

NOORDER

Nb

Nº 2 - Juni 2021 - Jaargang 45
Landschap, identiteit en duurzaamheid in het Noorden

**GROOT GELD VERDRUKT KLEINSCHALIG TOERISME OP AMELAND
TRANSITIE NAAR EERLIJKE KETENS INGEZET
VERSLAafd AAN ZOUT, ZOET EN VET**

Ken je ketens

BREEDTE

Vooraf

In zicht

In een wereld vol grootschaligheid vermindert de verbinding met onze directe omgeving. Door lange productieketens raken we het zicht op de oorsprong kwijt. Terwijl we onszelf meer met een product verbonden voelen als we weten waar het vandaan komt: een goed verhaal maakt uit.

We zijn ook bereid om daar meer voor te betalen. Een plusje op de prijs voor lokale aardappelen of dubbel Drents brood, daar doen we niet moeilijk over. Als dit zo doorzet leven we volgens ondernemer en filosoof Jan Willem Wennekes straks in een betekeniseconomie, waarover je meer leest in zijn essay.

En als we het dan toch over inzichtelijkheid hebben, moeten we ook een boekje openen over onszelf. In het vorige nummer kondigden we het vertrek van Ineke Noordhoff aan, nu doet ook Merel Melief een stapje terug. Niet omdat ze Noorderbreedte niet meer ziet zitten, wel omdat haar fysieke mogelijkheden op dit moment beperkt zijn. Daarover vertelt ze meer op noorderbreedte.nl.

Maar ik ben er nog, ik blijf en zal met veel plezier het hoofdredacteurschap voortzetten. Ik heb veel van Ineke en Merel geleerd en zal met liefde de door hen ingezette lijnen verder tekenen. Ik ben een jonge filosoof, ik houd van dieren en natuur, kunst en cultuur, en natuurlijk van Noord-Nederland. Achter de schermen verandert er misschien veel, het tijdschrift zal hopelijk herkenbaar blijven. Want gelukkig hoef ik het niet alleen te doen. Ik heb ontzettend veel zin om samen met het hele Noorderbreedte-team, de redactie, journalisten en fotografen, met aandacht en liefde het noordelijke landschap een stem te blijven geven.

Bente van Leeuwen

redactie@noorderbreedte.nl

Inhoud

2

Na de NAM-vlam
Fiets met Sanne Meijer naar NAM-locaties en droom van nieuwe bestemmingen.

6

Groot geld koopt Ameland
'De toerist met de kleine beurs wordt geweerd.'



60

Meer Noorderbreedte
Lezersaanbieding Into Nature.

Omslagbeeld

Zomer, uit de serie Urban Gardening Patchwork,
©Katharina Fitz 2014

Thema: Ken je ketens



10
Van luchthaven naar vluchthaven

Coverserie Noorderlicht van Katharina Fitz.

12

Korte ketens in kaart
Bijna alle boodschappen van dichtbij.



20
Op naar eerlijke ketens

Ondernemer en filosoof Jan Willem Wennekes pleit voor een nieuw systeem.



26
Geef ons dagelijks lokaal brood

Gronings graan eindigt als veevoer, baktarwe komt uit Frankrijk, Duitsland of zelfs de Oekraïne.

33

Festival als living food lab
De perfecte plek om mensen te laten wennen aan ander voedsel.

36

Midden in het grijze gebied
De Johannes Kerkhovenpolder BV laat zien dat er ook op de grote boerderij aandacht is voor lokaal.

39

Zout, zoet en vet
Verslaafd aan de smaak van de lange keten.

42

Burgerboerderij
Dichtbij, duurzaam en seizoensgebonden – daar staat de coöperatieve burgerboerderij Herenboeren voor.

48

Ontwerp meer invloed
Ga zelf aan de slag met dit gereedschap om je ketens te verkorten.

Rubrieken

KLIMAATWERK

18

Piet Glas
boert biologisch.

50

Sanderine Nonhebel
eet alleen haar eigen schapen.

STUDENT EN SCRIPTIE

52

Cora Jongasma
maakt kaarten van vilt.

LANDSCHAP VAN DE TOEKOMST

56

Landschaps-architect Yttje Feddes
schetst een toekomst waarin we het land als spons gebruiken.



Na de NAM-vlam

Nu de fakkels van de 28 gaswinlocaties in Groningen doven, komt daar ruimte vrij. Bewoners maken plannen om deze pijnplekken te laten bijdragen aan een betere toekomst voor de door aardbevingen geteisterde provincie. Noorderbreedte zet inspirerende en verrassende burger-ideeën in de etalage. We nodigen je van harte uit om deel te nemen aan deze excursie naar de gedroomde toekomst.

In de eerste aflevering gaat Sanne Meijer met bewoners naar locatie Leermens en luistert naar hun plan. In deze papieren Noorderbreedte staat een voorproefje. Op de site vind je de uitgebreide versie. Je kunt ook meefietsen en je laten inspireren. Op noorderbreedte.nl/rubriek/na-de-nam-vlam.nl vind je Sannes fietsroute 'Tien wierden, tien kerken, tien verhalen' in 35 kilometer – met de gedoofde NAM-vlam van Leermens in het centrum. Fotograaf Harry Cock brengt in beeld hoe burgers bezig zijn met deze plek en hoe de gaswinlocatie ontmanteld wordt. Merel Jonkheid verbeeldt hoe mooi het kan worden als de dromen uitkomen. En Sara van Leeuwen heeft de route met markante punten zo vormgegeven dat je hem in je zak kunt stoppen. Handig als je onderweg bent!

Beeld Harry Cock



Beeld Merel Jonkheid



Beeld Sara van Leeuwen



Op onze site vind je een lijst met plannen voor verlaten NAM-locaties. Voeg je eigen idee of initiatief toe. Wie weet komt het Noorderbreedte-team deze zomer bij je langs om ook jouw wensbeeld in de etalage te zetten.



