen behoefte of zelfs noodzaak om de jonge generatie te enthousiasmeren voor een toekomst in de landbouw?

Gelukkig is er een nieuwe tendens die laat zien dat een groeiend aantal stadsjongeren zich naar het platteland verplaatst en daar met landbouwactiviteiten begint, omdat er in de stad geen werk is. Deze verschuiving doet zich vooral voor in landen als Griekenland, Spanje en Italië.



Deze ontwikkeling blijkt innovatief, omdat deze ondernemers niet geïnteresseerd zijn in overheidssubsidie of de mondiale markt. Integendeel, zij geven de voorkeur aan de lokale markt, creëren hun eigen (voedsel) gemeenschap en afzetmarkt via de social media.

// Limburg

Zien wij deze tendens zich binnenkort ook naar Limburg verplaatsen? Limburg wordt in economisch opzicht wel 'het Zuiden' van Nederland genoemd. Dit oudste landbouwgebied van midden Europa met zijn vruchtbare lössgronden, hoogwaardig agrarisch cultuurlandschap en streekgebonden gastronomie heeft in vergelijking tot het West Nederland goedkope vestigingsvoorwaarden en een aantrekkelijk woon- en leefklimaat. Met andere woorden zouden dit soort initiatieven hier ook levensvatbaar zijn? En welke mogelijkheden zien wij dan voor ons? Voor het antwoord op deze vragen organiseerde Slow Food Limburg in juni 2015 een studiereis naar het Italiaanse landbouwbedrijf 'la Vialla' in Toscane. Dit biologisch landbouwbedrijf werd in de zeventiger jaren opgericht door twee 'hippies' uit de stad, die ook bewust kozen voor een bestaan op het platteland, dat toen leegliep als gevolg van de crisis. Inmiddels biedt dit miljoenenbedrijf aan meer dan 130 mensen werk en is het een inspiratiebron voor vele tienduizenden vaste klanten. Kan dit bedrijf ons adviseren, of mogelijk zelfs een rolmodel zijn voor Nederlandse jongeren, die het nu anders willen gaan doen?

// Voedsel en gezondheid

Voedsel is een complexe zaak. Alle voedingsstoffen die we nodig hebben om gezond te zijn en blijven, zijn van nature aanwezig in de planten en dieren waarmee we ons voeden. Dat is een geruststellende gedachte. Maar toch richt de wetenschap - en in haar kielzog de overheid en voedsel-industrie - zich telkens maar op één enkel aspect daarvan. Dat is dan wetenschappelijk onderzocht en dus 'goed'. Ondertussen is de rijkdom aan planten- en diersoorten waarmee we ons voeden in de afgelopen

eeuw schrikbarend gedaald. En verarmen onze eetgewoontes in de zin dat bijna de helft van de bevolking de maaltijd niet meer gezamenlijk aan tafel gebruikt, maar tussendoor even 'snackt'. Wat en hoe wij eten, is een zaak geworden van 'de vrije markt'. En die is niet complex, daar wordt gewoon geld verdiend. Aan ons dus. Gelukkig zijn er ook nog liefhebbers voor wie eten een cultuur is. Bij wie het 'hoe en wat' van misschien wel het meest essentiële in ons bestaan, wordt doorgegeven van generatie op generatie, inclusief alle aspecten, gewoonten en eigen 'aardigheden'. De smaak van de diverse producten, de culinaire samenstelling en bereidingswijzen, de volgorde en samenhang, het plezier dit met elkaar te delen, etc. Dit alles zou onderwerp moeten zijn van de beschrijvende wetenschap, zoals de cultuurhistorie en gastronomie. Hier ligt nog een uitdaging om opgepakt te worden; onze gezondheid is immers even complex als de levende natuur waar wij deel van uit maken, hoever de technologische kennis en knowhow ook voortschrijdt.

// Eco-gastronomie

Het platteland als motor van de economie; dat is niet zo gek als het klinkt. De landbouw is immers de primaire sector en basis van de lokale economie en werkgelegenheid. De Limburgse agrarische sector zou haar producten dan ook niet als bulk moeten verkopen aan de wereldmarkt, of zich laten onderbetalen door de grote supermarkt ketens, maar haar hoogwaardige producten inzetten voor de groeiende vrije tijdseconomie. Smaakvolle en gezonde producten, die conform het gedachtegoed van Slow Food ontwikkeld worden, kunnen vanuit de boerderijwinkel, via de online thuisbezorging tot aan de sterrenrestaurants in Maastricht, kortom overal afzet vinden. En het restproduct, zoals het landbouwfal kan met behulp van nieuwe hoogwaardige technologie die momenteel ontwikkeld wordt bij DSM/Chemelot, worden ingezet voor de groene chemie en als basisinkomen voor de boer fungeren.





// De opkomst van bio-economie

Nederland heeft een lange traditie in groene chemie, maar plastic uit aardolie raakt uit de tijd. Landbouwfal wordt de nieuwe grondstof voor de chemische industrie. Het loont dus om relatief kleine grondgebonden agrarische bedrijven (lees: chemische fabriekjes) op het Limburgse platteland neer te zetten. Die hun basis inkomen halen uit hun landbouwfal dat doorgaans veel water bevat en dus niet economisch over grote afstanden vervoerd kan worden. Limburg heeft een uitstekende startpositie. Nederland is immers de tweede agrarische exporteur ter wereld en heeft ook nog eens een uitzonderlijk sterke chemische industrie in...Limburg!

Ethyleen uit landbouwfal, de meest gebruikte chemische stof op aarde, is vrij eenvoudig uit plantenalcohol te maken. Nota bene dit is niet hetzelfde als biobrandstof dat concurreert met de voedselproductie. De landbouw produceert twee keer zoveel afval als de hoeveelheid veevoer en voedsel. De chemische industrie gaat zichzelf heruitvinden op basis van plantenalcohol; gestookt uit de oneetbare houtachtige onderdelen van planten, restafval van maïs, etc.

// Nieuwe product- en marktontwikkelingen

Om te kunnen overleven moet de Limburgse land- en tuinbouwsector met spoed inzetten op nieuwe product/marktcombinaties. In de aanbevelingen van de Versnellingsagenda worden een betere marketing van regionale tuinbouwproducten en betere samenwerking op afzetgebied van cruciaal belang geacht. Deze nieuwe producten en concepten moeten zich onderscheiden van de zgn. bulk, die immers overal elders ook geproduceerd kan worden voor nog lagere prijzen. Daarbij komt dat bulkproducten de consument niet de meerwaarde oplevert, waar hij/zij momenteel naar op zoek is: namelijk gezond eten van producten met een hoge voedingswaarde. Zie in dit verband ook de quote van de voorzitter van Slow Food Limburg in het recent uitgegeven Eindrapport Tuinbouw Versnelling, (bladzijde 28 regiobrand)

"Let op tuinders, de consument wordt coproductent! Consumenten worden tegenwoordig niet alleen door reclame geïnformeerd over hun aankoop, maar ook via social media. Social media verandert de relatie tussen producent en consument. Zo kan de consument direct invloed uitoefenen op de teelt- en productwijze van wat hij op tafel zet. Sterker nog: Hij maakt doelbewuste keuzes en kijkt echt niet alleen naar de prijs. Door het aankopen van pure, eerlijke én lekkere producten, draag je immers bij aan het ambacht van boer en tuinder, het dierenwelzijn, een schoner leefmilieu en rijker cultuurlandschap. En zolang wij ons voeden met levende planten en dieren, is de kwaliteit van het natuurlijk milieu ons persoonlijk belang. De directe meerwaarde (en winst!) voor de coproductent is een culinair beter product en gezondere voeding."

Ir. Erik Kaptein, voorzitter Slow Food Limburg



3] VOEDSEL-OEVEREINITEIT

Stel, je hebt zojuist het boek 'Liever Lokaal' aangeschaft en je wilt er direct mee aan de slag. Dan verkeer je niet alleen in goed gezelschap, maar maak je bovendien deel uit van een meerderheid. Afgelopen maand werd door 'Friends of the Earth' een opiniepeiling gehouden in acht Europese landen, waarbij de consument werd gevraagd naar zijn koopgedrag en visie op lokaal geproduceerd voedsel. Uit deze poll (*) bleek dat bijna 9 van de 10 mensen vinden dat lokaal geproduceerd voedsel beter is voor het milieu en dat de aankoop ervan de lokale werkgelegenheid ondersteunt. Bovendien kopen steeds meer mensen regelmatig hun producten rechtstreeks van de boer, omdat lokale producten en verse groenten en fruit hen ondersteunen bij het maken van hun keuze voor een gezondere voeding. Op een boerenmarkt of boerderijwinkel heb je immers meer kans om te zien wat de seizoensgebonden producten zijn. En kun je meer en gevarieerdere voeding uitproberen en tips of ideeën opdoen voor de bereiding ervan. Het rechtstreeks kopen van kleine (biologische) boeren en winkelen bij lokale producenten brengt geld in omloop van de lokale economie en daar profiteert iedereen van. Kleine bedrijven spelen een belangrijke rol binnen de gezamenlijke Europese economieën, want meer dan de helft van alle banen in de particuliere sector zijn verbonden aan de voedselbranche. Bovendien bleek dat 78% van de ondervraagden van mening is dat lokaal geproduceerde levensmiddelen goed kunnen voorzien in een evenwichtige en complete voeding. Groenten en fruit van het seizoen zijn lokaal overvloedig aanwezig en dus voordelig. Het rechtstreeks kopen van een boer of boerenmarkt is zo goedkoper dan bij de supermarkten.

[*] *From Farm to Folk, a public support for local and sustainably produced food, January 2015.*

// Steun van de overheid

Ondanks de groeiende vraag vanuit de samenleving naar lokaal geproduceerd voedsel, is er weinig overheidssteun voor de marketing van lokale voedselproducten. In plaats daarvan wordt het geld van de belastingbetaler in Europa besteed aan het subsidiëren van grootschalige, op export gerichte landbouw en de internationaal opererende voedingsindustrie. Dit maakt het moeilijk voor kleine, duurzame producenten die hun producten lokaal willen verkopen, om te concurreren. Bijna 5 miljoen banen gingen er in de afgelopen 12 jaar binnen Europa al zo verloren. Daarbij komt dat drie van de vier consumenten (73%) zeggen dat het moeilijk is om informatie te vinden over lokaal geproduceerd voedsel. En ongeveer tweederde van de respondenten (67%) vindt dat er nu niet genoeg aanbod is in zijn of haar directe woonomgeving. Dit betekent voor twee op de drie respondenten dat de keuze voor het kopen van lokaal voedsel beperkt is. Negen van de tien ondervraagden vinden dan ook dat de regering meer moet doen om de productie en de toegang tot lokale producten te stimuleren. Welnu, de Europese Unie biedt steun aan de boeren door middel van het zgn. Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB) dat goed is voor ongeveer 40% van de totale EU-begroting. Dit fonds dat gefinancierd wordt door de EU-burgers, kost ons €58.000.000.000 per jaar (!) Dit geld wordt verondersteld boeren en hun activiteiten in de landelijke gebieden te ondersteunen, maar het grootste deel hiervan komt ten goede aan het agro-industrieel complex. Slechts een kleine hoeveelheid, minder dan een derde van de GLB-begroting, wordt daadwerkelijk gebruikt om duurzame landbouw te ondersteunen of landbouwers te helpen met hun marketing. Het EU handelsbeleid en het GLB zijn vooral gericht op het aanboren van nieuwe markten. Friends of the Earth Europe is van mening dat de controle over ons voedsel en de landbouw heel goed overgedragen kan worden aan de lokale bevolking en boeren, maw. verschoven naar het centrum van de lokale economie. Agro-ecologische systemen die werken binnen de milieunormen en rechtvaardige grenzen, kunnen de voedselsovereiniteit



in Europa zo herstellen. Vooral lokale politici moeten de initiatieven van boeren ondersteunen om duurzaam te produceren en hun producten lokaal te verkopen via boerderijwinkels, boerenmarkten, scholen, bejaardenhuizen of andere openbare instellingen. En daarmee de consumptie van verse, seizoensgebonden, duurzame voeding stimuleren.

// Overheidsbeleid blijft achter bij nieuwe marktontwikkelingen
In de afgelopen 50 jaar is ons voedselsysteem sterk afhankelijk geworden van schaalvergroting en mechanisatie, goedkope grondstoffen en chemische toevoegingen, (zoals smaakversterkers en conserveringsmiddelen). Door de globalisering is de controle van de complete voedselketen bij een handjevol multinationals komen te liggen. De sociale gevolgen en milieueffecten hiervan zijn ingrijpend voor met name de kleinschalige agrarische bedrijven en voedselproducenten. En als neveneffect hebben we te maken met een ineenstorting van ecosystemen, een sterk verminderde (agro) biodiversiteit. Alsook problemen met de volksgezondheid door de verminderde voedingswaarde van ons dagelijks eten. Ondertussen vinden wij consumenten, het steeds moeilijker om te achterhalen wat we kopen, hoe en door wie het gemaakt is en waar het vandaan komt. Eén ding is zeker, als er een voedselcrisis uitbreekt, betaalt de belastingbetaler de rekening. Dus waarom wachten? De voedselgerelateerde ziekten vormen een nu al een bom onder het niet langer betaalbaar zorgstelsel. En voorkomen is beter dan genezen. Het credo 'business-as-usual' is voor het voedselsysteem niet langer een optie; er is behoefte aan een fundamentele verandering. Het huidige overheidsbeleid dat grotendeels gebaseerd is op financiële steun van het agro-industrieel complex heeft geleid tot de vernietiging van duizenden, kleinschalige boerenbedrijven in Europa. Drie miljoen bedrijven (bijna 20%) zijn alleen al verloren gegaan gedurende de laatste acht jaar; de meeste van hen waren grondgebonden. Tussen 2000 en 2012 verdwenen 4,8 miljoen voltijdbanen. De familiebedrijven en kleine boeren die geen macht en slechts een beperkte invloed hebben op de voedselketens,

zijn bovendien kwetsbaar door de slechte arbeidsomstandigheden, lage inkomens en de uitholling van hun sociale zekerheid. De jongere generatie mijdt inmiddels de landbouw als loopbaan, wat resulteert in een stijgende gemiddelde leeftijd van Europese boeren. In 2010 viel nog slechts een derde van de agrarische beroepsbevolking in de leeftijdscategorie onder de veertig.

Slow Food Limburg is van mening dat de controle over ons voedsel en de landbouw heel goed overgedragen kan worden aan de lokale bevolking en boeren, maw. verschoven naar het centrum van de lokale economie. Agroecologische systemen die werken binnen de milieunormen en rechtvaardige grenzen kunnen zo de voedselsoevereiniteit in Europa herstellen. Locale politici moeten de initiatieven van jonge boeren ondersteunen die duurzaam willen produceren en hun producten lokaal verkopen via boerenwinkels, boerenmarkten, scholen, bejaardenhuizen of andere openbare instellingen. En daarmee de consumptie van verse, seizoensgebonden, duurzame voeding stimuleren.

// Over voedselsoevereiniteit en de noodzaak om de voedselvoorziening weer in het centrum van lokale economie te plaatsen. Uit: Slow Food Magazine, voorjaar 2015. ir. Erik Kaptein, voorzitter Slow Food Limburg.







2] THEMA VAN DE CONFERENTIE

Een goede kwaliteit van ons dagelijks voedsel is onlosmakelijk verbonden met goed overheidsbestuur. In de afgelopen decennia wordt dit onderwerp door de Nederlandse overheid echter steeds meer overgelaten aan de vrije markt, met alle gevolgen van dien. Ook al is het voedselaanbod groter dan ooit en de prijs structureel laag, een goede kwaliteit van ons dagelijks voedsel is geen vanzelfsprekendheid. Daarvoor is het onderwerp veel te complex en veelomvattend. Onze dagelijkse voedselvoorziening raakt immers aan alle aspecten van onze samenleving: het ambacht van boer, de natuur en het milieu, het agrarisch cultuurlandschap, maar ook het dierenwelzijn, onze cultuurhistorie en niet op de laatste plaats onze gezondheid. Als gevolg van de globalisering heeft de wereldvoedselindustrie zich voor een groot deel onttrokken aan elke overheidsbemoeienis. Wat wij eten en tegen welke prijs (lees: maatschappelijke kosten) wordt door slechts enkelen bepaald. Onder de burgerbevolking groeit ondertussen het onbehagen over dit verlies aan zeggenschap, (voedselsoevereiniteit). En overal duiken nieuwe vormen van lokale voedselvoorziening op, van stadslandbouw tot rijdende food trucks. En met recht, want de productie van voedsel is de basis van onze lokale economie, werkgelegenheid en sociale gemeenschap. We maken immers graag zelf uit, wie wij zijn en waarvoor wij staan.

Slow Food Convivium Limburg wil graag uitgebreid stilstaan bij dit thema tijdens het eerste lustrum van het Limburg Preuve Festival in Maastricht. En hoe kan dit beter dan in de vorm van een feestmaal met producten van eigen land. Op zondag 6 september vond op buitenplaats Vaeshartelt te Maastricht voor de vijfde keer het Limburg Preuve Festival plaats. Dit lustrum werd gevierd met een convivium (feestmaal) in de meest letterlijke zin; centraal daarbij stond het belang van de Limburgse tuin- en landbouw voor de streekgebonden gastronomie. Voorafgaande aan dit diner deden op zaterdagmiddag 5 september in de conferentieruimten van Vaeshartelt een drietal keynote speakers uit de landbouwsector en gastronomie gezamen-

lijk verslag van hun eerdere studiereis naar Italië. Ten overstaan van de lokale politiek, de land- en tuinbouwsector, beleidsmakers en onderzoekers, stelden zij nieuwe inzichten op het gebied van lokaal geproduceerd en gezond eten aan de orde en lieten zij nieuwe product/marktcombinaties de revue passeren.

Het Limburg Preuve Festival werd voor het eerst in 2010 georganiseerd door de Vereniging Slow Food Limburg in samenwerking met de ontwikkelingsmaatschappij Vaeshartelt BV. Het toen nog kleinschalige evenement werd mogelijk gemaakt met subsidie van het Ministerie van VROM, (Mooi Nederland) en de Provincie Limburg (Gebiedsontwikkeling Maastricht-Valkenburg). Inmiddels trekt het Festival zo'n 7500 bezoekers per jaar en is het uitgegroeid tot de grootste markt voor regionale producten en consumenten van lekker, puur en eerlijk eten. Dit eerste lustrum bood een geschikt moment om de kern van de boodschap nog eens klip en klaar met het publiek te delen. En hoe kan dat beter dan aan tafel tijdens een feestmaal met lokale producten van Slow Food producenten.