Dromen mag altijd,
vinden (van links naar
rechts) Gerry Ros, Suzy
van der Heijden en
Sjoerd van Dorp

Eerste Midas Dekkers Bos

Tekst Sanne Meijer / Beeld Harry Cock

Het is stil op het land. Afgezien van het geluid van de wind natuurlijk, want die raast hier altijd. Op een koude aprildag – een paar dagen eerder sneeuwde het nog – fietsen Sjoerd van Dorp, Suzy van der Heijden en Gerry Ros van Loppersum naar Leermens. We zijn op weg naar een gaslocatie buiten het dorp. Een grijs eilandje in het landschap dat, als het aan mijn mede-fietsers ligt, over een paar jaren groen kleurt.

Op anderhalve kilometer van het dorp ligt de gaswinningslocatie er verlaten bij. Sinds de zware aardbeving bij Zeerijp in januari 2018 is de gasproductie hier stopgezet. Een hoog hek vormt een barrière tussen ons en de grillig uitziende pijpen en buizen. Als het aan Van Dorp, Van der Heijden en Ros ligt, blijft die ontoegankelijkheid ook ná de ontmanteling van de gaslocatie bestaan. Althans, voor mensen. Vogels en reeën zijn welkom. Het drietal ziet op deze plek het liefst een bos verschijnen. Een Midas Dekkers Bos, welteverstaan: een klein stukje aarde waar de natuur ongestoord haar gang mag gaan.

Van der Heijden: 'Dit zou een perfecte plek zijn voor een écht bos. Hiernaast stroomt de Godlinzermaar, dus er is water aanwezig. Bovendien is de huidige gaslocatie omringd door bomen. De zaden van die bomen zullen het gat, dat na de ontmanteling overblijft, zelf opvullen. Herten eten het jonge loof, vogels dragen bij aan de verspreiding van gewassen door de zaden in hun ontlasting. Je zult zien dat er spontaan een bos ontstaat. We geven daarmee een stukje aarde terug aan de aarde. Een rustplek waar de natuur ongestoord haar gang mag gaan.'

Geen wandelpaden, geen recreatiemogelijkheden, geen onderhoud. Zo'n bos vereist minimale inmenging van de mens. In die zin klinkt het als een makkelijk plan. Dat is het niet, vertelt Van Dorp. 'We zouden het land moeten kopen van de boer. Daar zijn hoge kosten aan verbonden.' We fietsen terug, naar het huis van Van Dorp. De wind vol op de kop, de wegen slingerend door het landschap.

Onderweg stopt Suzy van der Heijden en haalt een busje vogelvoer uit

haar fietstas. Ze strooit wat voer in de berm, zoals ze eerder ook al bij de gaslocatie had gedaan. Daarna snijdt ze een peer in partjes en legt die op de grond. 'Voor de dieren.' Bijvoeren van dieren doet ze al heel lang. Sterker nog, dat is hoe dit idee is ontstaan. 'Ik heb een vrij grote tuin met oude fruitbomen', vertelt Van Dorp. 'Op een dag kwam Suzy fruit halen om daarmee dieren in de omgeving bij te voeren. Ik vroeg haar of ze mijn moestuin over wilde nemen, maar Suzy vroeg of ze er een Midas Dekkers Bos van mocht maken. Dat vond ik prima.'

Van der Heijden heeft het concept zelf bedacht. Het idee om naar voormalige gaslocaties te kijken, kwam van Piet Glas, een biologische boer uit de buurt. Naar Van der Heijdens weten bestaan er geen andere Midas Dekkers Bosjes in Nederland. Met uitzondering van de kleibosjes die zijn achtergebleven na de ruilverkaveling, misschien. Zelfs de naam 'Midas Dekkers Bos' is nieuw. Zelf vond de bioloog in kwestie het idee 'wel lachen'. 'Mij kunnen ze dan in ieder geval niet omkappen', had hij tegen Van der Heijden gezegd.

Dromen mag altijd, en dat doet het drietal dan ook. Van Dorp zou het al geweldig vinden als het hen lukt één gaslocatie – hetzij Leermens, hetzij een andere – om te vormen tot een Midas Dekkers Bos. Van der Heijden ziet juist een groen lint van dit soort bosjes voor zich, minstens een kilometer breed, waardoor dieren zonder belemmering kunnen rondtrekken.

Wat heeft het drietal nodig om het Midas Dekkers Bos in Leermens te verwezenlijken? 'Begrip en goedkeuring van het publiek', antwoordt Van der Heijden. 'Dat mensen snappen dat het essentieel is om stukjes natuur terug te geven aan de natuur. Heilige gebiedjes. Omdat mensen niet de enige bewoners van de aarde zijn.'

Het drietal gaat niet voorbij aan de symboliek. Gerry Ros: 'Gaswinlocaties zijn pijnplekken voor de bewoners van het gebied, maar ook voor de grond, die zo uitgeput is. Om juist zo'n locatie weer terug te geven aan de natuur, om weer evenwicht te creëren, dat zou toch prachtig zijn.' •

GROOT GELD

Tekst Tjessa Riemersma



Beeld Reyer Boxem

‘Waar onze caravan stond zou ik niet weten; ik herken het hier niet meer terug’, zegt gepensioneerd mbo-leraar ethiek Jan de Koning. In een moeilijk bij te houden tempo rijdt hij met zijn e-bike vakantiepark Boomhiemke op. Vijf jaar geleden verlieten De Koning en zijn vrouw noodgedwongen het vakantiepark naast Hollum. De eigenaar deed het van de hand aan Roompot, de Nederlandse gigant die bijna tweehonderd parken beheert. De stacaravanhouders kregen een jaar om te vertrekken. ‘Het kwam als een donderslag bij heldere hemel’, aldus De Koning.

Een paar maanden later kocht het bedrijf Curios het naburige vakantiepark Ambousen. In september 2020 nam Roompot Curios in zijn geheel over. Nu moesten ook op Ambousen alle stacaravanhouders het veld ruimen. In totaal raakten zo’n 250 families hun plekje op Ameland-west kwijt.

De Waddeneilanden zijn in trek. Overal staan rijen, de langste bij een restaurant dat adverteert met de beste biefstukken van Ameland. In het jaaroverzicht van 2019 meldt de NVM dat de vakantiehuisjes op de Waddeneilanden de hoogste vierkante meterprijs van Nederland kennen. Sommigen hebben het al opgegeven om de eilanden

betaalbaar te houden. Op een symposium vorig jaar zei Jeltje Hoekstra, VVD-wethouder van Terschelling, dat de toerismebranche langs de Waddenkust zich kan inzetten voor bezoekers met een ‘smalle portemonnee’, zodat ook die van de Waddenzee kunnen genieten. Is de vaste wal er in de toekomst voor wie de eilanden niet kan betalen?

Zoef. Een knisperend schelpenpad wordt asfalt. Tussen zand en pollen duingras staan strandchalets en villa’s met strodakken. En Mercedesen, BMW’s en Tesla’s. Een groot deel van het park oogt jong. ‘Roompot heeft het na de overname met de grond gelijk gemaakt’, aldus De Koning. ‘Alle begroeiing is weggemaaid.’ De Koning schreef een boek over de zeventig jaar geschiedenis van camping Boomhiemke, *Van tenthuisje tot duinvilla*. ‘Ik wilde het plezier laten zien, niet alleen het gedoe van de laatste jaren.’

Boomhiemke is in de jaren vijftig ontstaan, toen Rijkswaterstaat het verbod om in de duinen te kamperen. De gemeente gunde de camping aan N.V. De Holm, een groep ondernemers uit het dorp die ook al een bungalowpark had. Vereniging Dorpsbelang Hollum, die ook interesse had, viste achter het net.

KOOPT AMELAND

In 2020 raakten meer dan tweehonderd families hun stacaravan op Ameland kwijt. Daar komt steeds minder plek voor mensen die weinig willen of kunnen uitgeven.

Vanaf 2002 wisselde het park een aantal keer van eigenaar. In 2014 kwam het in handen van Roompot. De overgang van camping naar vakantiepark, die eerder rustig verliep, kwam daarmee in een stroomversnelling. De caravanhouders moesten vertrekken en hadden geen poot om op te staan met de zogenaamde Recron-contracten die tussen hen en de parkeigenaar golden. Daarin stond duidelijk dat er een opzegtermijn van een jaar was.

Een poging om de stacaravanhouders een plekje op een nieuwe camping te geven, werd tegengehouden in de raad. ‘De geitenwollensokken waren tegen’, aldus oud-voorzitter van de kampeerdersvereniging Anne-Pieter Soldaat. Volgens Soldaat speelde mee dat het voorgestelde terrein tegen een Natura 2000-gebied lag. Bovendien wilde een meerderheid geen extra kampeerterrijnen op het eilanden. ‘Dat deed het meeste pijn, het gevoel dat het de Amelanders niet uitmaakte dat wij moesten vertrekken.’

Uit een enquête die Noorderbreedte eind mei onder de oud-leden van de kampeerdersvereniging heeft verspreid, blijkt dat de helft van de dertig respondenten sindsdien een nieuw verblijf op Ameland heeft gevonden. De caravanhouders van vakantiepark Ambousen, die een paar maanden later te horen kregen dat ze moesten vertrekken en niet met de enquête meedoen, hebben minder geluk gehad. ‘Toen wij de brief kregen, waren de meeste nieuwe plekken op het eiland al vergeven aan de mensen van Boomhiemke’, vertelt oud-kampeerder Angela Wentink. Veertig procent van de vertrokken caravanhouders geeft aan nooit meer op het eiland te komen, een kwart is er minder dan een week per jaar.

Het park is sindsdien flink duurder geworden. De Finse bungalow, de goedkoopste optie,

kostte voor de overname 279 euro voor een midweek in juni. Nu kost die tussen de 503 en 585 euro. Extra’s zoals een televisie of koffiezetapparaat zijn 27 euro. Roompot ziet dat anders. ‘Een verdubbeling van de prijs op 10 jaar tijd heeft niet plaatsgevonden’, schrijft een woordvoerder. ‘Wel volgen onze prijzen de markt en kan de marktconforme inflatie wel zijn toegepast.’

In 1958, toen toeristen nog badgasten heetten, zei de gemeente Ameland de exploitatie van vakantieparken ‘onder controle’ te willen houden om prijsopdriving te voorkomen. Die weg wordt nu tegen eigen wil en dank verlaten. ‘Steeds vaker zien we dat oude bungalows gesloopt worden en dat er nieuwe, grotere, luxere en dure bungalows voor in de plaats worden gezet’, schrijft de gemeente in een beleidsnota uit 2016. ‘Investeringsmaatschappijen kopen zich in op het eiland’, stelt CDA-fractievoorzitter Jeroen de Jong. ‘Ze nemen hotels, huizen en vakantieparken over, zoals Boomhiemke.’ De Jong ziet het eiland veranderen. Met name de stijgende prijzen baren hem zorgen. ‘De toerist met de kleine beurs wordt geweerd.’ Die ochtend werd De Jong gebeld dat er drie auto’s in het natuurgebied aan de oostkant van het eiland illegaal geparkeerd stonden. De eigenaren lieten hun hond uit in een broedgebied in de duinen. ‘De toeristen die hier nu komen doen van alles. De afgesloten natuurgebieden in, parkeren waar het niet mag, ze houden zich niet aan de anderhalve meter. Staatsbosbeheer heeft nu spandoeken opgehangen om mensen uit de natuurgebieden te houden. Dat is nog nooit nodig geweest.’ Auto’s die voorheen enkel dienden om de spullen naar het huisje of de tent te rijden, worden volgens hem nu ook gebruikt om op het eiland overall heen te rijden. Volgens De Jong speelt het mee dat gasten minder binding met het eiland hebben. Ze