Terwijl alles duurder wordt, is ons eten in de tweede helft van de vorige eeuw nauwelijks in prijs gestegen. Een luxe waarover nauwelijks vragen worden gesteld. Want hoewel iedereen weet, dat dit mogelijk wordt gemaakt door schaalvergroting en intensivering van de landbouw en een sterk doorgevoerde efficiency van productiewijzen, stelt niemand zich de vraag wat de consequenties daarvan zijn. Duidelijk mag zijn dat de kosten eenvoudig elders worden neergelegd: bij het ambacht van boer, het dierenwelzijn, het cultuurlandschap, de (agro) biodiversiteit en de bodemvruchtbaarheid, kortom de kwaliteit van onze dagelijkse leefomgeving, de natuur en het milieu. Deze maatschappelijke kosten worden niet bij de consument in rekening gebracht, maar komen uiteindelijk wel terecht bij de belastingbetaler. En dat laatste wordt de consument dan weer niet verteld...



Maar er is meer aan de hand. Behalve deze korting op kwantiteit is sinds het begin van deze eeuw ook de kwaliteit van ons eten onderwerp geworden van kostenreductie. De culinaire kwaliteit van ons voedsel neemt sterk af. En daarmee de voedingswaarde, de smaak en tenslotte het positieve effect op onze gezondheid. De ziektekosten gerelateerd aan onze moderne leefwijze en ongezond eten (obesitas, suiker, kanker) zijn opgelopen tot 17 % van ons inkomen. En dat is veel hoger dan de besparing op ons eten. Wij geven (als een van de laagst betalende in Europa) minder dan 10% van ons inkomen uit aan eten. Maar de maatschappelijke kosten van deze kwaliteitsreductie komen tenslotte terecht bij de betaler van de zorgpremie, i.e. diezelfde burger.

De overheid heeft met haar subsidiebeleid en lage lonen politiek in diezelfde naoorlogse periode onze exportpositie sterk verbeterd. De productie van het agro-industrieel complex en de export stijgen nog steeds. Wij zijn zelfs mondiaal koploper; na Amerika is Nederland de grootste exporteur van vlees ter wereld. Met een omzet van meer dan 50 miljard per jaar. En dat levert de overheid een aardig zakcentje op en zij subsidieert dan ook liever het agro-industrieel complex dan de kleinschalige grondgebonden landbouw. Dit beleid van kwaliteit naar kwantiteit wordt zelfs ingezet met een sociaal democratisch sausje, want een pleidooi voor een hogere prijs en beter product wordt veelal afgedaan als elitair of zelfs asociaal, want op biologische wijze kunnen wij de wereldbevolking niet voeden...

Maar het grootste verlies is misschien nog wel de afstand die in diezelfde periode is ontstaan tussen voedselproducent en consument, waarmee de afstemming van vraag en aanbod is verdwenen. En daarmee de noodzakelijke productverbetering en innovatie. De consument weet niet meer wat hij eet en de producent is alleen nog maar bezig met het profijtbeginsel. En financieel managers innoveren niet; dat ontstaat bottom-up. En als het reclamebureau met iets nieuws komt, doet zij dat in opdracht van de aandeelhouders in de voedselindustrie; niet van de consument. Kortom:

hoe herstellen we de band tussen het bord en het land? Slow Food is een vereniging van consumenten en producenten. Hoe herstellen wij vanuit deze sleutelpositie de band tussen consument en boer, of beter nog tussen het bord en het land? Elke week houden in er in Nederland 7 boeren mee op. Dat is een ongekend verlies aan werkgelegenheid; ook voor de lokale economie die daarop aansluit: de voedselverwerkende industrie, de distributie, middenstand en horeca. Industrieel geproduceerd voedsel is inmiddels duurder dan de natuur! Maar dat beseft de consument niet, omdat die hoofdzakelijk geïnformeerd wordt door de voedselindustrie. Kortom, hoe weerleggen wij de dogma's van intensivering, monoculturen, schaalvergroting en efficiency?

Er zal een nieuwe generatie moeten opstaan die het anders gaat doen. Jonge boeren die zelfbewust kiezen voor een leven in direct contact met natuur en landschap, zelfstandig ondernemerschap, duurzame productiewijzen en gezamenlijk eigendom en/of beheer van de productiemiddelen en landbouwgrond. Zonder deze innovatie wordt de Limburgse bevolking in de toekomst niet meer van gezond voedsel voorzien. Immers elke agrarisch ondernemer die een goed product levert, dwz. in overeenstemming met de levende natuur waar wij allen deel van uit maken, vindt altijd een tevreden klant voor zijn product. De toekomst van gezond voedsel ligt in de handen van deze jonge mensen, die brood zien in de landbouw en de voedselproductie. Maar in Europa is nu nog slechts 6% van alle boeren jonger dan 35 jaar en dat mindert elke dag. Wie gaan in de toekomst ons voedsel produceren? Door velen wordt dit pleidooi voor kleinschalige, grondgebonden landbouw afgedaan als romantiek. De huidige voorzitter van de raad van bestuur van Wageningen UR sprak onlangs zelfs van 'valse' romantiek. Maar Slow Food heeft in haar 25 jarig bestaan eerder bewezen deze kritiek voor te zijn. De mars van 2500 jonge boeren naar de Wereld Expo in Milaan oktober 2015, georganiseerd door Slow Food International werd vanuit Nederland dan ook substantieel ondersteund.





'LEKKER PUUR & EERLIJK UIT JE EIGEN OMGEVING'

Op zaterdag 5 en zondag 6 september viert Limburg het Weekend van Good Food, ter gelegenheid van het eerste Lustrum van het Limburg Preuve Festival!

Op zaterdag 5 september vindt in de Sterrenzaal van kasteel Vaeshartelt te Maastricht, van 15.00 tot 18.00 uur, de conferentie 'Good Government, Good Food' plaats.

Kom ook en praat mee over voedselsoevereiniteit en gezondheid in jouw (Eu)regio.

Gezond eten is een complexe zaak. Toch laat de overheid de productie hiervan steeds meer over aan de vrije markt. En daar wordt er voor- namelijk geld aan verdiend, vooral op wereldwijde schaal. De zeggenschap over de totstandkoming van ons dagelijks eten dreigt hierdoor verloren te gaan. En omdat goed voedsel raakt aan alle aspecten van onze samenleving wil Slow Food Limburg de zeggenschap hierover terugbrengen naar waar deze thuis- hoort: binnen de lokale economie en gemeenschap. Om te beginnen met 'lekker, puur en eerlijk eten' in onze Euregio, want dat is waarvoor Slow Food Limburg staat.

Inleidingen worden gegeven door Carolyn Steel, dr. ir. Bettina Bock Wageningen UR en studenten Food service van de Hotel Management School te Maastricht.

Zie voor het programma en de verdere voorwaarde voor deelname: www.slowfood.nl onder Lokaal/ Limburg/Activiteiten.

Na overmaking van 25 euro voor deelname ligt het boekwerkje Good Government, Good Food als toegangsbewijs voor u klaar (Slow Food leden halve prijs).



Op zondag 6 september vindt vanaf 11.00 uur in het park van Buitenplaats Vaeshartelt het Limburg Preuve Festival plaats. De toegang is gratis.

Kom ook, doe mee en draag bij aan de grootste streek- productenmarkt uit de (Eu)regio.

De traditionele Streekbrunch voor ruim 500 gasten vindt vanaf 10.30 uur plaats en wordt opgeluisterd door een concert van de Rothemse Harmonie. Verder biedt het festival een dagvullend programma voor jong en oud met live muziek, rond- leidingen en demonstraties en een apart Kids Festival met het thema hout. Reserveren voor de streek- brunch: www.limburgpreuefestival.nl

ontwerp: www.edening.nl

provincie limburg

De conferentie wordt gesubsidieerd door





// INTERMEZZO

'De allegorie van een goede en slechte regering [*]' is een serie fresco's geschilderd van 26 februari 1338 tot en met 29 mei 1339. De fresco's werden geschilderd door Ambrogio Lorenzetti, geboren in Siena in vroeg Renaissance stijl, maar met een onmiskenbaar laat Middeleeuws karakter. De wandschilderijen bevinden zich in de Sala dei Nove, (de zaal van de Raad van Negen, die men vandaag de dag gemeenteraad zou noemen) in het Palazzo Pubblico, ofwel stadhuis van Siena. De serie bestaat uit verschillende scènes: de Allegorie van een Goede Overheid, de Allegorie van een Slechte Overheid en de Effecten van goed en slecht beleid op de stad en het land. Het Palazzo Pubblico is vandaag de dag nog steeds in gebruik als stadhuis en ook het Museo Civico is hier gevestigd. De schilderijen lijken qua betekenis weinig aan actualiteit te hebben ingeboet. Fascinerend is wat volgens deze fresco's nodig is voor een goed overheidsbestuur: het gaat vooral om gemeenschappelijke waarden en deugden en niet om geld. Vandaag de dag wordt dit al snel afgedaan als achterhaald, maar de vraag is of dit wel zo naïef is als het lijkt....

De allegorie van een goede en slechte regering werd ontworpen in opdracht van de Raad van Negen. Het onderwerp is niet religieus zoals de meeste kunstwerken van die tijd, maar seculier. De republiek van Siena was een van de meest krachtige van de veertiende eeuwse Italiaanse stadstaten. Het was een stedelijke gemeenschap van bankiers en handelaren met veel internationale contacten. De veertiende eeuw was een turbulente tijd voor de politiek in de Italië. Er was voortdurend onderling strijd tussen partijen en soms waren er ook gewelddadige conflicten; overheden werden omver geworpen en weer hersteld. De fresco's geschilderd door Lorenzetti beoogden de moraal van de overheid te bevorderen en herinnerden hen er voortdurend aan, door het tonen van de gevolgen van een corrupt en tiraniek bestuur in vergelijking met die van deugdzame regeringen.

// Vreedzaam land

Deze fresco verbeeldt de relatie tussen stad en land door een entourage van de stadspoort, die de doorgang biedt naar het platteland buiten de

stadsmuren. De scène toont in vogelvlucht perspectief het Toscaanse platteland met zijn kenmerkende villa's en kastelen, geploegde akkers, velden en landerijen waar boeren hun dagelijkse werkzaamheden uitvoeren. Hiertoe in staat gesteld door een rechtvaardig stadsbestuur, dat als tegenprestatie voor de geboden veiligheid het dagelijks voedselaanbod voor haar burgers op de markt kan garanderen. En op haar beurt weer van het economisch welvarend platteland kan genieten door middel van jachtpartijen en recreatie.

De gevleugelde, allegorische figuur van 'Veiligheid' zweeft boven het landschap, die een tekst ontrolt voor allen die onder de heerschappij van de Wet leven en zonder angst zich vrij kunnen bewegen. Elk voorjaar kunnen de boeren opnieuw zaaien en in het najaar oogsten, als een goede regering deze 'Vrouwe Justitia' aan het bewind houdt. De fresco's zijn van bijzondere waarde voor de kunstgeschiedenis, omdat ze een onweerlegbare momentopname zijn van het dagelijks leven in Siena 's en haar republikeinse stadsbestuur tijdens de late Middeleeuwen. De fresco met de panoramische verbeelding van het platteland is in haar soort misschien wel de eerste sinds de klassieke oudheid. Elementen van het gewone leven zijn verweven met morele motieven, die belangrijk waren binnen de stedelijke samenleving van dat moment.

De allegorie van een goede regering draagt de belangrijke sociale boodschap uit van de waarde van stabiliteit en evenwicht, die de zo belangrijke synergie tussen stad en land mogelijk maakt. De een kan immers niet bestaan zonder de ander. De agrariër kan niet zonder de vrije markt van de stadbewoners. En de stadbewoner niet zonder welvarend platteland, en in het bijzonder het welzijn van de agrarische bevolking.

[*] Een allegorie is een symbolische voorstelling in de beeldende kunst waarbij een abstract begrip [bijvoorbeeld deugd en ondeugd] wordt verbeeld.

[video] Het volgend interview is ook te zien op youtube, zie bijlage.

// INTERVIEW MET CAROLYN STEEL [*]

Carolyn: Het is geweldig om hier bij jullie te zijn, ook al is het op afstand. Dus: hallo Slow Food Limburg! En nog heel erg bedankt voor de geweldige reis naar La Vialla afgelopen zomer. Ik moet zeggen dat ik daar nog veel aan heb teruggedacht. Aan de herinneringen van al die geweldige maaltijden die we daar aten. Onder die enorme boom bij de olijmolen. En aan de gesprekken die uit die reis voortvloeiden. Die hebben me erg gestimuleerd en me doen nadenken over hoe bepaalde voedselmodellen kunnen werken. Ik vind het heel inspirerend wat de drie broers 'lo Franco' doen in La Vialla. Het laat zien dat je met wat fantasie en een vindingrijke geest echt nieuwe, fantastische modellen kunt bedenken, die werken in de harde wereld van vandaag. Dus het is goed dat jullie dit congres houden. En het is geweldig om er deel van te zijn. Bedankt voor de uitnodiging om er aan bij te dragen, al is het op afstand.

Pim: Je begon over je reflectie op La Vialla en je zei dat het een nieuw concept was. Kun je daar wat meer over vertellen? Wat is dat nieuwe concept?

Carolyn: Ik denk dat als veel mensen zeggen: 'werkt biologische landbouw wel?' of 'kunnen non-industriële modellen de wereld wel van voedsel voorzien?' het probleem geeft, dat de hele vraag gepolariseerd raakt. Dus iedereen stelt ofwel een enorme, efficiënte bio-industrie voor, of ze stellen minuscule biologische boerderijtjes voor. En hoe kun je die nou met elkaar vergelijken? Het interessante aan La Vialla is dat het laat zien dat de modellen voor goede landbouw, waarbij je zorg draagt voor het land en het nog steeds draait om de grond en goede banen voor mensen, werkt. Banen in de voedselindustrie zijn inherent prachtig mits het product wordt gewaardeerd. Ze laten zien hoe je dat weldegelijk kunt opschalen door een effectief verhaal te vertellen. Door markten te vinden waar je niet zo snel aan zou denken. Het is bijvoorbeeld heel interessant te zien dat ze vooral exporteren. Dat zegt iets over hoe je een good practice zichtbaar maakt. Je zou kunnen zeggen dat een good practice automatisch zichtbaar is, omdat iedereen goed eet. Maar dat is denk ik niet gauw het geval. Ik denk dat de

voedselcultuur in Italië meer intact is, maar ik denk ook dat een verhaal vaak verteld moet worden, alsof het iets nieuws is om het zichtbaar te maken. Dus het is veel makkelijker voor iemand in Nederland of de UK of Duitsland om te zien waar La Vialla voor staat, dan voor iemand in Italië, die denkt te weten waarvoor het staat. Maar eigenlijk weten ze dat niet. Dus dat is heel interessant. Een van de grootste issues in het algemeen, is de boodschap dat voedsel ertoe doet op meer mensen over te brengen. Dat is effectief. Er zijn enorm veel mensen die goed werk doen. Maar die worden niet vanzelfsprekend gezien. Het verschil tussen good practice en bad practice wordt niet per se begrepen door het publiek. Dus onzichtbaarheid is een heel groot issue, denk ik. En ik denk dat La Vialla een goed voorbeeld is van hoe je het goede zichtbaar maakt. Daar zijn ze heel goed in.

Pim: Je was in Siena waar je het grote schilderij zag. De fresco van Lorenzetti. Kun je ons hier iets over vertellen. Je gebruikt dat beeld vaak in jouw presentaties.

Carolyn: Ik heb 'm hier achter me op mijn computerscherm staan. Je ziet het helaas niet heel gedetailleerd, maar dit is een geweldig beeld. En het was fantastisch dat we het samen konden bezoeken. Dat heb ik nog nooit meegemaakt. Dat ik over dit schilderij kon spreken en er drie uur later voor kon staan. Dat vond ik ongelooflijk krachtig. Het is een geweldig beeld. Voor mij is het een uniek beeld. Omdat dit het enige beeld is dat ik ken dat direct iets zegt over de relatie tussen de stad en het platteland. Veel mensen kennen dit schilderij, want hier zie je de stad en daar het platteland en de relatie tussen die twee. De afbeelding heet 'de Allegorie van het Goede Bestuur'. Wat een heel interessante titel is. Het zegt echt iets over het belang van het begrijpen dat er een delicate balans is tussen de stad en het platteland. Steden zijn machtige plekken. Daar zetelt de macht en worden de besluiten genomen. Maar dit beeld zegt: de stad kan niet zonder het platteland bestaan. Dus goed bestuur moet een goed begrip hebben van de balans en van de infrastructuur en getuigen van wederzijds respect. Ik denk



dat het veel zegt over het feit dat de mensen die op het land werken niet minder belangrijk zijn dan bijvoorbeeld de dakdekkers in de stad. We spelen allemaal een rol in een groter geheel. En daarbij geeft het een utopische visie. Het zegt: als elk aspect in deze symbiotische relatie gewaardeerd wordt, dan heb je vrede, harmonie en balans. En dan heb je de basis voor een goede samenleving. En het is ook zo logisch. Ik sta er altijd weer versteld van als ik dit schilderij zie.

Pim: Volgens mij is hij weg. Je computer ging op zwart. Als ik nou even...

Carolyn: Daar is hij weer. Hij heeft gewoon liefde en aandacht nodig. Of misschien is hij verlegen, omdat we het over hem hadden.

Pim: Maar... je had het over goed bestuur en over goed voedsel. Bestaat er ook zo iets als slecht bestuur?

Carolyn: Nou, ja. Dat staat op de andere muur.

Pim: Kun je daar een eigentijds voorbeeld van geven?