Beeld Harry Cock

Jeroen de Jong (CDA-fractievoorzitter)

‘DE BEVOLKING KOMT HIER IN HET GEDRANG’

komen niet al generaties lang op Ameland, maar zijn er voor een weekje of twee. Voor de eilandbewoners zelf voelt het steeds vaker als een vreemde plek, zegt de fractievoorzitter. ‘We leven hier van het toerisme en verdienen er goed aan hoor, maar de bevolking komt hier in het gedrang.’ Waar de bewoners en de natuur voorheen drie tot vier maanden per jaar konden bijkomen, is volgens hem nu een ‘twaalfmaanden-economie’ ontstaan.

Wat kan de lokale overheid eraan doen? Met de bestemmingsplannen kan ze regelen hoeveel plek er voor kamperen en huisjes is, maar over de prijs heeft ze niets te zeggen. ‘Het beleid heeft de beperking dat ze wel het type kampeermiddel kan regelen, maar niet de zittende gebruikers (van bijvoorbeeld stacaravans) kan beschermen,’ stelt de nota daarnaast. En kan de gemeente een toeristenvrije maand instellen? ‘Dat gaan we hier nooit door de raad krijgen’, verzucht De Jong. ‘Bovendien krijgen we waarschijnlijk veel juridisch gedoe met de vakantieparken.’ De voornemens van de provincie Friesland en marketingorganisatie Visit Wadden om duurzame toeristen aan te trekken, vindt hij vooralsnog holle taal. Zelf konden de stacaravanhouders moeilijk weerstand bieden tegen de overname. ‘Die contracten zijn vooral gunstig voor de eigenaar van het park, niet voor de caravanhouder,’ aldus Will Bakema, die er destijds als wethouder over ging. Bovendien hebben de bezoekers noch de gemeente een aandeel in de keuzes die de eigenaar maakt. Roompot is een commercieel bedrijf, geen democratisch orgaan. Misschien was het anders gegaan als de gemeente in 1960 de camping niet aan het naamloze vennootschap De Holm had vergund, maar aan de vereniging Dorpsbelang Hollum. •

PREMIUM

Liever luisteren?

Tjessa Riemersma leest dit artikel aan je voor. Vind het op noorderbreedte.nl/rubriek/premium/

THEMA

Ken je ketens

Summer|Winter|Autumn|Spring

Uit de serie Urban Gardening Patchwork van Katharina Fitz.
Meer van haar werk bekijk je op katharinafitz.com



Winter, uit de serie Urban Gardening Patchwork, ©Katharina Fitz 2014

Van luchthaven naar vluchthaven

Tekst Wim Melis
Beeld Katharina Fitz

Hoe ziet de toekomst van een voormalig industrieel stadslandschap eruit? Midden in Berlijn werd een eeuw geleden Tempelhof in gebruik genomen, toen een van de grootste luchthavens van Europa. Na een lange en bewegende geschiedenis sloot het vliegveld – inmiddels een middenmoter – begin deze eeuw. Zo ontstond de bijzondere situatie dat midden in een wereldstad een andere bestemming gevonden moest worden voor een enorm open terrein.

Dat veranderde in een publiek park. Sindsdien vonden er vele culturele en sportieve evenementen plaats en dienden de vliegterminals als opvang van vluchtelingen. Een later voorstel om er een bedrijventerrein van te maken, werd door de bevolking in een referendum afgekeurd.

Het park is nu deels een beschermd gebied waar bedreigde vogels, planten en insecten hun habitat hebben. Tevens vinden kleine gemeenschappen er ruimte voor alternatieven voor de geglobaliseerde voedselindustrie en het anonieme stadsleven. Met een eigen zadenbank waarborgen kleine telers er de biodiversiteit van voedsel dat zij vanuit duurzame uitgangspunten kweken. Hun werk is zowel een maatschappelijke reflectie op de oorsprong van ons voedsel als een stimulans voor de cohesie van de lokale gemeenschap. Katharina Fitz legde deze zogenoemde Allmende-Kontortuinen vast met honderden vanboven af genomen foto's. Deze monteerde zij tot één enorm gedetailleerd werk voor elk seizoen, in een werkwijze die symbool staat voor de kracht van het individu in het geheel.

Wat in het Hoge Noorden gebeurt, gebeurt ook elders. Maar dan op een manier die dáár uniek is. Dit jaar spiegelt Noorderlicht de thema's in Noorderbreedte aan gebeurtenissen en plekken elders in de wereld.

KORTE KETENS

Tekst Jurgen Tiekstra / Beeld Reyer Boxem

Corona heeft de korte keten een boost gegeven, zegt kenner Sandra van Kampen. Met niet al te veel moeite kun je eten uit de regio.

IN KAART

- **Bijna alles kan lokaal**, behalve sommige kruiden, citrusvruchten, koffie en chocolade
Nederland telt 481 voedselgemeenschappen
In het Noorden is Friesland het meest actief

Voedselphilosoof Michiel Korthals spreekt liever over ‘goed eten’ dan over ‘gezond eten’. Want als we te veel nadruk leggen op gezond voedsel, voelen we ons schuldig als we eens te vet of te zoet eten. Dan trekken we eten in het domein van schuld en boete. En juist dat is zonde, omdat voedsel bereiden en verorberen zo’n rijke bezigheid is. ‘Het verbindt je met andere mensen, het geeft een rustpunt in de dag, het is een beloning van hard werken, en het is een maatschappelijk proces dat overal ruimtelijk zichtbaar is, met groentetuinen, akkers en weilanden’, schrijft Korthals in zijn nieuwe boek *Eetbare natuur*.

Tegen die achtergrond pleit de filosoof voor het opnieuw vormen van korte voedselketens. Voor zover het kan wil hij af van de wereldwijde bevoorradingsketens, de intensieve landbouw en de mondiale invloed van internationale agrofoodbedrijven als Cargill, Nestlé, Sysco, Archer Midland Daniels en JBS. In zijn ogen zijn mensen ‘vervreemd’ geraakt van wat voedsel echt is. Zelf verbouwt hij bij Laren, zijn woonplaats, Sint Jans Rogge. Dit door Slow Food Nederland geprezen gewas wortelt diep en kan dus goed tegen droogte, put de bodem niet uit, is bestand tegen harde regenvlagen en levert eind augustus een overvloedige oogst op. Met de geoogste aren kan brood, ontbijtkoek en bier gemaakt worden.

Niet iedereen heeft zin en tijd zich bezig te houden met Sint Jans Rogge of een ander gewas. Toch bestaan vandaag de dag in Nederland tal van korte voedselketens waarbij de gewone mens zich kan aansluiten: van Herenboeren tot CSA-boerderijen (Community Supported Agriculture), en van Local2Local- tot Support Your Locals-netwerken.

Rechtstreeks en Oregional

Op 481. Daar kwam Sandra van Kampen op uit toen ze ging tellen hoeveel voedselgemeenschappen actief zijn in Nederland. Denk dan niet alleen aan de hierboven al genoemde voorbeelden, maar ook aan voedselbossen, buurttuinen, coöperatieve streekmarkten, boerderijwinkels, nieuwe gebiedscoöperaties als Land van Ons, groothandels als Rechtstreeks en De Streekboer, en producentencollectieven als Oregional en Boerenhart. Voorlopig woont Van Kampen nog in Ede in Gelderland, maar zij zoekt een woning in het Noorden van het land. Zij is namelijk één van de nieuwe herbergiers geworden van Nieuw Wongema. Die groepsaccommodatie in het Groningse Hornhuizen wil een brandpunt zijn van ‘de nieuwe economie’, een economie met lokaal opgewekte energie en lokaal verbouwd en verwerkt voedsel.



Edwin Spa runt met zijn vrouw Petra het bedrijf Waddenvarkens, waar ook biologische 'bofkippen' worden gehouden. De varkens scharrelen onder de dijk bij Uithuizermeeden



Hij beent de dieren na de slacht zelf uit in de oude slagerij die hij onlangs kocht in Uithuizermeeden



Op dinsdag en vrijdag staat Spa op de Vismarkt te Groningen

Dat biedt meteen de kans om de daad bij het woord te voegen. ‘In eerste instantie willen wij laten zien hoe je korte ketens voor elkaar krijgt, om te voorkomen dat je alleen maar hoog van de toren blaast dat het voedselsysteem moet veranderen’, vertelt Van Kampen. ‘Hornhuizen heeft samen met andere dorpen subsidie gekregen voor een voedselbos. Het lijkt me superleuk dat vanuit Wongema te steunen en op termijn producten uit dat voedselbos op de kaart te zetten. Maar eerst beginnen we met Waddengoud, het keurmerk voor producten uit het Waddengebied, om de Waddengastronomie op onze kaart te krijgen. Wij hebben verder een enorme voorraad aangelegd van sappen van Eikemaheert uit Loppersum en sap, bloem en granen van Landgoud uit Kloosterburen. We halen groenten uit de Eemstuin in Uithuizermeeden en van Westers, een biologisch-dynamische akkerbouwer in Hornhuizen die wortelen en aardappelen teelt. We werken met Waddenmax, een veeteler met een eigen zuivellijn die om de hoek bij Wongema zit. We hebben op deze manier lijntjes bij lokale boeren bij wie we zo langs kunnen fietsen. We halen lokaal gebrande koffie uit Groningen van Koffiestation. Die koffie is wel aanmerkelijk duurder dan in de supermarkt. Tegelijk is het meeste lokaal geproduceerde voedsel tegen concurrerende prijzen te koop, en zijn groenten vaak zelfs goedkoper dan bij de supermarkt. Het belangrijkste verschil is dat het meer tijd kost om voedsel lokaal te kopen.’

Uit de inventarisatie die Van Kampen maakte van alle voedselgemeenschappen in Nederland, blijkt dat Friesland de meeste initiatieven telt van de drie noordelijke provincies. Er zijn dorpstuinten in Snakkerburen, Hurdegaryp, Warns, Heeg, Pingjum, Leeuwarden, Popperwier en Makkinga. Friesland telt ook vier CSA’s: samenwerkingen tussen een boer en een vaste groep consumenten. Die bevinden zich in de dorpen Noardburgum, Grou, Drogeham en Sibrandabuorren. Verder zijn er tamelijk veel Friese pluktuinen, boerderijwinkels, streekmarkten en voedselbossen. CSA’s zijn er ook in Drenthe (Dwingeloo, Annen, Nieuw-Roden) en Groningen (Bedum, Haren, Groningen-stad en Ten Boer). Veel moderne Herenboeren zijn er in het Noorden nog niet. Een Herenboerderij is een coöperatie waarin een groep consumenten de opdrachtgever van een boer wordt. In Groningen-stad wordt nog naarstig gezocht naar voldoende huishoudens om te kunnen beginnen. In Assen is in november 2020 wel al de eerste Herenboerderij van start gegaan: Hof van Rhee, vlak boven de stad. Hierbij hebben zich 240 huishoudens aangesloten.