Carolyn: Ja, het interessante wat dit schilderij zegt, is dat hoewel voedselssystemen organische entiteiten zijn die tot op zekere hoogte zelforganiserend zijn, ze ook bestuurd moeten worden. Als je er geen aandacht aan besteed, dan loopt het verkeerd. En ik denk dat wat we in de laatste drie eeuwen hebben gezien, dat met de industrialisering er een hele reeks processen is ontstaan, die hierop verstorend werkten. De spoorwegen hebben in feite de geografie vernietigd. Daardoor konden overal steden worden gebouwd. Maar daarmee is ook het bestuur losgekoppeld van het voedselsysteem. Met andere woorden: de politici - die in de tijd van Lorenzetti bijvoorbeeld - in Siena, in de 14e eeuw het voedselsysteem regelden, hadden een belangrijkste taak. Het stadsbestuur zorgde ervoor dat de stad van voedsel werd voorzien. Onze politici zijn blij om van deze drukkende verantwoordelijkheid af te zijn. Zij kunnen zeggen: gelukkig is er een voedingsindustrie. Die voeden ons nu. En wij maken ons er niet meer druk om. En met die industrialisatie komt er een radicale deregulering van de voedselvoorziening. En tegelijkertijd treedt er ook een psychische afstand op door de verstedelijking. De stadsbewoners verlaten het platteland en

vergeten dat ons voedsel daar vandaan komt. Dus er is 'n psychische en fysieke separatie. Naast het politieke afstand doen van verantwoordingen. Het resultaat is een voedselsysteem dat vervolgens haar eigen logica ontwikkelt. De logica erachter is het exploiteren van grond, mensen, dieren waterbronnen en noem maar op in naam van goedkoop voedsel. Maar goedkoop voedsel bestaat niet. Het enige dat die voedingssystemen doen is de ware kosten verdoezelen om de illusie van goedkope voeding te wekken. En dan krijg je een onbalans van waarden, want mensen denken nu dat eten niet belangrijk is. Want ze betalen er niet veel voor. Historisch gezien besteedde men 50 procent van zijn inkomen aan voedsel. Dat is voor 't eerst in de VS nu onder de 10 procent gedaald en het is rond de 10 procent in Groot-Brittannië en Nederland. Omdat we in 'n monetaire economie leven, waarderen we iets niet, waar we weinig voor betalen. Ook al betalen we wel voor industriële voeding. Dus als je vraagt wat het betekent als een voedingssysteem ontspoord dan wordt het kort gezegd losgekoppeld van de werkelijke waarde. Maar voedsel is het belangrijkste in ons leven; het is zelfs het leven. Ik zeg vaak: als voedsel een metafoor voor het leven is en we moeten eten om te leven. Wat eten we dan? Levende dingen. Wij doden om te kunnen leven. Alles wat je eet, of het nou sla of een schaap of wat dan ook is, het leeft! En het is opgehouden met leven om als voeding voor ons te dienen. Dat brengt weer leven in ons tot stand. Dus het is een even diepzinnige, als noodzakelijke en ethische basis voor wat het betekent om levend te zijn. Wat betekent het om 'n levend wezen te zijn in 'n veel breder ecosysteem. In maatschappijen waar voedselproductie nog altijd moeilijk is, levert dit allemaal heftige discussies op, maar voedsel productie is nooit makkelijk. Het lijkt makkelijk, omdat we fossiele brandstoffen en allerlei natuurlijke bronnen uitputten, maar in maatschappijen waar het dagelijks probleem van zichzelf voeden nog bestaat, staat voedsel centraal in de maatschappij en wordt het hoog gewaardeerd. Allerlei dingen ontspruiten daarvan. En een maatschappijen die voedsel waardeert begrijpt de waarde van 't leven als vanzelf. Maatschappijen als



de onze, die voedsel devalueren tot op 't punt dat we er niet meer over nadenken, hebben ons waardesysteem gedestabiliseerd. Want we maken iets goedkoop, terwijl het eigenlijk leven is. Voor een metafoor zo dichtbij 't leven dat je 't net zo goed leven kunt noemen. Onze waarden staan op hun kop. En waarom zijn modellen zoals La Vialla zo belangrijk? Omdat ze aantonen dat als je voeding waardeert, er een aantal prachtige dingen uit voortkomen. Een prachtig landschap, prachtige werkgelegenheid. Ik vind 't werken met voedsel één van de mooiste dingen die men kan doen. Is 't niet interessant te horen dat ook de Italiaanse boeren niet aan 't project wilden meewerken? Dat heeft met iets groters te maken. In onze moderne maatschappij vinden we dat bepaalde vormen van werk niet bij een 'goed leven' horen. We zijn eraan gewend geraakt om de hele dag achter een bureau te zitten. Maar ik kweek wel mijn eigen voedsel; ik heb dat nodig om me mens te voelen. Ik moet mijn handen vies maken en in de grond stoppen. Volgens mij is de cirkel nu bijna rond: in de jaren '70 en '80 tijdens de babyboomer generatie was er een radicale loskoppeling van de overtuiging dat het goede leven iets was, dat bloed en zweet vereiste. De visie die de industrialisatie van de late 20ste eeuw met zich meebracht, was dat niemand meer hard hoefde te werken. Daar hebben we machines voor. Nu zien we de ommekeer daarvan. We zien stedelijke arbeidskrachten - bijvoorbeeld bankiers - zeggen: 'Ik ben verschrikkelijk rijk en ik heb een verschrikkelijk leven. Ik houd niet meer van mijn leven'. En ze worden weer boeren en ambachtslieden. Dat is heel interessant. Dus het hele idee dat het werken met planten, dieren en landschap belangrijk is voor een goed leven, wordt weer zichtbaar. Ik denk dat dit pas het begin is van een nieuw besef dat we veel te ver zijn doorgeslagen in de richting van het wegwerken van de noodzakelijkheden van het leven. Net zoals we de dood wegmoffelen. Het hoort bij 'n gemoedstoestand die zegt dat het leven makkelijk, comfortabel en eenvoudig moet zijn. En ik wil weer de stress en het afzien en het harde werken van 't betrokken zijn bij wat er nodig is om mijn leven in stand te houden. Maar tegelijkertijd, door het medium

voedsel en projecten zoals La Vialla, let je wel op wat het inhoudt om 't leven te onderhouden, maar met liefde en aandacht. En dan maak je het ook zichtbaar en gaan andere mensen je steunen en die zeggen: Ik wil jou betalen om dit werk te doen en het land mooi te houden en om je van 'n bevredigende baan te voorzien. Iedereen bij La Vialla hield van zijn werk. Dat is interessant. Ze hebben een gesloten cirkel van waarden gecreëerd. Zij waarderen de grond, hun werknemers en iedereen waardeert 't eten. En buitenstaanders, jij en ik en mensen in Nederland en Engeland willen meedoen. Zij krijgen zo een hele andere kijk op wat een goed leven nou eigenlijk is. Dus het is 'n hele interessante initiator in een serie tandwielen. Sommige zitten vast, één enorm tandwiel zit muurvast. Die heet: de relatie tussen de bio-industrie en de overheid. Het komt erop neer dat, voordat Obama aan de macht kwam, ik las dat we geen verandering in de Amerikaanse agricultuur moesten verwachten. Want hij had de steun van de grote jongens nodig om zich verkiesbaar te stellen. Dus hij zit niet in 'n positie om dingen wakker te schudden. Er is 'n probleem dat we onder ogen moeten zien. In die zin dat we de ware relatie tussen de politiek en de voedselproductie moeten onthullen: Momenteel is er een situatie waarin de grootschalige landbouw - en dit is een wereldwijd probleem - de macht heeft. En die is niet gekozen of zichtbaar voor het publiek. Er worden grote hoeveelheden geld in rond gepompt. En het feit dat overheden op industriële voedselsystemen vertrouwen voor zo'n belangrijke taak, die vroeger bij de politiek lag: het voeden van mensen, dat is de wereld op zijn kop. Politici zouden verantwoordelijkheid moeten nemen voor voedsel. Ik kan geen belangrijker onderwerp bedenken voor politici om bij betrokken te zijn. Het is ongelooflijk dat in de afgelopen twee à drie eeuwen de relatie tussen politici en voedselsystemen gescheiden raakte. En op onzichtbare wijze zijn ze nu weer bij elkaar gekomen. Maar dit is niet in de democratische ruimte gebeurd. Als je een gemiddelde persoon op straat vraagt: "wie voedt Groot-Brittannië?" dan antwoorden ze niet de premier maar Tesco. En dat klopt ook. En dat weet de premier ook. En de premier vertrouwt erop



dat Tesco zijn werk doet. En nu is het natuurlijk niet meer alleen Tesco, maar ook Ahold, Aldi, Lidl etcetera. Maar als je je realiseert hoe belangrijk het voedselsysteem is... en dat het in bezit is van enorm invloedrijke, niet-verkozen, grotendeels onzichtbare spelers... die geen enkele politieke verantwoordelijkheid hebben... dan is dat een stuitende zaak. De vraag is: als we een beter leven nastreven, wat is dan onze visie? Wat is onze visie voor een goede samenleving? Als voedsel ontbreekt in die visie, dan is het geen visie. Want mijn jarenlange studie naar voedselsystemen in samenlevingen heeft me geleerd dat ze bij elkaar horen. Dus als je een democratie nastreeft... dan moet er ook een democratisch voedselsysteem zijn. Zo werkt het. Op dit moment lijkt ons voedselsysteem op een boom. De stam bevat de supermarkten, de bio-industrie. De macht die de leveranciers, de wortels, en consumenten, de takken, verbindt. Een democratisch voedselsysteem heeft meerdere stammen... want de wortels zijn met de takken verbonden. Het lijkt meer op een netwerk of web. Natuurlijk zijn lokale initiatieven zoals boerenmarkten en volkstuinen... en allerlei modellen die ontstaan, zorgen daarvoor. Die modellen re-democratiseren het voedselsysteem. Het zijn eigenlijk nieuwe politieke en economische systemen in de maak. Dit is interessant. Ze maken het lokaal en persoonlijk. En ze concretiseren fundamentele relaties zoals producent-consument-relaties. Het vormt een geheel dat zijn effect heeft op de samenleving. Het laat persoonlijk contact toe want ik kan met jou praten terwijl ik vlees koop. Het wordt weer persoonlijk. Een visie waarin het boomvormige voedselsysteem niet wordt erkend... als ondemocratisch, niet flexibel, niet duurzaam et cetera... wat het huidige industriële model is. Ik ben geen luddist. Ik ben niet tegen machines en kunstmest. Verre van. Maar ik denk dat er een intelligentere manier is om efficiënt te verbouwen. In samenwerking met de natuur en de aarde in plaats van tegenwerken. Dat vraagt om meer mensen in het voedselsysteem. Er moeten meer mensen werken in de voedselbranche. We hebben meer coproductanten nodig, zoals Carlo Petrini het noemt. Hij begrijpt de waarde van voedsel en steunt het. Hij

is erbij betrokken of betaalt mensen om erbij betrokken te zijn. Dit is de basis van een gezonde samenleving. Het zijn bottom-up concepten. Het zorgt voor meer banen, goede banen. Het zorgt voor landschapsbeheer, gezondere grond en minder gevaarlijke stoffen. Het betekent waarschijnlijk dat mensen de liefde voor voedsel terugvinden. De liefde voor het delen van voedsel, het klaarmaken en het eten... de slowfood boodschap eigenlijk. Dat komt vanuit het herwaarderen van voedsel. Als ik het moet samenvatten, dan zou ik zeggen: we moeten... Ik heb hier vaak fruit liggen. Een heerlijke Reine Claude-pruim, die ik bijna niet kan weerstaan. Ik weet hoe heerlijk ze zijn. Maar het omvat zowel het probleem als de oplossing. Deze Reine Claude-pruim bevat het leven. Als je bedenkt wat voor impact de productie van deze vrucht heeft... met betrekking tot het cultuurlandschap, misschien een mooie boomgaard... of een schuur. Misschien hebben 20 mensen dit helpen maken, of was het één persoon, die alleen alle condities controleerde? Hoe is het vervoerd, verpakt, gekocht, verkocht? En hebben mensen ondertussen met elkaar gesproken? Was de grond verrijkt of verontreinigd tijdens de productie? Is er onvervangbaar water gebruikt of enkel regen uit het natuurlijk systeem? Zijn de mensen goed betaald of kregen ze minder dan de productiekosten? Enzovoorts. Deze pruim is de wereld. Dit is het leven. Als we begrijpen dat deze pruim alles bevat waarover we moeten nadenken... en alles wat we in twijfel moeten trekken over hoe wij leven... dan laat dat de kracht van de metafoor voor voedsel zien. Als een medium om ons af te vragen hoe we zouden moeten leven. En een goede groene pruim, niet een verrukkelijke zoals deze... maar een waarvan de productie veel impact heeft, veelal onzichtbaar. Maar de schoonheid van dat voedsel... staat voor een beter leven voor mensen die je nooit zal ontmoeten... en dieren waarvan je het bestaan niet wist. Enzovoorts. Het bevat het leven en de vraag hoe we moeten eten en is onderdeel van een grotere vraag over hoe we zouden moeten leven. Zo simpel is het. Deze is verrukkelijk. Hij is goed, in iedere betekenis van het woord. [*] Dit interview is opgenomen op video en te zien op Youtube, zie bijlage.







4] SYMPOSIA EN CONVIVIA OP 'FATTORIA LA VIALLA'

In 2012 bracht het bestuur van Slow Food Limburg een bezoek aan het biologisch landbouwbedrijf Fattoria La Vialla in Arezzo. Een miljoenenbedrijf dat haar biologische producten over heel Noordwest Europa vermarkt en op het gebied van marketing, product innovatie, beleving, gezondheid en directe levering aan de klant, Europees koploper is.

Uit de goede contacten met de directie van het bedrijf is het idee ontstaan om in deze inspirerende omgeving een aantal workshops voor (producent) leden van Slow Food te organiseren, waarbij de biologische productie, de voedselgezondheid en de directe levering aan de klant, onderwerp van gesprek zouden zijn.

De 'Symposia en Convivia op de Fattoria' (drink- en feestmalen op de boerderij) werden in de eerste week van juni 2015 door Slow Food Limburg georganiseerd in samenwerking met de directie van La Vialla. De ontmoetingen maakten deel uit van een 5-daags bezoek op uitnodiging van het biologisch landbouwbedrijf en waren bedoeld om inspiratie op te doen. La Vialla is een 1300 hectaren groot bedrijf met 130 medewerkers met een grote diversiteit aan culinaire producten, die geëxporteerd worden over geheel Noordwest Europa.

Het programma voor de workshops van 7 t/m 11 juni in Italië was verdeeld over een drietal nauw samenhangende thema's:

- 1] Een analyse van 40 jaar ervaring met grondgebonden agrarische bedrijfsvoering; de marketing, productinnovatie en directe levering aan de klant.
- 2] De relatie tussen voedingswaarde en gezondheid; de positie van de biologische landbouw binnen de Europese gemeenschap, nu en in de toekomst.

3] Eco-gastronomie en beleving; de culinaire betekenis van producten van de kleinschalige, grondgebonden landbouw. Het betrekken van de consument (co-producent) bij de oorsprong.

De vraag die centraal stond luidde: hoe kun je de producten van de kleinschalige, grondgebonden landbouw het beste vermarkten? En welke betekenis hebben de kwalificaties 'lokaal geproduceerd', 'goed en gezond eten' hierbij? En wat levert de 'directe levering aan de klant' op aan extra marges. Het gaat dus niet zozeer over de discussie of deze producten beter en gezonder zijn dan de producten van de grootschalige voedingsindustrie. En ook niet of de typische marketingstijl van La Vialla voor Limburg geschikt is, maar meer om de drie kernbegrippen van Slow Food: lekker (in culinair opzicht), puur (zonder toevoegingen en verbewerking) en eerlijk (directe levering aan de klant, zonder tussenkomst van derden). Het tuin- en landbouwbedrijf Fattoria La Vialla vermarkt haar producten van de grondgebonden landbouw feitelijk als gastronomie, waarmee de marge extra wordt vergroot. Dit verdienmodel van La Vialla wordt in Nederland nog maar zeer ten dele toegepast en lijkt voor Limburg heel geschikt. Slow Food Limburg wil als organisatie van producenten én consumenten (lees: co-producenten) deze verbinding graag maken en promoten.





Caro Gianni, Antonio e Bandino,

Grazie mille per l'accoglienza qui in questa splendida località la Lignana. Siamo un gruppo di venticinque membri di Slow Food e molto onorati di essere ospiti qui alla Vialla. Siamo molto entusiasti di questo primo incontro con la vostra azienda. Speriamo di trovare molta ispirazione per il nostro lavoro nell'Olanda. Betina Bock, professore all'Università Agricola di Wageningen, ha preparato una serie di domande, che mostra la nostra curiosità e il nostro interesse. Pim Horio, che hai conosciuto durante la nostra visita precedente, farà da moderatore. Sono orgoglioso di farti sapere che nella nostra compagnia c'è un gran numero di esperti provenienti da diversi paesi. Questo è ciò che rende l'associazione di slow food così prezioso e interessante. Mi fa piacere di nominare tra l'altro l'imprenditrice dell'anno Ria Joosten, autrice di libri famosi Carolyn Steel, esperto nel settore del

l'agricoltura europea Annemiek Canjel, erborista Alex Laird di Londra, e infine un esperto nel campo della gastronomia Paul van Oers con le tre affascinanti studentesse della Scuola della Gastronomia di Maastricht. Metteranno sicuramente in pratica la filosofia della vostra azienda. Tutti saranno contentissimi di rafforzare il legame con la vostra famosa azienda. Inoltre speriamo tutti che da questo incontro nasceranno dei contatti che dureranno molto più a lungo di questa visita. Come segno di apprezzamento ti abbiamo portato un regalo dall'Olanda. E 'un bellissimo cavatappi, di altissima qualità, molto appropriato per i vostri vini premiati Speriamo che ti farà compagnia per molto tempo e che ti farà ricordare la nostra visita.



Beste Gianni, Antonio en Bandino,

Hartelijk dank voor de ontvangst hier op deze prachtige locatie, de oliemolen 'la Lignana'. Wij zijn een groep van 25 leden van Slow Food en zeer vereerd hier vandaag gast te mogen zijn op la Vialla. En verheugen ons zeer op deze eerste kennismaking met het bedrijf. Allen hopen deze dagen veel inspiratie op te doen voor ons werk in Nederland. Bettina Bock, ass. professor aan de landbouwhogeschool Wageningen, heeft een aantal vragen voorbereid die onze nieuwsgierigheid en bijzondere interesse tonen. Pim Horio, bij jullie al bekend van ons vorige bezoek, zal daarbij optreden als gespreksleider. Met gepaste trots laat ik weten dat in dit gezelschap een groot aantal experts aanwezig is uit verschillende landen. Dat is ook wat de vereniging van Slow Food zo waardevol en interessant maakt. Deskundigen op het gebied van gastronomie zoals Paul van Oers en drie char-

mante studentes van de Hoge Hogeschool Maastricht. Zij zullen in de toekomst het gedachtegoed van deze bijzondere ontmoeting later in praktijk brengen. Maar ook prijswinnende ondernemers als Ria Joosten en schrijfster van bestsellers Carolyn Steel en Herborist Alex Laird uit Londen. Deskundige op het gebied van de Europese landbouw Annemiek Canjel. Zij allen willen graag de band met jullie beroemde landbouwbedrijf versterken. En wij hopen dat hier contacten uit voort zullen komen, die langer zullen voortduren dan alleen dit bezoek. Als blijk van waardering hebben wij een cadeau meegenomen uit Nederland. Het is een prachtige kurkentrekker, van de allerhoogste kwaliteit. En zeer geschikt voor de prijswinnende wijnen van La Vialla. Wij hopen dat jullie er lang plezier van zult hebben en nog eens terug zult denken aan ons bezoek. *Speech uitgesproken door de voorzitter van SFL tijdens de ontvangst door familie lo Franco op 'La Lignana'.*





EXPERT MEETING

De inleidingen van de workshops in Italië werden verzorgd door een internationaal team van deskundigen die Slow Food een warm hart toe dragen; genoemd worden:



- 1] Dr. ir. Betinna Bock, universitair hoofddocent leerstoel groep RURale Sociologie, Wageningen UR. Bijzonder hoogleraar Bevolkingsdaling en Leefbaarheid Noord Nederland, Rijksuniversiteit Groningen. Zij voerde in het Italiaans het interview met de directieleden lo Franco van het agrarisch familiebedrijf 'La Violla'.



- 2] Carolyn Steel, MA DipArch RIBA, Cambridge University, schrijfster van het boek 'the Hungry City' Zij is meerdere malen per jaar in Nederland als gastdocent verbonden aan de WUR en regelmatig gevraagd als adviseur van de overheid. In 2013 nam zij deel als keynote speaker aan de Groenconferentie in Maastricht.



- 3] Alex Laird, BSc MCPP, Directeur van Living Medicine en Herbal Practitioner, internationaal expert op het gebied van gezondheid en voedsel. Laird is oprichter en eigenaar van de stichting 'Living Medicine' in Londen.



- 4] Paul van Oers, Executive Master in Foodservice, Hotel Management School Maastricht, expert op het gebied van streekgebonden gastronomie en gastheerschap.



- 5] Ria Joosten, Directeur Catering & Evenementen 'Ria Joosten'; Zakenvrouw van het jaar 2014



Weergave van het interview van Bettina Bock met Gianni, Antonio en Bandino lo Franco op La Vialla, maandag 8 juni 2015.

1] Introductie

Alhoewel de meeste van ons zich wel ingelezen zullen hebben over de boerderij, zou het goed zijn enkele 'facts and figures' te weten over het bedrijf.

- a] Wat zijn zoal de maten en hoeveelheden van de bedrijfsvoering:
Ongeveer 1350 ha waarvan rond 600 ha bos. Er zijn 130 medewerkers in dienst.
- b] En wat zijn de voornaamste business activiteiten:
De agrarische productie op La Vialla zelf bestaat vooral uit wijn, olijven, groenten en fruit, kippen (eigen Valdano-kip op basis van een oud Slow Food ras), schapen en konijnen. De bloem voor de pasta komt uit Umbrië; het varkensvlees uit Emilia Romagna; de olijfolie voor een deel ook uit Puglia en de wijn ook uit Sicilië. Productverwerking en verkoop: het meest belangrijk is de verkoop via internet naar Duitsland en Nederland. Toerisme: er zijn op het landgoed rond 26 vakantiewoningen die vaak al 1 jaar vooruit geboekt zijn.
- c] Globaal percentage van voornaamste eigen producten die worden verwerkt; direct verkocht, via toerisme en/of de webshop.
Vrijwel al onze producten worden in verwerkte vorm verkocht, het meeste via internet en de rest direct aan toeristen op La Vialla – in de boerderijwinkel (botega) en via restauratie/proeverijen (merenda).
- d] Wat is de meest belangrijke bron van inkomsten?
Wederom geen direct antwoord, maar naar verwachting de verkoop van producten in combinatie met toerisme.
- e] Wie werken er op de boerderij; familie, werknemers, studenten?
De drie broers runnen het bedrijf met ieder een specifieke taak; Bandino (de jongste) doet personeelszaken; Antonio de wijnbouw en Gianni (de oudste) zorgt voor de financiën en agrarische bedrijfsvoering. Maar in principe doen ze het management gezamenlijk; hun echtgenoten

werken niet op het bedrijf. Verder hebben ze een voorman (Mauro) die verantwoordelijk is voor alles rondom het toerisme en een agronoom (Donato) gespecialiseerd in de biodynamische productie.

Op het bedrijf werken 26 nationaliteiten; ze hebben mensen in vaste dienst maar ook tijdelijke werknemers waaronder stagiaires. De werknemers in de agrarische productie zijn veelal Oost Europeanen die ook in de omgeving wonen. Volgens de broers willen Italianen niet in de landbouw werken; er werken wel een aantal vrouwen uit de buurt als parttime productiemedewerkster/ schoonmaaksters.

f] Wonen jullie ook op de boerderij?

De broers wonen alle drie in de nabijgelegen stad Arezzo.

g] Wat is jullie opleiding? Welke achtergrond heb je nodig om dit soort bedrijf te runnen?

De broers hebben alle drie gestudeerd (bedrijfseconomie en management), maar hebben ook heel veel in het bedrijf al doende geleerd.

2] Geschiedenis van de boerderij

a] Ik las dat jullie ouders het bedrijf zijn gestart in de zeventiger jaren.

Kun je iets vertellen over de start en verdere ontwikkeling?

Hun ouders komen uit de buurt, uit een gegoede familie die in de textielindustrie werkzaam was. Zij kenden het leven op het platteland weer via hun ouders en grootouders. Ze kochten het eerste agrarisch bedrijf in 1978; de wijngaard (Casa Conforte) die was opgegeven. Zoals zoveel kleine bedrijven uit de buurt, die in de jaren 60-70 vrijkwamen, omdat de eigenaren waren weggetrokken van het platteland om in de stad te gaan wonen en werken. Het bedrijf was in eerste instantie bedoeld als een vakantie- en weekendverblijf, maar op gegeven moment besloten ze er meer van te maken. Aangetrokken door het goede en gezonde leven voor hun jonge gezin op het platteland. Ze kochten steeds meer bedrijven op en begonnen huisjes en woningen te renoveren en als vakantieverblijf te verhuren. Van de vakantiegestaten kwam de vraag om iets mee naar huis te kunnen nemen, dat ze





motiveerde om meer producten te verwerken en te vermarkten. Dit is hoe de verzending - eerst per post en later per internet - is begonnen. De belangrijkste afzetmarkt was en is Duitsland, met Nederland op de tweede plaats.

- b] Wat waren de belangrijkste gebeurtenissen in de ontwikkeling van het bedrijf? De aankoop van het eerste bedrijf. En de beslissing om van La vialla een bedrijf te maken, dat het authentieke goede Italiaans landleven aanbiedt - eerst via vakantiewoningen en vervolgens ook via food. De beslissing om biologisch dynamisch te produceren kwam pas eind 1990. De productie was al biologisch; de overstap naar biologisch dynamisch werd ingegeven door wat ze er over hadden gelezen en gehoord. En vanwege de eerste goede ervaringen.
- c] De overdracht van het bedrijf aan de drie broers
De jongste was 18 jaar toen de ouders met die vraag kwamen; het antwoord was vanzelfsprekend 'ja' en ze vinden het nog steeds geweldig om dit samen te doen.
- d] Hebben jullie de opzet zoals door jullie ouders ontworpen veranderd? Niet wezenlijk; het bedrijf wordt continu uitgebreid met oog op de toekomst van de volgende generatie (alle 3 broers hebben kinderen; samen 9). We ontwikkelen ook steeds nieuwe producten - soms in reactie op vragen van klanten - soms omdat we zelf een idee hebben. Ook inspeland op de wensen van hun kinderen (bv. ketchup en nutella). "We brengen alleen producten op de markt die we zelf lekker en goed genoeg vinden, of onze kinderen zoals de hazelnootpasta." We proberen ook nieuwe markten te openen - nu bijvoorbeeld in Amerika waar hun olijfolie een prijs heeft gewonnen - maar zonder tussenhandel blijkt dat lastig te zijn. En we sluiten contracten af met nieuwe producenten/toeleveranciers. Bijvoorbeeld voor varkensvlees in Noord Italië en wijn in Sicilië. Maar de opzet in de zin van de productiewijze en het marketingconcept is nog steeds ongewijzigd.

3] Jullie bedrijfsmissie en visie op de toekomst

- a] Wat is de motivatie van jullie (familie) op dit moment? En hoe zouden jullie de missie van je bedrijf willen omschrijven?
In de kern gaat het om het tot waarde brengen van het land en het promoten en toegankelijk maken van het goede gezonde leven op het platteland. We willen de aarde niet uitputten en geen industriële massaproducten maken, maar gezond en goed voedsel produceren volgens biologisch dynamische principes die de aarde vitaal houden. Belangrijk is ook dat we alleen direct aan de klant willen verkopen en niet via de tussenhandel. "We vergroten niet onze omzet door aan de tussenhandel te verkopen, omdat we onze eigen (particuliere) klanten trouw willen blijven en hun reacties nodig hebben voor de feedback op onze producten."
- b] Wat is jullie kijk op de toekomst? Wat zouden jullie anders willen doen?
Er zijn geen grootste ideeën of plannen voor de toekomst; we willen het bedrijf uitbreiden en behouden om het tzt. over te dragen aan onze kinderen, mits die er belangstelling voor hebben. En leuke nieuwe dingen blijven uitproberen.
- c] Wat is de betekenis van Rudolf Steiner's zijn ideeën, ofwel de biodynamische aanpak? Is het een agrarische productiewijze of iets meer dan dat?
We werken volgens de methode van Steiner, waaronder rotatie van producten, zaaien volgens de maankalender en het gebruik van preparaten en geïtaliseerd water, wat de vitaliteit van de aarde in stand houdt. We produceren volgens die methode te werken, omdat we er goede ervaringen mee hebben - en het werkt! We gebruiken geen bestrijdingsmiddelen, behalve de toegestane producten (zoals koper voor wijn), en experimenteren met manieren om die door biologisch dynamische producten te vervangen - maar niet altijd met goede resultaten. We zien dat de methode werkt en geloven ook dat



het gezondere en smaakvollere producten oplevert. We hebben een agronoom in dienst die gespecialiseerd is in biologisch dynamische productie en ons later een rondleiding geeft en nadere uitleg over deze productiewijze. (Later wordt aan de voorzitter van Slow Food Limburg gevraagd, of hij er niet voor wil pleiten bij Carlo Petrini om de Bio-dynamische voedselproductie vanzelfsprekend het Slow Food predicaat mee te geven”, hetgeen wordt toegezegd.)

- 4] **Landbouw, voedselveiligheid en duurzaamheid in meer algemene zin**
U en uw familie ontwikkelde een zeer bijzonder en zeer succesvol landbouwbedrijf. De vele persberichten laten inmiddels zien, dat veel mensen jullie enorm bewonderen. Als een leuk adres voor toeristen of voor degenen die graag lekker eten en de duurzame landbouw een warm hart toedragen.

Ik vraag me af hoe uw collega-boeren u zien. Sommigen kunnen het als voorbeeld zien van hoe succesvol de multifunctionele landbouw kan zijn. Anderen daarentegen zien u misschien niet meer als een echte boer, of zelfs als oplichter/verrader.

- a] Wat is jullie ervaring met collega-agrariërs en de standsorganisatie. Hoe zien zij jullie?

We hebben weinig contact met de gevestigde landbouworganisaties in Italië. Er is een biologisch dynamische vereniging en daar zijn ze lid van. Maar de gevestigde landbouwers vinden La Vialla een gek bedrijf. We zetten ook nauwelijks producten af in Italië; niet via de webshop en ook zelden via de winkel. Er zijn een aantal winkels en restaurants die hun producten wilden verkopen, maar daar beginnen we niet aan. We willen alleen direct aan de klant verkopen en niet via een tussenhandel. Alleen zo houden we controle en kunnen we ook ons verhaal verkopen en direct van onze klanten horen hoe zij de producten waarderen.

- b] Hebben jullie betrekking landbouw politici of boerenorganisaties?

Nee, zie hierboven – alleen via de vereniging voor biologisch dynamische landbouw.

- c] Wat vinden jullie van de huidige landbouw en toekomstige ontwikkelingen? Wat is de taak waaraan de landbouw en boeren volgens jullie moeten voldoen? Zie je dat als rolmodel, leraar? Verwijzend naar de benoeming als ‘nuovi contadini’ (de nieuwe boeren) in een Italiaanse krant.

Volgens ons is er toekomst voor de landbouw zoals wij die bedrijven – dwz. volgens de biologisch dynamische methode, die voor gezond en smaakvol voedsel zorgt. Wij laten zien dat dit mogelijk is en in die zin zijn we een rolmodel. Maar we ervaren ook dat de gevestigde organisaties geen belangstelling voor ons hebben. We hebben weleens stagiaires en excursies van een dichtbij gelegen landbouwscholen, maar ook daar is weinig interesse voor het harde werk op het land. Wij hopen uiteraard wel dat onze kinderen interesse hebben om het bedrijf voort te zetten.

Nog enkele opmerkingen en aanvullende informatie ter afsluiting.

De drie ‘jongens’ zijn buitengewoon aimabel en gedreven met een grote passie voor dit familiebedrijf en waar het voor staat: het goede ‘authentieke’ en gezonde Italiaanse plattelandsleven tot uitdrukking brengen in voedsel, de locatie van het bedrijf als geheel, de vakantie-woningen, de ligging en inrichting, de sfeer van gastvrijheid en het vriendelijk personeel. Ze vertellen met passie en liefde over hun bedrijf, over hun producten en wat ze allemaal nog meer willen. Daarbij leggen ze steeds de nadruk op het belang van goed en gezond voedsel en hun wens om dat aan hun klanten te kunnen bieden. En om hun nieuwe wensen en behoeften te kunnen vervullen (bv vraag om olie in de VS te kunnen krijgen door een klant die daar naartoe is verhuisd).





Ze houden het dus enorm persoonlijk en benadrukken ook zo het exclusieve, niet-zakelijke contact met hun klanten. Tegelijk is evident dat het hele goede en succesvolle zakenmensen zijn. Toen ik vroeg of zij iets konden merken van de economische crisis, zeiden ze dat het nauwelijks voelbaar was in de vraag van klanten. Dat ze wel wat rekening hielden met de prijzen en dat ze merkte dat de omzet wat minder groeide dan voorgaande jaren. “Maar we hebben niet echt last van de crisis omdat we een vaste klantenkring hebben, die over het algemeen kapitaalkrachtig is. De omzet groeit nog steeds door mond op mond reclame.”

Ze vertelden ook dat ze de prijs van producten bepaalden aan de hand van wat zij een redelijke prijs voor een dergelijk producten vinden en dat ze de prijzen zo min mogelijk veranderden. En dat ze nieuwe producten ontwikkelden door ze eerst zelf te proeven. Op allerlei manieren illustreren ze dat hun bedrijf eigenlijk geen bedrijf is – of dat het in ieder geval door niet-commerciële motieven wordt geleid. Dat blijkt ook uit hun reactie op de vraag van een van de studenten of ‘La vialla’ niet eigenlijk een ‘brand’ is. Volgens hen is dat absoluut niet zo - ze willen ook geen ‘brand’ zijn – omdat dit afbraak zou doen aan de authenticiteit van wat ze doen en het morele appel dat er in zit. Ze zijn ook heel hartelijk – lijken zelf van het gesprek te genieten, en zorgen ervoor dat wij het naar onze zin hebben. Met een aperitief vooraf en merenda achteraf en de tijd die ze nemen om uitgebreid verder op vragen in te gaan. Ze zijn trots op hun bedrijf en laten het graag uitgebreid zien, en proeven. Er worden tevens uitgebreid foto’s genomen door hun eigen, professionele fotograaf. Ze gaan ook bijzonder aardig om met het personeel en helpen zelf mee de tafels en stoelen te verslepen. Ook hier voelt alles heel familiair.

Al hun folders en reclamemateriaal ziet er prachtig en verzorgd uit. Een beetje ouderwets wellicht door de met de hand geschreven lettertypes wat het persoonlijk karakter onderstreept. De vele persoonlijke foto’s van de drie broers, hun familie en het personeel dragen daar ook toe bij. Mond op mond reclame is heel belangrijk voor ze maar ze besteden ook veel aandacht aan schriftelijke reclame. Als je een keer bij La vialla besteld hebt, krijg je regelmatig folders thuis met updates van nieuwe ontwikkelingen en producten.

Tegelijkertijd oogt alles 100% professioneel – prima eten, Italiaans maar aangepast aan de toeristensmaak, mooi verpakt, duur maar wel betaalbaar. Alles oogt zelfgeproduceerd – en veel is dat ook op La Vialla zelf. Een aantal productielocaties kun je bezichtigen – ook hier ziet alles er pico bello uit; professioneel qua apparatuur en modern hygiënisch, maar kleinschalig. Het feit dat sommige producten soms niet verkrijgbaar zijn, of alleen in gelimiteerde vorm (bv olijfolie) draagt hier ook toe bij. “We verkopen ook ‘Nee’ als er een tegenvallende oogst is, bijv. bij de olijfolie uit 2014 die nu op rantsoen is: (1 fles per klant).”