Sandra van Kampen

‘VOEDSELGEMEENSCHAPPEN ZIJN NIET KLEINSCHALIG EN ONBEDUIDEND’

Het pandemiejaar heeft een stoot energie gegeven aan de korte voedselketens, vertelt Van Kampen. ‘Er zijn landwinkels en lokale producenten die zeggen dat ze tot wel driehonderd procent meer klanten hebben gekregen. Zeker in de eerste lockdown in 2020 vonden veel mensen het te druk in de reguliere supermarkt en hadden ze bovendien meer tijd, wat hen naar buiten heeft gedreven: laten we even een fietstochtje doen en spullen kopen bij de landwinkel. Het interessante is dat na die eerste lockdown de klandizie van die winkels niet is teruggezakt. Bezorgdiensten van lokale producten als De Streekboer in Noord-Nederland en Boerschappen in Breda hebben vier tot vijf keer meer bestellingen. Een derde reden hiervoor kan een opkomend bewustzijn zijn: mensen denken na over wat er gebeurt in de wereld, en willen meer uit de streek en gezonder eten.’

Er zijn tal van redenen waarom mensen de aantrekkingskracht van lokaal voedsel ervaren. Dat kan een unheimisch gevoel zijn bij de anonieme, mondiale voedselketens. Dat kan zijn dat boeren op deze manier een ander verdienmodel kunnen krijgen. Van Kampen: ‘We

moeten voedselgemeenschappen niet afdoen als kleinschalig en onbeduidend, want zo’n CSA of oogsttuin is al mogelijk op anderhalf, twee hectare grond, waarmee een boer een goed en serieus inkomen kan verdienen.’

Een derde reden kan zijn dat mensen de hele werkweek achter hun computer hebben gehangen en dolgelukkig worden als ze even de handen in de grond van een dorpstuint kunnen steken. Tot slot moet ook het sociale element niet onderbelicht blijven. ‘Als ik naar mijzelf kijk: wij hebben tien jaar in Culemborg gewoond, in een ecologische wijk met een stadsboerderij. Dat was onze buurtwinkel, gevestigd op hartstikke vruchtbare rivierklei. Ik vond het heerlijk daar elke zaterdag heen te gaan, een kopje koffie te drinken en met een tas vol verse groenten weer naar huis te keren. Dat is een vorm van geluk die meer mensen zoeken.’

Van Kampen pleit ervoor om de lokale voedselketens serieuzer te nemen. ‘In gesprek met overheden merk ik vaak dat die denken dat het hobbyachtige initiatieven zijn. Dat is jammer. Want dit is een mooie manier om ons voedselsysteem van onderop te veranderen. We blijven steeds denken vanuit die enorme schaalvergroting, maar als je onder de streep kijkt wat voor kosten die grootschalige boeren moeten maken, doen die kleine bedrijfjes het zo slecht nog niet. Er zit vaak ook geen subsidie bij. Subsidie is niet belangrijk, wel dat er makkelijker toegang tot grond komt. Onder jonge mensen is er veel belangstelling om boer te worden, maar ze komen simpelweg niet aan grond. Dat zie je ook met Herenboeren-initiatieven. In Ede zijn wij ook al drie, vier jaar bezig geweest om een Herenboerderij te beginnen, maar slagen we er niet in om aan grond te komen. Het fijnste is om die grond te pachten en niet zelf in eigendom te hebben. Dan heb je als Herenboerderij of als CSA niet zulke grote aanloopkosten.’

Alles goed en wel: de korte voedselketens zijn wel degelijk begrensd. Waar wordt bijvoorbeeld de koffie verbouwd waar menig mens dagelijks naar snakt? ‘Wat jij zegt klopt’, reageert Van Kampen. ‘Als je het vertaalt naar wat mensen dagelijks op hun tafel hebben staan, denk ik dat je uiteindelijk wel voor tachtig procent lokaal kunt inkopen. Dat hangt wel af van hoe strikt je in de leer bent: als je in de stad Groningen woont en je wilt je spullen van niet verder dan 25 kilometer verderop halen, zijn er beperkingen. Maar als je heel Nederland als “lokaal” ziet, kun je met niet al te veel moeite eten uit de regio. Alleen kruiden, citrusvruchten, koffie inderdaad en chocola kun je niet uit Nederland halen. Wel verbouwen we hier steeds meer kruidenthee. Ik denk dat twintig procent van je boodschappenmandje uit andere landen blijft komen, in elk geval de komende jaren. Maar als je nu kijkt wat er lokaal gekocht wordt, zitten we nog lang niet op de tachtig procent die wel mogelijk is.’

Het vergt dus tijd om het voedselsysteem te veranderen. Maar wat nú al kan, is een intensere omgang met ons eten. Die beschrijft Michiel Korthals met zintuiglijk genoegen in zijn boek. ‘Voelen hoe vers geurig boerenkool is, door de bladeren van de dikke stengel te plukken; ruiken aan de kleine stukjes gember met lente-ui en beseffen dat dat goed bij paksoi past. Of even goede schoenen aantrekken, de stokbonen zien bloeien en het begin van de bonen zien.’ Dat is in zijn ogen het goede leven van ‘goed eten’. •



PREMIUM

Liever luisteren?

Jurgen Tiekstra
leest dit artikel
aan je voor.
Vind het op
[noorderbreedte.nl/
rubriek/premium/](https://noorderbreedte.nl/rubriek/premium/)

Schoonmoeder als bankdirecteur

Tekst Ellis Ellenbroek / Beeld Sebastiaan Rodenhuis

Piet Glas (58) uit Loppersum liep al een poos rond met het voornemen biologisch te gaan boeren. ‘Gaan we doen als we 65 zijn, dacht ik.’ De boekhouder adviseerde hem zo lang niet te wachten. Dus heeft Piet zijn biologische landbouwbedrijf nu reeds, samen met Angela. Hij leerde haar vijftien jaar geleden via een datingsite kennen, waarna zij Amsterdam al gauw verruilde voor Loppersum. In 2017 splitste Piet Glas zich af van de familiemaatschap. Aan de ene kant van het spoor boeren zijn broer en zus gangbaar. Op boerderij Eikemaheert, aan de andere kant, doen Piet en Angela zonder chemie, kunstmest en bodembewerking in akkerbouw, kippen en fruit. Dat fruit, hoofdzakelijk appels, is een nieuwe passie van Glas. Hij wordt vrolijk van de tastbare oogst van mooie, smakelijke vruchten. En het werk in de boomgaard met vijfduizend bomen verveelt geen moment. ‘Je bent individueel bezig met die boompjes, en met elk appeltje persoonlijk, maar je moet ook het geheel bekijken. De werkzaamheden zijn afwisselend: meeldauwtakjes afknippen, aanbinden, appels plukken, noem maar op. En fysiek is het werk niet enorm zwaar.’