Ook de verkoop via de webshop is perfect geregeld – je bestelt op een Nederlandse website, krijgt meteen een reactie in het Nederland en je hoeft pas te betalen nadat het product is geleverd – ook bij de eerste bestelling. In Nederland wordt het product vervolgens binnen 2 dagen geleverd. Ze hebben een distributiecentrum in Moerdijk en meerdere in Duitsland. Via trein vervoeren ze producten daarnaar toe. De distributie in Nederland geschiedt vervolgens per bestelbus.







5] INSPIRERENDE (AGRARISCHE) ONDERNEMERS IN LIMBURG

De Poshoof Maastricht

Als voorbeeld van succesvol 'anders boeren' in Limburg brengen wij graag de Poshoof uit Maastricht onder uw aandacht. De eigenaars Raymond en Marloe Niesten hebben samen met Maria Niesten bij de oprichting een belangrijke keuze gemaakt in hun wijze van werken en het product dat wordt geleverd: de gehele productie is op biologische wijze ingericht. Naast de landbouw activiteiten hebben zij aan hun boerderij ook een 2-tal zgn. lofts toegevoegd, waar bezoekers op aangename en luxe(!) wijze kunnen verblijven.

Aan de rand van historisch Maastricht ligt het landbouwbedrijf 'De Poshoof'. Een bedrijf met een even rijke historie als de stad zelf. Wat betreft de manier van werken is de tijd hier gelukkig niet stil blijven staan: Het biologisch produceren en het mensen bewust maken van wat ze eten, ligt ten grondslag aan de bedrijfsvoering van vandaag. En de vruchtbare Limburgse lössgrond helpt hen daarbij.

Naast traditionele akkerbouwgewassen als aardappels, uien, witlof, wortelen, tarwe en brouwergerst, legt men zich ook toe op de teelt van de unieke löss asperges. Hier, in het oudste landbouwgebied van Nederland, leeft men rustig. Men geeft gewassen de kans om te groeien en smaak te ontwikkelen. Nadat ze geoogst zijn weerspiegelen ze deze kenmerken. En dat proef je.

De Poshoof is een boerenbedrijf dat zich volledig heeft toegelegd op de biologische teelt- en leefwijze. Biologische landbouw en voeding is een

verzamelnaam voor landbouwmethoden en voedingsmiddelen die voldoen aan specifieke eisen op het gebied van milieu, natuur en landschap, het welzijn van dieren en productiemethoden. In Nederland wordt ook het woord ecologisch gebruikt en de Engelse term is organic. Deze termen verwijzen naar dezelfde landbouwmethoden, waarvan de minimale eisen internationaal zijn overeengekomen en vastgelegd.

Kenmerk van deze akker-, weide- en tuinbouwmethoden is dat er gestreefd wordt naar werken met zo weinig mogelijk milieubelastende middelen en methoden. Centraal staat het bodemleven, wat overal elders op zijn minst verstoord, zo niet vernietigd wordt door kunstmest, drijfmest en pesticiden. Vandaar het verbod op het gebruik hiervan. Het organische stofgehalte speelt hierbij een belangrijke rol en moet (in de meeste gevallen) verhoogd worden. Men rekent biologische of ecologische landbouw wel tot de 'duurzame landbouw', omdat de ecologische efficiëntie wordt verhoogd. Men poogt de synergie met het - te stimuleren- bodemleven maximaal te benutten, zodat deze vorm van landbouw lang volgehouden kan worden. Indien juist toegepast, verbetert de bodemvruchtbaarheid. En dus ook de opbrengst, jaar na jaar. En vaak pas na een lange omschakeling- en bodemherstelperiode.

Door Henk Hoogakker en Pim Horio





Limburgse stroop op erfgoedlijst

SITTARD - De ambachtelijke Limburgse manier van stroop stoken is opgenomen in de lijst van Nederlands cultureel erfgoed. De erkenning is een belangrijke opsteker voor het behoud van de traditie die nog maar door vier stokers beoefend wordt. Maar belangrijker is het onderliggende plan waarmee Slow Food Limburg samen met de gemeente Eijsden-Margraten en de provincie de komende jaren de traditie veilig wil stellen. Van de aanplant van hoogstamfruitbomen tot het vermarkten van de stroop zelf. Een digitaal kenniscentrum en het opleiden van vrijwilligers en leerlingen moet daarbij een belangrijke rol gaan spelen. Stroop stoken is de achtste Limburgse traditie op de erfgoedlijst.

TRADITIE Stroop op lijst Nederlands erfgoed

Opleiding nieuwe stroopstokers

door Ron Langenveld

MAASTRICHT - Vier traditionele stroopstokers zijn er nog maar in Limburg. En dat zijn er volgens Slow Food Limburg, een organisatie die zich inzet voor het behoud van ambachtelijke voeding, veel te weinig. Samen met de provincie Limburg en de gemeente Eijsden-Margraten wil Slow Food Limburg daar verandering in gaan brengen. Met een digitaal kenniscentrum en het scholen van vrijwilligers en leerlingen van groene opleidingen moet de kennis over het stroop stoken voortaan beter doorgegeven worden.

„Streven is dat het aantal stroopstokers in Limburg de komende jaren gaat toenemen”, zegt Henk Hoogakker van Slow Food Limburg. „Nu gaat dat voornamelijk nog van vader op zoon. We willen dat ook voor anderen toegankelijk

maken.” Maar volgens Hoogakker is veel meer nodig om het stroop stoken weer vitaal te krijgen. „Dat gaat niet alleen om het ambacht, maar om het totale proces. Van het planten van de hoogstamboom tot het daadwerkelijk vermarkten van de stroop.”

Vandaar ook dat de organisatie is aangehaakt bij fruitgemeente Eijsden-Margraten. De bedoeling is tevens om hoogstamboomgaarden te behouden en aan te planten. „Niet alleen voor de sier. Maar vooral om het fruit voor stroop te gebruiken.” De hoop is dat het proces om stroop te maken op den duur weer economisch interessant wordt. „Want dat is voor een traditie de beste garantie om te overleven.” Het streven van Slow Food Limburg kreeg deze week een belangrijke erkenning. Stroop stoken werd opgenomen in de lijst van Nederlands cultureel erfgoed.



Puur Vandewall

Het biologische groenten en fruitteelt bedrijf van de familie Vandewall.

Het bedrijf Puur Vandewall van Mart, Maria en hun zoon Magiel Vandewall is een biologisch groenten- en fruitteeltbedrijf, ambachtelijke stroopstokerij én boerderijwinkel, in het mooi gelegen dorpje Eckelrade. Zij verkopen daar producten met een eigen gezicht en verhaal.

De liefde en respect voor het land en de natuur blijkt uit al een werkzaamheden en producten; het is een ultiem voorbeeld van anders, goed boeren in Limburg. Mart Vandewall: 'In 1975 zijn wij gestart met het biologisch telen van groenten. Dat was toen niet gewoon. De opbrengsten konden wij evengoed vlot verkopen. Spoedig was er zelfs meer vraag dan aanbod, waarop wij besloten op een vijfmaal grotere oppervlakte te gaan telen. Met behulp van klanten en vrienden kochten wij in 1978 een monumentale hoogstamboomgaard. En in dezelfde periode verhuisden wij naar Eckelrade, waar wij nog steeds wonen. De hoogstam boomgaard is meer dan 100 jaar oud en bestaat uit meerdere rassen zoals Legipont en Goudreinet, die nog volop in productie zijn! Ambachtelijke "stroop stoken" in onze eigen stroopstokerij is gestart in 1983. Vanaf dat moment nam de boerderijverkoop toe en hebben we de brengroute naar Maastricht en omgeving uitgebreid. Biologische fruitteelt en stroopbereiding hebben een sterk accent in onze bedrijfsvoering; nog steeds telen wij allerlei soorten biologische groenten zelf. Aanvulling op het assortiment groenten betrekken wij van telers uit de regio, maar het aantal telers neemt jammer genoeg af in Zuid Limburg. Daarom moeten wij helaas ook regelmatig bijkopen bij de biogroothandel'. Biologische landbouw is voor Mart Vandewall iets vanzelfsprekend: 'In levenskrachtige grond kunnen planten zich op een rustige, natuurlijke wijze ontwikkelen tot gezonde gewassen vol voedingswaarden en heilzame stoffen. Bovendien bevordert een rustig groei de smaak van gewassen. Levenskrachtige grond is dus het fundament. De biodiversiteit wordt versterkt en ingeschakeld. Biologische landbouw is letterlijk duur-

zaam. Door cultuurmaatregelen is levenskrachtige grond en een rijk gevarieerde natuur te continueren tot in lengte van jaren.' Mart Vandewall houdt zich in Eckelrade ook bezig met de biologische opkweek van fruitbomen. Het assortiment biologische fruitbomen bestaat voor het grootste deel uit appelrassen die resistent of minder gevoelig zijn voor schurft en meeldauw, zoals Topaz, Santana en Collina. Zijn zoon Magiel, die samen met zijn ouders, Puur Vandewall beheert, is daarnaast actief met het vermeerderen van biologische fruitbomen. Hij was indertijd de eerste afgestudeerde aan de HAS in Dronten op het gebied van teeltprogramma's voor de biologische landbouw. In Europa is hij een van de weinige die in deeltijd verband bij een vermaarde boomkweker moderne bomen op biologische wijze vermeerderd. Puur Vandewall veredelt zelf appels met als resultaat oa. het zelf veredelde vroeg zomer ras Collina. Dat in Europees verband kweekrechtelijk als eigendom is beschermd en volop aangeplant wordt in midden en noord Europa. Magiel Vandewall, de opvolger van het bedrijf die het ambacht inmiddels volledig beheerst, vertelt dat in hun stroopstokerij nu drie soorten stroop worden gestookt op traditionele, ambachtelijke wijze. De Limburgse stroop is door Slow Food opgenomen in de Ark van de Smaak en het Slow Food Presidium Limburgse Stroop. 'Dit is een bijzondere waardering voor onze stroop als een uniek en kwalitatief hoogwaardig streekproduct. En vormt tevens een waardering voor de kleinschalige traditionele ambachtelijke bereiding.' Als kroon op het werk van deze Limburgse stroopstokers, waar bij ook de overige leden van het Presidium niet onvermeld mogen blijven, te weten: Roy Eussen, Hans Franssen en Coen Eggen, werd afgelopen maand het stoken van Limburgse stroop officieel erkend en geplaatst op de Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed in Nederland. Door plaatsing op de Nationale Inventaris worden alle activiteiten van het Limburgse stroop stoken ondersteund, opdat zij doorgegeven worden aan volgende generaties.





archieffoto Johannes Timmermans

Eigenaar Stan Beurskens van Wijngaard Sint Martinus in Vijlen controleert of zijn druiven al rijp voor de pluk zijn.

Wijnboer wordt volwassen

Kenneren durven de voorspelling aan: 2015 wordt een goed wijnjaar. Wijnteelt in ons natte kikkerland wordt steeds professioneler.

door Annemieke van Dongen

Op de lichtglooiende hellingen rond wijnhoeve de Colonjes in Groesbeek is de druivenoogst in volle gang. Met behulp van veel vrijwilligershanden is meer dan de helft van de druiven in de 13 hectare grote wijngaard inmiddels geplukt. Wijnboer Frek Verhoeven rekt op minstens 40.000 flessen. Over de wijnteelt hebben de ongeveer 170 wijnboeren in Nederland dit jaar niets te klagen. Tijdens de warme zomer zijn hun druiven goed gegroeid. Maar leveren ze ook lekkere wijn op? Dat is nog even afwachten. De

kou en regen van de afgelopen weken hebben de rijping geen goed gedaan, zegt Verhoeven. „Mogelijk zijn de zuurgehalten te hoog, wat het proces lastiger maakt.“

Een groeiende groep wijnboeren laat de jonge wijn die net in het vat zit daarom eerst in een laboratorium analyseren. Op basis van de testresultaten bepalen ze welke vervolgstappen ze in de wijnkelder ondernemen. Een ontzuurder

der onderwerpen? De wijn op hout legtoevoegen? De wijn op gist laten staan? Verhoeven stuurt zijn monsters nu nog naar een gespecialiseerd wijnlaboratorium in Duitsland. Volgens jaar hoopt hij in Groesbeek over zulke faciliteiten te beschikken. In de Gelderse plaats, die dankzij de lössgrond aantrekkelijk is voor wijnteelt, moet dan een wijnbouwexpertisecentrum worden opgezet. Wijnboeren kunnen daar terecht voor analyses en advies. Ook wordt er bijvoorbeeld onderzocht welke druivetrassen geschikt zijn voor het Nederlandse klimaat.

Bij wijngaard Sint Martinus in Vijlen zit een vergelijkbaar kenniscentrum. De commerciële wijnboeren in Nederland zijn daar bij mee. „Voor de Nederlandse wijnen is het goed dat op meer plaatsen serieus onderzoek wordt gedaan naar wijnbouw“, stelt voorzitter Dik Becker van het Wijngaardeniersgilde, de organisatie van wijnboeren. „Op de landbouwuniversiteit in Wageningen weten ze alles van appels en peren, maar van onze sector hebben ze nog maar weinig verstand.“

Nederlandse wijngaarden zijn relatief klein, en hun kosten (grond, arbeid, milieuregels) zijn hoog. Op prijs kunnen ze daarom niet met buitenlandse wijnen concurreren. Een beetje Nederlandse wijn kost al snel meer dan 10 euro per fles. Op kwaliteit kunnen ze ook nog niet wedijveren met de beste wijnen uit de wereld.

Er zit de laatste jaren veel verbetering in, zegt Jos Seuren, bestuurslid ring in, zegt Jos Seuren, bestuurslid van het Nederlands Gilde van Sommeliers en voormalig sommelier bij

driesterrenrestaurant De Librije. „Er zijn nog veel hobbyisten, maar een aantal professionele wijnboeren steeft daar steeds verder bovenuit.“

Dat ziet ook de Vijlense wijnboer en oenoloog Stan Beurskens, die een opleiding wijnbouwtechniek volgde in het Zuid-Afrikaanse Stellenbosch en inmiddels zo'n zestig collega's in Nederland en België adviseert. Toen de weersvoorspellingen in september verslechterden, raadde hij ze bijvoorbeeld aan een paar trossen van elke struik te knippen. „Als de plant z'n voedsel maar over negen in plaats van twaalf tros over hoeft te verspreiden, is dat beter voor de kwaliteit van de druiven. Het kost een hoop werk, maar levert voor de smaak veel op.“

Over de Nederlandse wijnen van vorig jaar is hij goed te spreken, ondanks de mindere zomer en de Suzuki-vliegglag waar telers toen mee kampen. Beurskens: „Van beide hadden ze afgelopen seizoen geen last, dus de vooruitzichten zijn goed.“

Annemieke van Dongen

© Copyright 2015 Dagblad De Limburger / Limburgs Dagblad.

Het auteursrecht, ook ten aanzien van artikel 15 AW, wordt

uitdrukkelijk voorbehouden. Woensdag, 21 oktober 2015



Wijngaard Sint Martinus

Kenners durven de voorspelling aan: 2015 wordt een goed wijnjaar. Wijnteelt in ons natte kikkerland wordt steeds professioneler.

Op de lichtglooiende hellingen rond wijnhoeve de Colonjes in Groesbeek is de druivenoogst in volle gang. Met behulp van veel vrijwilligershanden is meer dan de helft van de druiven in de 13 hectare grote wijngaard inmiddels geplukt. Wijnboer Freek Verhoeven rekent op minstens 40.000 flessen. Over de kwantiteit hebben de ongeveer 170 wijnboeren in Nederland dit jaar niets te klagen. Tijdens de warme zomer zijn hun druiven goed gegroeid. Maar leveren ze ook lekkere wijn op? Dat is nog even afwachten. De kou en regen van de afgelopen weken hebben de rijping geen goed gedaan, zegt Verhoeven. „Mogelijk zijn de zuurgehaltes te hoog, wat het proces lastiger maakt.” Een groeiende groep wijnboeren laat de jonge wijn die net in het vat zit daarom eerst in een laboratorium analyseren. Op basis van de testresultaten bepalen ze welke vervolgstappen ze in de wijnkelder ondernemen. Een ontzuurd toevoegen? De wijn op hout leggen? Langer op gist laten staan? Verhoeven stuurt zijn monsters nu nog naar een gespecialiseerd wijnlaboratorium in Duitsland. Volgend jaar hoopt hij in Groesbeek over zulke faciliteiten te beschikken. In de Gelderse plaats, die dankzij de lössgrond aantrekkelijk is voor wijnteelt, moet dan een wijnbouwexpertisecentrum openen. Wijnboeren kunnen daar terecht voor analyses en advies. Ook wordt er bijvoorbeeld onderzocht welke druivenrassen geschikt zijn voor het Nederlandse klimaat. Bij wijngaard Sint Martinus in Vijlen zit een vergelijkbaar kenniscentrum. De commerciële wijnboeren in Nederland zijn daar blij mee.

„Voor de Nederlandse wijnen is het goed dat op meer plaatsen serieus onderzoek wordt gedaan naar wijnbouw”, stelt voorzitter Dik Beker van het Wijngaardeniersgilde, de organisatie van wijnboeren. „Op de landbouwuniversiteit in Wageningen weten ze alles van appels en peren, maar van onze sector hebben ze nog maar weinig verstand.” Nederlandse wijngaarden zijn relatief klein, en hun kosten (grond, arbeid, milieuregels) zijn hoog. Op prijs kunnen ze daarom niet met buitenlandse wijnen concurreren. Een beetje Nederlandse wijn kost al snel meer dan 10 euro per fles. Op kwaliteit kunnen ze ook nog niet wedijveren met de beste wijnen uit de wereld. Er zit de laatste jaren veel verbetering in, zegt Jos Seuren, bestuurslid van het Nederlands Gilde van Sommeliers en voormalig sommelier bij driesterrenrestaurant De Librije. „Er zijn nog veel hobbyisten, maar een aantal professionele wijnboeren steekt daar steeds verder bovenuit.” Dat ziet ook de Vijlense wijnboer en oenoloog Stan Beurskens, die een opleiding wijnbouwtechniek volgde in het Zuid-Afrikaanse Stellenbosch en inmiddels zo’n zestig collega’s in Nederland en België adviseert. Toen de weersvoorspellingen in september verslechterden, raadde hij ze bijvoorbeeld aan een paar trossen van elke struik te knippen. „Als de plant z’n voedsel maar over negen in plaats van twaalf trossen hoeft te verspreiden, is dat beter voor de kwaliteit van de druiven. Het kost een hoop werk, maar levert voor de smaak veel op.” Over de Nederlandse wijnen van vorig jaar is hij goed te spreken, ondanks de mindere zomer en de Suzuki-vliegplaag waar telers toen mee kampten. Beurskens: „Van beide hadden ze afgelopen seizoen geen last, dus de vooruitzichten zijn goed.”





date: 1998-09-15

[illegible]

landchap. Daaf is bedrijven te helpen, die de circulaire economie versterken." Betreft het de duurzame, betrouwbare en arbeidsmarkt zijn de drie belangrijke oorzaken van een circulaire economie, heeft de aanpak een overheid en particulieren moeten aan. Zaken met in de investering, aldus Klose. Samen met het landbouw-, horeca- en vervoersector moeten nieuwe concepten bedacht en uitgewerkt worden.