De droom van Piet en Angela is er niet een van louter romantiek en idealisme. Economische overwegingen bepalen de koers veel meer. De bank wreef hun meteen al het belang van de kassa in. ‘Hoeveel verdien capaciteit er in de boerderij zat? Twee keer een modaal inkomen was de voorwaarde om ons te financieren. We moesten per jaar twee keer 36 duizend euro privé kunnen onttrekken aan het bedrijf. Waarom? Zeg het maar. Ik weet het niet. Nou, dat vonden we onzin.’ Glas vervolgt, met een grijns: ‘Toen hebben we Angela’s moeder om een lening gevraagd. Mijn schoonmoeder van 88 is onze bankdirecteur. Zij vindt alles prachtig wat we doen, stelt geen eisen en we betalen haar keurig de aflossing plus rente.’ Hoewel ze bij lange na geen 72 duizend euro per jaar nodig hebben, willen de twee wel kunnen leven van de zaak. ‘Al is het maar uit eergevoel.’ Dat oogmerk staat op gespannen voet met hun sympathie voor lokaal en kleinschalig telen en fokken, en voor de korte keten. Neem de appels. De allereerste oogst leverde vorig jaar al 15 duizend kilo op. Appels en appelsap verkochten ze deels op het erf,

maar een groot deel ging naar verkooppunten in de regio en naar een groothandel. Alles in eigen hand houden, was gewoon niet haalbaar, zegt Glas. ‘Hoe leuk en inspirerend huisverkoop ook is, met al die aanloop, het is toch ook een gedoe. Je moet bijvoorbeeld altijd thuis zijn en altijd bereid een praatje te maken.’ Met de kippen idem dito. Maandelijks slachten en plukken Glas en Angela er een stuk of wat zelf voor liefhebbers, maar de meeste vogels komen via verwerkingsbedrijf KemperKip in de Achterhoek bij de consument terecht. ‘Als we van honderd kippen per maand konden bestaan, zouden we het direct doen’, aldus Piet. In zijn biologische stal heeft hij er vierduizend. ‘Hoeveel van wat we produceren moeten we zelf vermarkten, hoeveel moeten we afzetten via de groothandel, voor een slechtere prijs? Op dat koord dansen we.’ Voor de Lopster boer is het wel duidelijk: als korte ketens gepresenteerd worden als oplossing voor de Nederlandse boer, kun je het schudden. Wij kunnen in Nederland niet zonder groothandel. •



OP NAAR EERLIJKE KETENS

~ Essay ~

Tekst Jan Willem Wennekes / Beeld Kamilė Česnavičiūtė

Eten uit de buurt is actueel in deze corona-tijd, maar de vraag naar kortere ketens maakt deel uit van een grotere omslag. Jan Willem Wennekes pleit voor een wereld waarin brede welvaart centraal staat en we niet alleen de winst willen maximaliseren.

Transitie is al begonnen



De vraag naar eerlijke, transparante en regionale producten neemt toe. We moeten naar een nieuw economisch denken waarin brede welvaart centraal staat. Uitschakelen van tussenpartijen scheelt kosten én maakt de keten begrijpelijk voor de eindgebruiker.

Laaten we beginnen met een klein gedachtenexperiment. Wat zou goedkoper zijn, een wollen trui van wol van schapen uit Noord-Nederland? Of een trui van wol uit bijvoorbeeld Nieuw-Zeeland? Met je boerenverstand voel je aan dat het eerste goedkoper zou moeten zijn, al is het maar vanwege het transport. In de praktijk blijkt vaak dat dit soort producten juist van ver komt. Dat moet anders kunnen! Als reactie hierop zien we een trend ontstaan naar een alternatief: de korte keten.

De corona-crisis heeft hier een versnelling veroorzaakt. Van de groei van boerderijwinkels en lokale energiecoöperaties, via initiatieven als Herenboeren, lokale voedselplatforms als Boerschappen en Streekboer, tot aan de massale verkoop van Support your Locals-pakketten. Veel consumenten hebben het afgelopen jaar regionale leveranciers herontdekt.

Maar ook vóór corona was de korte keten al in opkomst. Bedrijven zoeken direct contact met producenten, willen meer controle over en inzicht in de keten, en investeren in de relatie met de producent of boer. En niet voor niets: consumenten willen weten waar hun producten vandaan komen, onder welke omstandigheden deze gemaakt zijn en of er geen misstanden aan verbonden zijn. De roep om eerlijke, transparante en regionale producten neemt alsmaar toe. Dit is ook te merken aan de groei en ontwikkeling van Impact Noord als ondernemersvereniging die werkt aan systeemverandering. De wens om ons productiesysteem simpeler en dichterbij te organiseren, is een reactie op de modernisering en globalisering die na de Tweede Wereldoorlog is ingezet. Productieketens zijn langer en complexer dan ooit, en zijn zo ingewikkeld geworden dat geen enkele stakeholder meer het volledige overzicht heeft. Een treffend voorbeeld hiervan is het bekende chocolademerkt Tony's Chocolonely dat nog steeds in de eigen productieketen niet met honderd procent zekerheid kan zeggen waar alle ingrediënten vandaan komen en onder welke omstandigheden deze gemaakt zijn. Dit ondanks vijftien jaar volhardende inspanning.