Nieuwe stroomproducten bedenken zal niet zo'n groot probleem zijn, aldus Klose. Het belang is dat een product een verandering met de regio heeft. Nieuwe stroomproducten als het ASG kunnen daarbij helpen. Want als de stroom wordt gebruikt

nieuw product verdwenen is dan dreigt alles stil te vallen. Met een cursus marketing red je het dan niet." Het succes van een streekproduct wordt bepaald door het regionale publiek. „Als het publiek de

smaak ervan accepteert als 'eigen aan de greek' heeft zo'n product al-
le kans. "Klosse zegt wel te ver-
wachten van 'streekambassa-
deurs'. "Mensen als Ria Joosten in
Noord en Midden-Limburg en

foto: Eddy Quendrueling

Marx van der Weijl in Zuid-Limburg. Zij trekken een hede regio met tienduizenden anderen. Ook het onderwijs en de politiek hebben deeglijke ambassades nodig. Dat die zich nog niet gemoed hebben komt door de wettelijkheid, de politieke breuk, ook spelen belangengroeperingen en verschil van visie en atepak het onderwijs parten. Zo Verschillen Klonen en Colleen van mening over de vraag of streekproducten een nichemarkt zullen blijven. Colleen denkt van wel. Klonen niet. "Veel nichemarkten zijn zijn ook een grote markt."

Overeenstemming is er dat streekproducten niet te benutten gedefini-

© Copyright 2015 Dagblad De Limburger / Limburgs Dagblad. Het auteursrecht, ook ten aanzien van artikel 15 AW, wordt uitdrukkelijk voorbehouden. Maandag, 07 december 2015

Streekproduct mist een 'LIOF'

Een geweldige opsteker voor de ambachtelijk gestookte stroop en het kleine groepje van vier stokers, dat in zijn ketels dit nieuwe Nederlands cultureel erfgoed bereidt. Pluim op de hoed ook voor Slow Food Limburg dat veel moeite heeft gedaan om deze traditie en dit streekproduct veilig te stellen voor de toekomst. Maar nu de feesttaart, bestreken met het nieuwe vaderlands cultureel erfgoed is opgepeuzeld, wordt het tijd voor bezinning. Want: Hoe nu verder? Hoe kan niet alleen nog meer Limburgs culinair erfgoed behouden blijven maar ook andere, nieuwe, streekproducten een kans worden geboden? En zullen de Limburgse streekproducten slechts een 'niche' van de markt kunnen bedienen of zullen ze zich verder kunnen ontwikkelen? Antwoord geven Peter Klosse, smaakprof' aan de Zuyd Hogeschool in Maastricht en Jacques Collen, oud docent Gastronomie en Toerisme van deze Hogeschool en huidig voorzitter van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie (ASG) in Maastricht en Hasselt. Beiden benadrukken dat snel werk gemaakt moet worden van de verdere ontwikkeling van Limburgse streekproducten. „De schaalvergroting in de landbouw, gestimuleerd door het wereldwijde streven naar het meer, sneller, uniformer en goedkoper produceren van voedsel, leidt steeds meer tot verschraving van het landschap, de smaak en de rijkdom aan gewasvariëteiten. Bovendien bedreigt deze schaalvergroting ook de gezondheid van velen. Men kan makkelijk ongezonde producten maken. Geneesmiddelen en (levens)verzekeringen zijn de EHBO-kist voor alle ellende”, aldus Klosse. „Er is de afgelopen jaren te veel tijd, geld en moeite verspild door heel veel praatclubjes, die aan het slot van het liedje stevast bij de provincie naar subsidie gingen hengelen”, meent Collen. Er is altijd wel veel om samenwerking geroepen. „Maar die samenwerking werd en wordt vaak meteen om zeep geholpen doordat mensen elkaar het gras voor de voeten wegmaaiden”, aldus de Hasselaar, die vele jaren ervaring heeft als voorvechter van steekproducten. Nodig is een 'streekgastronomie LIOF': een investe-

ringsbank voor de ontwikkeling van streekproducten in Limburg. Dat bepleit Klosse. „Zoals het LIOF al vele jaren met geld bedrijven naar Limburg haalt en Limburgse starters helpt, zo zou er in Limburg ook een investeringsbank moeten komen, die starters op het gebied van streekproducten en -gastronomie bijstaat.” Dit 'streekgastro-LIOF' moet een regisseursrol gaan vervullen. „Voorkomen moet worden dat iedereen een succesproduct gaat na-apen en er teveel van hetzelfde komt.” Ook moet voorkomen worden dat „de productie van streekproducten een excuus wordt om wat aan te kleuteren”. „Duizend potjes stroop maken is een hobby, geen bedrijf.” Het klinkt stevig, erkent Klosse. „Maar de consument wil waar voor zijn geld. Doel is niet om hobbyisten aan de gang te houden en leuke dingen te laten doen voor het landschap. Doel is bedrijven te helpen, die de circulaire economie versterken.” Bevordering van de duurzaamheid, ecologie en arbeidsmarkt zijn de drie belangrijke oogmerken van een circulaire economie, geeft de smaakprof aan. Overheid en particulieren moeten samen zitting nemen in deze investeringsbank, aldus Klosse. Samen met het landbouw-, horeca- en voedseldesignonderwijs moeten nieuwe concepten bedacht en uitgewerkt worden. Nieuwe streekproducten bedenken zal niet zo'n groot probleem zijn, aldus Collen. „Belangrijk is dat een product een verankering met de regio heeft. Culinaire studieclubs als het ASG kunnen daarbij helpen. Want als de mediahype rond een nieuw product verdwenen is dan dreigt alles stil te vallen. Met een cursus marketing red je het dan niet.” Het succes van een streekproduct wordt bepaald door het regionale publiek. „Als het publiek de smaak ervan accepteert als 'eigen aan de streek' heeft zo'n product alle kans.” Klosse zegt veel te verwachten van „streekambassadeurs.” „Mensen als Ria Joosten in Noord en Midden-Limburg en Math van derWall in Zuid-Limburg. Zij trekken een hele regio mee, stimuleren anderen.





Zowat alles in de versboerderij van Rinie Schreurs en Ton Cluijtmans in Roermond is van eigen grond en bereid in

de eigen slagerij en keukens van het huis.

foto Stefan Koopmans

‘Vooruitboeren’ met gevoel

Waar eens de kippen op stok gingen is nu een winkel met vers gesneden groentes, fruitsappen en vlees, alles van eigen grond en zelf bereid. En waar de varkensstal stond, is nu de ‘Biekeuke’, het restaurant waar gasten ‘aete, wat de pot sjaft’. Alles hebben **Rinie Schreurs** en haar man **Ton Cluijtmans** al eens op de schop moeten nemen om vooruit te kunnen blijven boeren.

door Ray Simoen

En uit de hand gelopen hobby noemt Rinie Schreurs (48) de vers- en vleesboerderij die ze runt met haar man Ton Cluijtmans (55) en hun twee dochters. Aan de ooselijke rand van Roermond en ingeklemd tussen de A73, de oprukkende bisschopsstad ligt de ‘groene’ hobby van de goedlachse Schreurs. Zowat alles wat in de schappen van

hun vers- en vleesboerderij ligt, is van eigen grond en eigenhandig bereid in de slagerij en keukens van het huis. In het restaurant ‘Biekeuke’ worden ontbijten, lunches en ander lekkers geserveerd: ‘Aete, wat de pot sjaft’ meldt de kaart. ‘Alles komt van ons land en van onze filosofie delen.’ En wie voor of na het shoppen in de super met verse streekproducten wil rondneuzen op het erf, kan elke zaterdag naar de stal met sky

box. Vanachter een raam kun je dan varkens zien scharen en luieren in hun speelse onderkomen. Behoorlijk veel voor een ‘uit de hand gelopen hobby’. Versboerderij Schreurs is vooral het geslaagde resultaat van vasthouden aan een droom en trots op de producten van de eigen streek. Lange tijd zag het er naar uit dat de kleine familieboerderij opgeslokt zou worden door het oprijgende Roermond, de snelweg A73 en het uitbreidende naburige bedrijfstreint. Speelbal van hogere machten met

plannen waarin geen plaats was voor een boerderijtje ‘van vanbou- dende ‘einzelliging’, die ver- eien. Bij dat er aandacht kwam voor de producten, die we met zo veel creativiteit en verwerk- schap werken ze keihard om te niks mooiers dan dat.’ Ze schenkt koffie in de ‘Biekeuke’, waar een groepje oudere dames zich te goed doet aan vlaai en broodjes, en een verriedel jong stel nipt van een capuccino. ‘Steeds werd er wat van ons land afgeknabbeld. Steeds ook moesten mijn ouders nieuw land zien bij te kopen. Intrusen bleef mijn vader er niet paard en kar op uit trekken om zelf gekweekte groente en fruit te verkopen, moeder zorgde voor de teelt ervan.’ Maar met terug- ken op wat je is afgepakt, kom je nader. ‘Vooruitboeren’ moet je, meent Rinie. ‘Toet we merken dat de vraag naar verse groente en fruit bij de consumenten toenam,

hebben we daar meteen op inge- speeld. We zijn meer zelf gaan kwe- ken en verkopen: groente, fruit en eieren. Bij dat er aandacht kwam voor de producten, die we met zo veel creativiteit en verwerk- schap werken ze keihard om te niks mooiers dan dat.’ Ze schenkt koffie in de ‘Biekeuke’, waar een groepje oudere dames zich te goed doet aan vlaai en broodjes, en een verriedel jong stel nipt van een capuccino.

“We zijn geen fabriek, bij ons proef je de verrassingen van de natuur.”

Rinie Schreurs

gen grond en stal en van andere streekproducten, werd twintig jaar lang gedwaarsboemd door de de onzekerheid over de aanleg van de A73. Toen duidelijk werd dat we konden blijven, zijn we extra hard gaan bouwen.’ Van stallen werden een verswinkel, slagerij, groentekruiken en restaurant ge- maakt. Veelal zelf getimmerd en zo gebouwd dat de klanten kunnen zien hoe alles gemaakt wordt en waar het vandaan komt. Deze filosofie sloeg aan. Roermond en omgeving weet de weg steeds beter te vinden naar de gezonde ‘Schreursuper’. Beledsmakers die voorheen aanhikten tegen de dwaarsliggers aan de rand van de stad, zijn nu trots op dit groen Arcadië, dat ook nog voor extra werkgelegenheid zorgt. ‘Prachtig is dat klanten uit de streek ons ko- men helpen met de oogst. Na af- loop houden we altijd een groot feest. Dat is precies waar we altijd van hebben gedroomd: een ver- boerderij van de streek zijn.’

Tekst: Ray Simoen

© Copyright 2015 Dagblad De Limburger / Limburg

Het auteursrecht, ook ten aanzien van artikelen 17, is uitdrukkelijk voorbehouden. Maandag, 19 oktober

Versboerderij Schreurs

Zowat alles in de versboerderij van Rinie Schreurs en Ton Cluijtmans in Roermond is van eigen grond en bereid in de eigen slagerij en keukens van het huis.

Waar eens de kippen op stok gingen is nu een winkel met vers gesneden groentes, fruitsappen en vlees, alles van eigen grond en zelf bereid. En waar de varkensstal stond, is nu de 'Biekeuke', het restaurant waar gasten 'aete, waat de pot sjaft'. Alles hebben Rinie Schreurs en haar man Ton Cluijtmans al eens op de schop moeten nemen om vooruit te kunnen blijven boeren. Een uit de hand gelopen hobby noemt Rinie Schreurs (48) de vers- en vleesboerderij die ze runt met haar man Ton Cluijtmans (55) en hun twee dochters. Aan de oostelijke rand van Roermond en ingeklemd tussen de A73, een uitbreidend bedrijfsterrein en de oprukkende bisschopsstad ligt de 'groene' hobby van de goedlachse Schreurs. Zowat alles wat in de schappen van hun vers- en vleesboerderij ligt, is van eigen grond en eigenhandig bereid in de slagerij en keukens van het huis. In het restaurant 'Biekeuke' worden ontbijten, lunches en ander lekkers geserveerd: 'Aete waat de pot sjaft' meldt de kaart. „Alles komt van ons land en van producenten uit deze streek, met wie we samenwerken omdat die onze filosofie delen.” En wie voor of na het shoppen in de super met verse streekproducten wil rondneuzen op het erf, kan elke zaterdag naar de stal met sky box. Vanachter een raam kun je dan varkens zien scharrelen en luieren in hun speelse onderkomen. Behoorlijk veel voor een „uit de hand gelopen hobby”. Versboerderij Schreurs is vooral het geslaagde resultaat van vasthouden aan een droom en trots op de producten van de eigen streek. Lange tijd zag het er naar uit dat de kleine familieboerderij opgeslokt zou worden door het opdringende Roermond, de snelweg A73 en het uitbreidende naburige bedrijfsterrein. Speelbal van hogere machten met plannen waarin geen plaats was voor een boerderijtje van vasthouden-de „einzalgänger”, die verknocht waren aan het groene leven. Mijn ouders

waren kleintjes tussen grote, rijkere boeren. Met veel creativiteit en ondernemerschap werkten ze keihard om te kunnen blijven boeren. Want er is niks mooiers dan dat.” Ze schenkt koffie in de 'Biekeuke', waar een groepje-oudere dames zich te goed doet aan vlaai en broodjes, en een verliefd jong stel nipt van een cappuccino. „Steeds werd er wat van ons land afgeknabbeld. Steeds ook moesten mijn ouders nieuw land zien bij te kopen. Intussen bleef mijn vader er met paard en kar op uit trekken om zelf gekweekte groente en fruit te verkopen, moeder zorgde voor de teelt ervan.” Maar met terugkijken op wat je is afgepakt, kom je niet verder. 'Vooruitboeren' moet je, meent Rinie. „Toen we merkten dat de vraag naar verse groente en fruit bij de consumenten toenam, hebben we daar meteen op ingespeeld. We zijn meer zelf gaan kweken en verkopen: groente, fruit en eieren. Blij dat er aandacht kwam voor de producten, die we met zo veel toewijding teelden en verwerkten. We willen niet op een eiland leven maar anderen laten meegenieten van iets wat 'echt' is, zonder kleur of smaakstoffen.” Hun droom van een boerderijwinkel met natuurlijke producten van eigen grond en stal en van andere streekproducenten, werd twintig jaar lang gedwarsboomd door de de onzekerheid over de aanleg van de A73. „Toen duidelijk werd dat we konden blijven, zijn we extra hard gaan bouwen.” Van stallen werden een verswinkel, slagerij, groentekeuken en restaurant gemaakt. Veelal zelf getimmerd en zo gebouwd dat de klanten kunnen zien hoe alles gemaakt wordt en waar het vandaan komt. Deze filosofie sloeg aan. Roermond en omgeving weet de weg steeds beter te vinden naar de gezonde 'Schreurssuper'. Beleidsmakers die voorheen aanhikten tegen die dwarsliggers aan de rand van de stad, zijn nu trots op dit groen Arcadië, dat ook nog voor extra werkgelegenheid zorgt. „Prachtig is dat klanten uit de streek ons komen helpen met de oogst. Na afloop houden we altijd een groot feest. Dat is precies waar we altijd van hebben gedroomd: een versboerderij van de streek zijn.”



Smaakmarkten

Geen ploskippen wil de consumpt, maar dieren die na een goed leven en gevoed met verantwoord voedsel, tot worst en karbonade zijn verwerkt. En in restaurants staan op de menukaarten ook steeds meer gerechten die bereid zijn met producten en ingrediënten uit de eigen regio.

RAY SIMOEN



archieffoto **Harry Neute**

© Copyright 2015 Dagblad De Limburger / Limburgse Dagblad. Het auteursrecht, op ten aanzien van artikel 15 AW, wordt uitdrukkelijk toegehouden. Maandag, 19 oktober 2015





Smaakmarkten

Limburgse makers van streekproducten en hun specialiteiten.

Het Asselts Peerekruutje, Juulz Dressing uit Venlo, Het Vergeten Geitelamsvlees uit Beesel, Peelslakken uit Ospel, Beeing Pure honing uit Maastricht, Kollenberger speltbrood uit Sittard en Raar 'champagne' uit Meerssen. Mogelijk heeft u enkele van deze Limburgse (streek)producten al eens geproefd. De kans daarop is groot. Het aantal streekmarkten en smaakmarkten heeft in Limburg de laatste jaren een fikse groei doorgemaakt. Elk weekeinde is er wel ergens een wei of plein, waar allerlei zelf gemaakte lekkernijen van dichtbij huis geproefd en verkocht worden. Ook tal van supermarkten ruimen schappen in voor streekeigen producten. Daarbij spelen boeren steeds slimmer in op de voorliefde van de consument voor groente die vers van het veld komt en geen bewerkingen heeft ondergaan om een transatlantische vliegreis te kunnen overleven. Koeien weg, een winkel met lekkers van eigen grond en uit eigen boomgaard ervoor in de plaats. Geen plokippen wil de consument, maar dieren die na een goed leven en gevoed met verantwoord voedsel, tot worst en karbonade zijn verwerkt. En in restaurants staan op de menukaarten ook steeds meer gerechten die bereid zijn met producten en ingrediënten uit de eigen regio. De serie 'Van de streek' is een ontdekkingsreis door de boeiende wereld van de Limburgse streekproducten. Wie zijn de makers van al die

jams, stropen, broden, slakken en karbonaadjes? Wat beweegt hen om, veelal eigenhandig, hun appels en peren, melk, graan, groentes en vlees te verwerken en op markten te koop aan te bieden? Willen ze het voorbeeld volgen van 'de grote drie' van de Limburgse streekproducenten: Korenwolf bier van de Gulpener Brouwerij, Livar - Limburgse varkens en hun vlees - uit Echt en Vergeten Groenten van de Historische Groentenhof in Beesel? Zullen de nieuwelingen er in slagen om net als deze drie succesvolle Limburgse streekproducenten de sprong van kraam naar supermarkt en restaurant te maken? Of willen ze dat niet? Meer hobbyist dan entrepreneur? Tevens probeert deze serie in kaart te brengen hoe groot de Limburgse streekproductenmarkt is en of de jammers en stroopstokers gesteund worden door beleidsmakers om hun 'bourgondisch Limburg' verder op de kaart te zetten. In de eerste aflevering staan Rinie Schreurs en Ton Cluitmans uit Roermond met hun Vers- en Vleesboerderij centraal. Een verhaal over visie, hard knokken en voldoening.





Het Limburg Preuve Festival

Jaarlijks euregionaal proeffestijn met allure.

Op zondag 6 september 2015 vormde het schitterende landgoed Vaeshartelt, direct ten noorden van Maastricht, weer het decor voor het vijfde Limburg Preuve Festival. Deze jaarlijkse proefmarkt van Limburgse streekproducten is inmiddels een begrip in de (EU)regio. Slow Food Limburg heeft mede aan de basis gestaan van het succes ervan. Tussen 11.00 en 18.00 uur stonden ruim 75 producenten klaar om hun verhaal te vertellen en bezoekers mee te laten genieten en proeven van hun producten.

Na de starteditie in 2011, waar in het eerste weekend van september zo'n 2.500 bezoekers de standplaatsen van 15 producenten bezochten, is het Festival gestaag gegroeid. Tijdens de vierde editie in 2014 stonden er ruim 75 producenten, zaten er rond het middaguur 500 brunchers aan lange tafels en telde de organisatie uiteindelijk meer dan 8000 bezoekers. In 2015 werkten de weergoden iets minder mee, maar desondanks telden we wederom 75 producenten en rond de 5000 bezoekers.

Het Limburg Preuve festival is om verschillende redenen bijzonder te noemen. Allereerst vanwege zijn locatie: het prachtige park van Buitenplaats Vaeshartelt vormt al jaren de entourage van de streekproductenmarkt. Bijzonder is ook de unieke keur aan producenten en hoogwaardige producten, afkomstig uit de (EU)regio. Ook de sfeer is vermeldenswaard: er zijn muziek- en theateroptredens die het festival zijn typische couleur locale geven en natuurlijk was er wederom een Kinderfestival. Daarnaast is er aandacht voor ambachtelijke bereidingswijzen, zoals de 'grondoven' waarin

een Mergelland lam en een big op authentieke wijze (lees: very slow) werden gegaard. Niet alleen het beeld, na het openen van zo'n grondoven, laat een onuitwisbare indruk achter, ook de fantastische smaak van het vlees wordt nadien nog vaak gememoreerd.

Schud de hand van degene die uw voedsel produceert.

Op de streekmarkt werd in 2015 nóg meer dan andere jaren benadrukt dat het om lekkere, pure en eerlijke producten gaat. Dit uitgangspunt zorgt ervoor dat het accent van het Limburg Preuve Festival op de kwaliteit ligt: kwaliteit van producten én van producenten. Het doel is de producent achter het product te tonen en deze de kans te geven zijn enthousiasme voor zijn product over te brengen op de consument. Kortom: proeven van streekproducten en kennismaken met de maker ervan!

In de editie van 2015 is daaraan een nieuw element toegevoegd: het ontwerp van een 'Slow Food Plein'. Alle 25 Slow Food-producenten zijn bij elkaar geplaatst, om het verhaal van de vereniging nog beter te kunnen overdragen en illustreren. Het aanbod was rijkelijk: van koffiebranders tot wijnproducenten, van een lam aan het spit tot herdersham, van geitenkaas tot ambachtelijk ijs, van patisserie en pannenkoeken tot jammers en stroopstokers van hoogstamfruit.

Deze opzet krijgt beslist een vervolg; de Slow Food-producenten hebben elkaar gevonden en er zijn nieuwe afspraken tot samenwerking gemaakt.

Ellen Hardy, bestuurslid Slow Food Limburg







Tapijntuin

De groene weg van het Tapijntuinproject, een biologische stadsmoestuin.

Waar komt mijn inspiratie om een stadsmoestuin te realiseren vandaan? Dat heeft natuurlijk te maken hebben met mijn nauwe band en betrokkenheid met Slow Food Limburg. Vele jaren heb ik als bestuurslid tientallen blogjes gemaakt van producenten in binnen- en buitenland. Mensen die met grote passie hun ambacht op alle mogelijke manieren in de praktijk brengen, of ze nou boer of stroopstoker zijn.

Na de sluiting van de Tapijnkazerne in Maastricht in 2010 werd door het gemeentebestuur besloten om niet meteen een nieuwe bestemming vast te stellen voor dit strategisch gelegen terrein, direct naast het oude stadspark van Maastricht. Door de financiële crisis waren veel initiatieven op een laag pitje gezet, met als bijkomend voordeel dat er tijd genoeg is om goed na te denken. Na langdurig overleg met Domeinen werd besloten dat de gemeente Maastricht eigenaar van de grond werd. En dat de Universiteit van Maastricht, met financiële hulp van de Provincie, de monumentale gebouwen zou kopen en geleidelijk aan geschikt zou maken voor exploitatie. En daarbij kwam - we leven in moderne tijden - dat de inbreng van de burgerij niet wordt vergeten! Talrijke ideeën zijn zo aan bod gekomen. Zoals ook mijn plan om een mooie, biologische stadsmoestuin te realiseren.

En dat gaat niet zomaar vanzelf. Vele brieven, presentaties en brainstorm sessies zijn hier aan vooraf gegaan. Maar mijn hoofddoel heb ik eendeloos herhaald: EDUCATIE en VERBINDEN. Voor iedereen, jong en oud. In het oude centrum, maar ook in de buitenwijken aan de rand van de stad.

Door Slow Food ben ik hiertoe geïnspireerd geraakt en daarbij mag ik zeker Michel Onfray (*) niet vergeten! Hij heeft eenzelfde traject doorlopen voor zijn stadsmoestuin in Argentan, in Normandië. Alleen daar ging het toch iets makkelijker: een goed glas wijn met de burgemeester doet daar wonderen!

(*) Zie ook het interview met Michel Onfray op de website van Slow Food Limburg: Martia's tour.

Maar in 2014 is het dan toch ook zover in Maastricht. De gemeente geeft toestemming voor de start van het project in de vorm van een pilot van twee jaar. En al snel wordt het stichtingsbestuur opgericht en kan het werken van de vrijwilligers beginnen. Het klinkt allemaal eenvoudig, maar dat is het niet. In mei konden we eindelijk starten met hulp van velen. Maar mei is natuurlijk niet de ideale maand om met een tuin te beginnen, maar goed we gaan ervoor: Het CNME zorgt voor een tuinontwerp, de gemeente financiert een prachtig hek, de KNHM levert een vandalisme bestendige waterpomp en de Provincie zorgt voor een mooie subsidie om een echte tuinman aan te stellen, die vooral in de opbouwfase noodzakelijk is. En ik kan het niet genoeg herhalen: zonder toegewijde vrijwilligers red je dit soort burgerinitiatieven niet, want zonder hun vrijwel dagelijkse aanwezigheid geen tuin.

In de opbouwfase als de moed me zo nu en dan in de schoenen zinkt, fluistert iemand me bemoedigend in mijn oor: "Als je een goed plan hebt ontstaat er vanzelf een organisch groeimodel". Geen idee wat dat precies betekent, maar het gebeurt. Onze huidige burgemeester mevrouw Annemarie Penn te Strake had in juli 2014 al een mooi motto voor onze website bedacht: "ALS DE STAD DE NATUUR GAAT HELPEN".

De fiscus verleende onze Stichting Tapijntuin de ANBI status, wat voor sponsors van belang is om hun giften fiscaal aftrekbaar te maken. En van het consortium Avenue 2 krijgen we een rolstoelpad cadeau in het kader van het tunnelproject 'de Groene Loper', een symbolische groene verbinding van het tunnel traject met de Tapijntuin in Maastricht. En zo'n pad voor gehandicapten - vaak een vergeten groep - is hard nodig.



Op 13 september 2014 vindt dan de officiële opening plaats door wethouder Gerdo van Grootheest. Vanaf dat moment bestaan we echt en dat hebben we geweten. De eerste dag waren er al honderden bezoekers. Ons burger initiatief begint zijn vruchten af te werpen. Vanuit het niets staan we ineens op de kaart. De Tapijntuin is een klein voedselparadijs in het stadspark langs de oever van de Jeker. Waar mensen kunnen kijken, proeven, voelen en ruiken. Hier kun je zien hoe spruitjes en boerenkool groeien. Wat snijbiet of oermoes is. Hoe hoog kardoelen en artisjokken wel niet kunnen worden. En je kunt je er verbazen over de tientallen biologische kruiden, waar je nog nooit van gehoord hebt. Kortom een groene plek om te genieten, om van te houden, maar ook om te mediteren over een meer duurzame samenleving. In ons eerste jaar hebben we ook nog in de Brasserie Tapijn met veel hulp een proef- en leslokaal kunnen realiseren. Met allemaal met tweedehands spullen die we zelf hebben opgeknapt. Het is een prachtige locatie voor onze trainingen, kooklessen en vergaderingen.

Natuurlijk hebben we ook hobbels moeten nemen, maar dat krijg je alleen voor elkaar als je blijft vertrouwen op je gezamenlijke passie. Onze missie en visie zijn gaande de rit aangescherpt. En dat moet ook, wil je up to date blijven. “Willen jullie een groter bereik krijgen, organiseer dan een symposium”, krijgen we al in juli 2014 te horen. Een symposium? Hoe doe je dat? Dat valt inderdaad niet mee, maar 19 maart 2015 is het zover: wethouder Gerdo van Grootheest is de eerste spreker; het bleek een groot succes.

In 2015 (maart t/m eind oktober) hebben ongeveer 5000 bezoekers de weg naar de Tapijntuin weten te vinden. Voor een deel danken we dat ook aan de activiteiten die in het gebouw M georganiseerd worden. Ook zijn we begonnen met de kleinschalige verkoop van groente en fruit met de bedoeling direct contact te leggen met geïnteresseerden en uitleg te geven over gezond eten.

De Tapijntuin bus

Een mecenas die onze Tapijntuin helemaal ziet zitten, heeft een Tapijntuin bus gefinancierd. Met deze bus, waar een complete keuken in zit, gaan we naar de buitenwijken toe om ook daar de gezonde groene boodschap en lifestyle uit te dragen. Bovendien willen we ons aansluiten bij het gemeentelijk Jogg-programma (jongeren op gezond gewicht).

Onlangs is een nieuwe subsidieaanvraag gehonoreerd. Deze geeft ons de mogelijkheid om in samenwerking met het UMC+ les te geven aan kinderen met obesitas. Ze komen in de tuin, snijden hun groente en gaan naar de keuken in de bus. Daar zien ze een korte film gemaakt door Film- en videomaker ‘Vanafnul’ waarna Bart Ausems, chefkok van restaurant Tout à Fait uit Maastricht een kookles voor hen verzorgt. Deze samenwerking gaan we ieder seizoen, dwz. vier maal per jaar aan. De bedoeling van de lessen is het eetpatroon van deze kinderen te verbeteren. Dat zal niet eenvoudig zijn, maar het uiteindelijke doel is ze gemotiveerd te maken om anders te eten en meer te bewegen. De training vindt plaats in samenwerking met het obesitas programma van het UMC+.

Afgelopen zomer zijn we met onze bus naar het Asielzoekers Centrum in de voormalige gevangenis geweest om daar een aantal kinderen een mooie middag te bezorgen. Het waren indrukwekkende en ontroerende uren. Hieruit zijn weer nieuwe initiatieven ontstaan: een aantal moeders komt naar ons proeflokaal om daar voor onze vrijwilligers kleine gerechten op te dienen uit eigen land.

Op 5 en 6 september jl. hebben we met producten uit onze eigen tuin én onze bus op de streekproducten markt gestaan van Slow Food Limburg. In de tuinen van buitenplaats Vaeshartelt vindt jaarlijks het Limburg Preuve Festival plaats, dat goed is voor zo'n 6000 bezoekers. De dag zorgde voor verbinding met de bezoekers, maar ook met de Slow Food Limburg produ-





centen en aanhangers van het gedachtegoed. De boodschap van Slow Food is weer helder neergezet.

Verder wil ik nog noemen ons samenwerkingsverband met de lagere school van Sint Pieter. De kinderen komen naar de tuin en leren van onze tuinman Mark wat tuinieren en vooral gezond eten is. Binnenkort gaan we dit uitbreiden met een groep kinderen van de naschoolse opvang.

En tot slot wil ik nog de het filmfragment onder de aandacht brengen dat TEDx over ons gemaakt heeft. TEDx heeft 6 lokale initiatieven uitgezocht om tijdens het derde lustrum in Maastricht op 12 oktober jl. in het Vrijthof Theater te vertonen. Met als motto: LIFE BEGINS THE DAY YOU START A GARDEN. Daar zijn we buitengewoon trots op vooral omdat deze film een wereldwijd bereik heeft.

En wat wordt nu met “organisch groeimodel” bedoeld? Heel eenvoudig: als je een goed plan hebt en dat goed weet te presenteren, krijg je telkens op nieuw hulp; vaak uit onverwachte hoek. En dat geeft weer nieuwe energie om door te gaan.

Wat zijn onze doelen voor 2016?

Doorgaan op de weg die we zijn ingeslagen en vooral de educatieve boodschap op creatieve wijze verspreiden en verbreden. De intentieverklaring voor samenwerking met stichting Dierenpark en Brasserie de Tapijn praktisch uitwerken en verder vorm geven. Onze vrijwilligers zowel van de bus alsook van de tuin blijven stimuleren. Want één ding is ons duidelijk geworden: zonder vrijwilligers staat alles stil. Onze missie en visie uitdragen. De Tapijntuin is de kweekvijver en inspiratiebron om gezonder te leven en een duurzame samenleving te creëren: ‘Waar de stad de natuur helpt’

Martia Tersteeg, bestuurslid Slow Food Limburg en voorzitter Tapijntuin Maastricht







10] VOORNAAMSTE UITSPRAKEN/ CONCLUSIES CONFERENTIE

// De voornaamste conclusies van de Slow Food conferentie waren:

- Door grensvervaging (blurring) zullen traditionele verdienmodellen achter supermarkten en restaurants verdwijnen. Veranderend consumentengedrag maakt de markt minder geschikt voor bulk. Dit schept nieuwe kansen voor jonge agrarische ondernemers, (zie elders).
- Voedselproductie is een zinvol en eervol beroep en vereist meer handen. Wij moeten ons voedsel opnieuw en hoger waarderen, zodat het een centrale plek inneemt in onze samenleving.
- Er is niet zoiets als 'goedkoop voedsel'; er wordt wel goedkoop voedsel 'gemaakt'.
- Het agro-industrieel complex en onze moderne samenleving heeft door haar fixatie op een lage prijs voedsel buiten het hart van de samenleving geplaatst. En de burger/belastingbetaler heeft er nauwelijks nog zeggenschap over.
- De zeggenschap over ons voedsel moet terug naar het centrum van de regionale/ lokale economie (voedselsoevereiniteit). De consument heeft recht op meer invloed op de voedselketen. Niet Monsanto, Unilever, Campina, Tesco of Ahold maken het verschil, maar wij en onze volksvertegenwoordigers.
- Good Government = Good Food and Good Food = Good Life!

// Zinsneden en reacties

Voedsel moet bijdragen aan een gezond leven. Het is de dagelijkse brandstof voor lichaam en geest; een boer draagt daar verantwoordelijkheid in.

De consument is door de huidige ontwikkeling en onthullingen over schandalen vooral op zoek naar oorspronkelijkheid en wil zeker weten dat

zijn voedsel verantwoord is. Met name onder jongeren tref je dit groeiende bewustzijn aan.

Een onderscheidende boer vertelt zijn verhaal en communiceert. Hij maakt niet alleen een (verkoop)product.

Boeren maken concrete, tastbare kwaliteit en dat kost geld en energie. Maar hun inkomsten worden bepaald door inkopers en grootgrutters. En die maken er vooral goedkoop voedsel van.

Een product vraagt om een eigen gezicht. En dat gezicht vraagt om een producent met een verhaal en de ambitie om dat uit te dragen. Dat is de moderne kijk op de rol en taak van een boer.

Ieder (agrarisch) product is een keuze tussen opbrengst en milieueffect. Onze moderne tijd en consument vraagt om een verantwoorde, dwz. duurzame keuze.

Goedkoop voedsel bestaat niet; ondergewaardeerd voedsel helaas wel.

De toplaag van onze landbouwgronden is dood door substraten, ze leveren kortstondig energie en reduceren vooral mestoverschotten. In de vrije natuur poept een beest nu eens hier en plast dan weer daar. En dat wordt niet met elkaar vermengd.

De traditionele schakel tussen consument en producent is verdwenen. Wij worden nu geïnformeerd door marketeers over de prijs. Er is geen onderlinge beïnvloeding meer en dus is niemand meer verantwoordelijk. De noodzakelijke cyclus van reageren op elkaar bestaat niet meer. Er is dus ook geen innovatie.



Het voedsel is uit het democratisch krachtenveld verdwenen, omdat beslissingen over 'hoe en wat' door de industrie worden genomen. En de industrie wordt bepaald door aandeelhouders en winstverwachtingen. Daar komt geen volksvertegenwoordiger bij kijken.

Een moderne boer heeft moed nodig. Liefde en respect voor land en natuur en geduld in het economisch model.

Iedere boer moet een rekening kunnen sturen, in plaats van in afwachting zijn van de (af)rekening.

De Provincie zet veel te veel in op de traditionele boer. Dat moet ook, maar de kleinschalig, biologisch werkende boer wordt niet gezien. Er is geen biologisch landbouwbeleid in Limburg(!)

De biologische boer moet steeds weer opnieuw zijn gelijk bewijzen, omdat hij in een uitzonderingspositie verkeerd en opzij wordt gezet.

Dat de biologische landbouw niet voldoende kan produceren is een fabel. Er wordt structureel te weinig geld geïnvesteerd in onderzoek en innovatie. De industrie ziet daar niet de noodzaak van in en bepaalt liever zelf zijn marges.

De grootschaligheid in de landbouw veroorzaakt wereldwijd enorme ecologische en sociale problemen. Onze voedselproductie is gebaseerd op oneerlijkheid en opportunisme. Kleinschaligheid en herstel van de relatie producent/consument geeft voedsel weer zijn menselijk gezicht. Daarvoor is het ook bedoeld.

Goedkoop voedsel bestaat niet! De intrinsieke waarde van het voedsel moet worden benadrukt. Voedsel (en hun producenten) moeten weer een gezicht krijgen.

Het onderscheidend vermogen van het product is belangrijk voor de consument, (het verhaal in plaats van reclame).

'Ben je gek, varkensvlees? Daar komen die mensen niet meer voor'. Wel voor Pata negra, Parmaham, voor vlees met een ziel.'

Wij gaan voor een product met een verhaal en een eigen identiteit. De overheid zou eigenlijk de kosten van certificering van processen zelf moeten betalen.

Verminder de enorme papierwinkel; de controlediensten van de overheid moeten direct op locatie controleren. De regelgever weet zelf allang niet meer hoe het zit!

De hand van de overheid moet ondersteunend zijn, niet overheersend! Een biologische boer moet middels een enorme papierwinkel aantonen dat hij biologisch werkt. De andere boeren hoeven niet aan te tonen hoe vervuilend ze werken en hoe ongezond hun voedsel is.

Overheid en landbouworganisaties moeten niet zo bang zijn voor uitzonderingen.

Veel investeringen van banken en aandeelhouders gaan naar de milieuvriendelijke grootschalige bedrijven en niet naar de kleinschalige biologische boeren.

Ontwerp een aparte - minder complexe - regelgeving voor de kleinschalige productie. Een beperkte productie van bijvoorbeeld eieren en kippen is bij de huidige regelgeving (gericht op legbatterijen) niet eens mogelijk. Er moet meer afstemming komen tussen lokale producenten en boerderijwinkels, restaurants, markten en particulieren.

Er moet meer begrip komen bij inkopers van grote winkelconcerns voor de werking van de seizoenen. Daarnaast pakken bijvoorbeeld de Ekoplaza's veel te grote marges en denken niet genoeg mee met de producenten.





Laat de natuur meer zijn gang gaan. Injecteren met mest is dodelijk voor de bodem. Het vervuult de grond. Verzorging van de grond is essentieel. Volg en benut de dynamiek van de natuur.

Mensen zeggen Bourgondisch te zijn, maar zijn nauwelijks bereid iets meer voor beter eten (met een hogere voedingswaarde) te betalen. Er moet een breder verantwoordelijkheidsbesef ontstaan in het denken over voedsel. Hoe zijn wij als agrariërs veranderd van kleinschalig klant-product gedreven ondernemers naar grootschalige anonimiteit? En nog belangrijker; hoe keren we daar naar terug?

Nu is het verdienmodel voor de agrariër helemaal naar de kloten... We moeten op zoek naar een nieuw verdienmodel. De boeren worden nu afgerekend door de grootafnemers op bulkprijzen (dwz. kostprijs-gedreven), maar wij sturen liever een rekening op basis van onze werkelijk gemaakte kosten en geleverde kwaliteit. Kortom: hoeveel potentie heeft de 'Slow Food landbouw'?

// Sitopia

Think about the future and asks how we can use food as a tool for re-thinking cities and the way we live in them. Sitopia is a made-up word, from the Greek sitos, meaning food, and topos, place. So it means 'food-place', as opposed to utopia ('good place', or 'no place') a term used since Plato to describe an ideal – and therefore unattainable – community. Utopianism is the nearest thing we have to a cross-disciplinary tradition of thought about the problem of dwelling. The trouble is that it's not a realistic approach, because it aims at perfection.

That's why I'm proposing sitopia as a practical alternative. The world is already shaped by food, so we may as well start using food to shape the world more positively.

If you look back at urban history, you realise that the dilemmas we face today are nothing new. Their scale may be unprecedented, but people have been puzzling over the question of how to build equitable, workable, sustainable communities for about as long as cities have existed. I believe food is the key to thinking about these issues – the obvious answer that has been staring at us all along, only it was too big to see.

Food is what connects us all to each other and to the natural world, which makes it an incredibly powerful medium for thinking and acting collaboratively. It encompasses all of life – not just what is necessary, but also what makes life worth living. I can't think of a more powerful or positive global revolution than one in which we all learned to see the world through food, and I hope that reading Hungry City will help you start doing just that.







11] SLOTWOORD

'DE GENEN DIE WE ZIJN'

Laten we wel wezen. Dankzij het vuur zijn we mens geworden. Als enige diersoort overwonnen wij onze angst voor de vlammen en leerden we het gloeiend hout gebruiken voor het gaar maken van ons voedsel. Door het grillen van vlees en koken van groenten konden we relatief meer voedingsstoffen tot ons nemen dan andere zoogdieren. En konden wij in de loop van de evolutie ons voordeel doen met steeds grotere en meer energie verbruikende hersens. Vuur bood warmte en bescherming tegen de roofdieren die er wel bang voor waren. En het maakte van ons pottenbakkers, ijzergieters en broodbakkers. Vandaar de prettige associatie met vuurtje stoken die we nog steeds hebben. Een avondje samen in het vuur staren geeft meer voldoening dan tegen het platte beeldscherm aan kijken, waar de Hollywood cultuur ons vuur voornamelijk laat zien in relatie tot vernietiging en geweld, terwijl de mensheid juist uit vuur is voortgekomen.

Voedsel is ook zo'n metafoer, in dit geval van het leven. Of het nu verhit is of rauw, het bestaat hoofdzakelijk uit planten en dieren die kort daarvoor nog leefden. En om zelf te kunnen leven moet je hun leven nemen. Hoe we daarmee omgaan, vormt de basis van onze beschaving. Maar om de een of andere reden hebben we dit fenomeen volledig verdrongen en de dood in de afgelopen eeuwen uit onze samenleving verbannen. Wij vinden onszelf een beter mens als we een huisdier knuffelen in plaats van dat we het opeten. Maar we hebben er blijkbaar geen moeite mee dat het natuurlijke leefmilieu van plant en dier op ongekende schaal wordt vernietigd, omdat we er roofbouw op plegen. Terwijl we er zelf toch deel van uitmaken, want de kwaliteit van het natuurlijk milieu is de belangrijkste voorwaarde voor onze gezondheid. Ondanks dat we erop zijn aangewezen voor ons dagelijks voedsel, wordt ook dat aspect van ons voedsel niet hoog gewaardeerd.

Landbouw bedrijven, voedsel produceren en maaltijden bereiden is veel werk. Daar zijn veel handen voor nodig. Ons voedsel verdient ook om deze reden respect. Het gezamenlijk de maaltijd gebruiken was tot voor kort een belangrijke sociale gebeurtenis en bepaalde het ritme van de dag. Maar dit alles is ons uit naam van de vooruitgang uit handen genomen. En de voedselindustrie die alles heeft overgenomen, de beschikbaarheid, de samenstelling, de voorbereiding en kwaliteit(!) wil ons doen geloven dat het enige nog belangrijke aspect van eten, een lage prijs is. En nu snacken we de hele dag er op los, van benzinestation naar kiosk zonder de waarde van dat voedsel nog met elkaar te delen. Voedsel heeft daarmee haar betekenis definitief verloren. En de boeren die het produceren staan onderaan de maatschappelijke ladder, verdienen nauwelijks nog iets en kunnen het bedrijf niet overdragen aan hun kinderen.

Maar het meest bizarre is, dat er helemaal niet zoiets als goedkoop voedsel bestaat! De enige reden om goedkoop voedsel tot je te nemen, zou zijn dat je vindt dat je dat zelf ook bent. 'Lekker, puur en eerlijk eten' in de zin van een goede culinaire kwaliteit, geen kunstmatige toevoegingen en voor een eerlijke onkostenvergoeding van de producent, is kostbaar!

Voedsel kan wel goedkoop worden gemaakt, maar dat gebeurt nu voornamelijk door de kosten zoveel mogelijk op anderen af te schuiven: de Derde Wereld, de lage olieprijs, de boeren, het dierenwelzijn, het natuurlijk milieu, het agrarisch cultuurlandschap. En tenslotte ook nog de voedingswaarde van ons dagelijks eten zelf, waardoor nu allerlei volksgezondheidsproblemen ontstaan, die we 50 jaar geleden niet eens kenden. Kortom, de kosten van goedkoop eten komen hoe dan ook terecht bij ons en in het bijzonder: de belastingbetaler.



Ooit werd een feestmaal gekoppeld aan een goede oogst. En goede seks aan een succesvolle jachtpartij, want in tijden van honger wordt niet aan voortplanting gedacht. Nu zijn deze kernwaarden van het leven losgekoppeld en hebben hun betekenis verloren. Wat ervoor in de plaats kwam, is niet eens onderwerp geweest van een brede maatschappelijke discussie; laat staan dat het wezenlijk van aard is. Wij Nederlanders hebben gewoon het vervullen van onze meest primaire en meest individuele behoeftes centraal gesteld.

Maar met het verdwijnen van deze waarden, die een sober maar zinvol leven mogelijk maakten, is de Westerse samenleving ook haar zeggenschap hierover kwijtgeraakt. Er is geen politicus meer die invloed uit kan oefenen op de wereld voedselindustrie. Onze volksvertegenwoordigers laten dat over aan de zogenaamde Vrije Markt en zijn maar wat blij, dat zij niet aanspreekbaar zijn op de hoeveelheid en kwaliteit van ons dagelijks eten. Blijft over de individuele consument en zijn koopgedrag, dat tot voor kort volledig werd beïnvloed door de reclame. Nu zijn er de social media als tegengeluid, maar de vraag kan gesteld worden, wie het eigenlijk nog voor het zeggen heeft en de aanstaande crisis kan voorkomen.

Kortom, het wordt tijd om een aantal zaken opnieuw te waarderen en meer in overeenstemming te brengen met onze erfelijke eigenschappen, zoals die zijn vastgelegd in onze genen. Want die zijn in de afgelopen eeuwen niet gewijzigd en zullen dat de komende decennia ook niet doen.

Zij die dit afdoen als conservatief, of menen dat dit alles achterhaald is, kunnen bij zichzelf ten rade gaan. De enkelingen die de rat race van de moderne samenleving succesvol doorstaan en op hun vijftigste voldoende geld hebben verdiend om te kunnen kiezen voor een goed leven, kopen stevast een vrijstaand huis in een zonnig land. Wonen daar in direct contact met natuur en landschap en omringen zich met mensen waarvan ze houden.

Vervolgens gaan ze gezamenlijk aan tafel en eten van de beste producten die de natuur ons verschaft. En staren met een goed glas wijn in het vuur van de open haard...

Dus waarom niet direct kiezen voor goed eten en een goed leven? En stellen we voornoemde waarden weer centraal in onze samenleving? Laten we wel wezen: een lokale gemeenschap en regionale economie die op deze duurzame waarden is gebaseerd, loopt in ieder geval niet het risico om op korte termijn failliet te gaan. Voedsel is en blijft een metafoor voor leven, de Euro voor vertrouwen en onze lokale economie voor wat we elkaar gunnen. En met dat laatste wordt bedoeld: de genen die we zijn.

Ir. E. Kaptein, voorzitter Slow Food Limburg



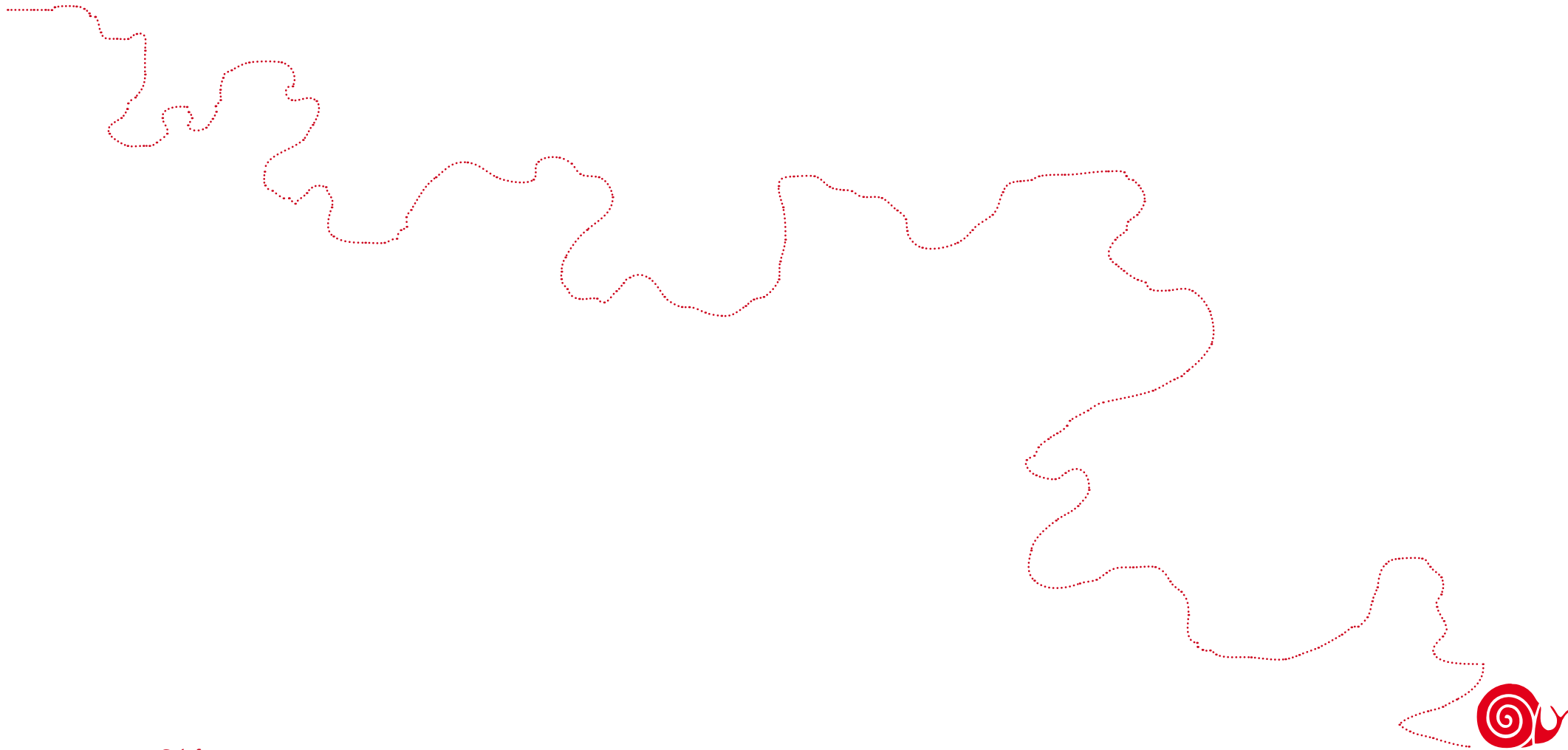


// BRONVERMELDING

// Verwijzing naar genoemde bronnen en websites:

- Slow Food Limburg & Slow food Excursie La Vialla [website] >
http://www.slowfood.nl/index.php?page=Limburg&page_tab=1808&extra_page=Limburg_Activiteiten
http://www.slowfood.nl/index.php?page=Limburg&page_tab=2052&extra_page=Limburg_Activiteiten
 - Excursie SFL/La Vialla, inclusief programma en artikel Slow Food Magazine [website] >
http://www.slowfood.nl/index.php?page=Limburg&page_tab=1808&extra_page=Limburg_Activiteiten
 - Foto impressie Limburg Preuve Festival [website] >
<http://www.marsnamagazine.nl/index.php?pagina=fotoboek&id=1390>
 - La Vialla [website] >
<http://www.lavialla.nl>
 - Friends of the Earth Europe >
<http://www.foeeurope.org/citizens-demand-sustainably-produced-local-food-140115>
 - Living Medicine [website] >
<http://www.livingmedicine.org/index.html>
 - Carolyn Steel [website] >
<http://www.hungrycitybook.co.uk>
<http://www.voedselteams.be/content/stad-sitopia>
 - Bettina Bock [website] >
<https://www.wageningenur.nl/en/Persons/Bettina-Bock.htm>
 - Eindrapport Tuinbouw Versnelling Limburgse Land- en Tuinbouw Loont >
http://www.lttloont.nl/mkw_uploads/Eindrapport%20Tuinbouwversnellingsagenda%2003032015.pdf
- // Video's
- Good government; good food
<https://www.youtube.com/watch?v=09C1657aLSw&feature=youtu.be> (20/8/2015)
 - Carolyn Steel, How food shapes our cities >
<https://www.youtube.com/watch?v=CLWRclari0>
 - Sitopia, how we can think through food, Carolyn Steel, TEDxDanubia 2011 >
<https://www.youtube.com/watch?v=aLOHsc86lkc>
 - Bestuur Convivium Slow food Limburg.
Van links naar rechts > Erik Kaptein, Ellen Hardy, Henk Hoogakker, Pim Horio en Martia Tersteeg.





Colofon:

- | | |
|---------------------|---|
| Redactie | > Bettina Bock, Martia Tersteeg, Ellen Hardy, Ray Simoen,
Erik Kaptein, Henk Hoogakker & Pim Horio |
| Eindredactie | > Erik Kaptein |
| Vormgeving | > Frédérique Pronk-Winckers, Reclamebureau Edening |
| Foto's gemaakt door | > Ellen Hardy, Hendrikus Oostra & Erik Kaptein |
| Uitgave | > Stichting Slowfood Euregio Maas Rijn |
| Contactadres | > limburg@slowfood.nl |