De pandemie toonde ons de zwaktes van onze mondiale dwaasheid

De productienetwerken waarin veel van onze consumentenproducten gemaakt worden, zijn inmiddels onderdeel van een wereldwijd systeem. Producten worden op grote schaal gemaakt, waarbij sterk gespecialiseerde bedrijven één onderdeel of ingrediënt in bulk leveren voor de productie. Deze manier van werken heeft in het verleden voordelen gebracht voor consumenten en producenten. We zien inmiddels echter ook de nadelen van dit systeem, dat door zijn perverse prikkels tot sociaal-maatschappelijke spanningen leidt en druk zet op ons milieu in de vorm van vervuiling en uitputting. Het is hoog tijd dat we het roer omgooien. Juist dit soort negatieve effecten willen impactondernemers systematisch uitbannen.

Groeiverslaving

Dat het systeem hapert zagen we het afgelopen corona-jaar extra goed door lege schappen in de supermarkten, vrachtschepen die vastliepen in het Suezkanaal of stokkende productie van vaccins. De pandemie toonde ons de zwaktes van ons mondiale productiesysteem.

Als je er van een afstand naar kijkt, zou je het ook dwaasheden kunnen noemen: waarom slepen we grondstoffen de hele wereld over om stukje bij beetje producten samen te stellen? Waarom verdient de supermarkt meer aan een pak koffie dan de koffieboer die de plantage beheert? Hoe is het mogelijk dat we van een simpele maaltijd niet meer weten waar alle ingrediënten gemaakt zijn?

De drang naar efficiëntie, opschaling en specialisatie wordt aangejaagd door onze verslaving aan economische groei. We zien steeds beter dat deze grote negatieve gevolgen heeft. Ten eerste een stijgend verbruik van onze natuurlijke hulpbronnen, zoals grondstoffen, water en schone lucht, met als gevolg toenemende druk op het klimaat en de biodiversiteit. Ten tweede vraagt groei om een toenemende productie tegen zo laag mogelijke kosten. Dat de druk op mensen om productiever te worden toeneemt, merken we in ons eigen land vooral aan de stijging van oververmoeidheid en burn-outs. Waar we minder zicht op hebben, of wat we in ieder geval minder beleven, is dat ons productiewerk grotendeels naar lageloonlanden is verplaatst, met groeiende ongelijkheid en sociaal onrecht als gevolg. Maar deze sociale, maatschappelijke en ecologische kosten worden niet meegerekend, omdat ons huidige economische model dat niet vraagt. Dwaas toch? Als impactondernemers willen wij dat dit verandert.

Betekenis-economie

De vraag naar kortere ketens is een onderdeel van een grotere beweging: die naar een nieuw economisch denken waarin brede welvaart centraal staat. Deze beweging wordt ook wel de betekenis-economie genoemd. Het is de overgang naar een economisch stelsel waarin we niet alleen oog hebben voor financiële waarde, maar ook voor de sociale, maatschappelijke en ecologische bijdragen (of kosten) die een productieproces kan (op)leveren.

Waar ons huidige economische model zoekt naar de maximale financiële opbrengst tegen de laagste financiële kosten, zoekt het nieuwe economische model naar de maximale financiële, sociale én ecologische meerwaarde tegen de laagst mogelijke financiële, sociale en ecologische kosten. Dit is een fundamenteel ander economisch model dan wat we nu hanteren. Nu worden 'externe kosten', zoals die van ongelijkheid, transport, vervuiling, armoede of verlies van biodiversiteit immers niet meegerekend. De 'ware kosten' van het product zitten niet versleuteld in de prijs.

Stel nu dat we deze kosten wel meerekenen. In plaats van zoeken naar het meeste waar voor zijn geld, zoekt de markt dan naar producten die ook een bijdrage leveren aan de maatschappelijke uitdagingen van onze tijd. In andere woorden: in plaats van wol uit Nieuw-Zeeland te halen, is het opeens een stuk wijzer om die lokaal te verkrijgen. Het mooie is dat dit al gebeurt. Korte ketens leveren al toegevoegde waarde voor consumenten en producenten. Dit uit zich niet per se op financieel vlak, maar wel op andere terreinen: minder ongelijkheid, minder macht voor multinationals, meer transparantie en betere verdiensten voor de ketenpartners. Allemaal onderdelen die meespelen in de nieuwe economie die om brede welvaart draait. De economie waar wij als impactondernemers al volop mee bezig zijn.

Korter: hoe dan?

Impactondernemers werken aan de transitie van onze huidige economie naar een systeem waarin brede welvaart centraal staat. De opkomst van korte ketens is onderdeel van deze economische verandering. Een korte keten betekent niet per se dat de fysieke afstand tussen de bron en de consument kort hoeft te zijn. Het gaat ook over de mentale afstand die een consument ervaart. Dat een product letterlijk van dichtbij komt zoals bij Herenboeren of Streekboer versterkt de waarde maar is niet altijd mogelijk of noodzakelijk. Consumenten snappen prima dat bepaalde producten zoals cacao of sinaasappels niet in Nederland groeien.

Waar een product niet dicht bij huis geproduceerd kan worden, kan toch de keten verkort worden, vooral door tussenpartijen uit te schakelen en de keten inzichtelijk te maken. Dat kan bijvoorbeeld door direct in te kopen bij boerencoöperaties, waarbij het helder en

bewijsbaar is voor de consument waar het product vandaan komt en wie het heeft gemaakt. Als je daarbij kiest voor duurzaamheid en transparantie in het transport en productie hier in Nederland, voegt het product op meer vlakken waarde toe dan alleen financieel. Zo worden producten onderscheidend en kunnen ze ook tegen een meerwaarde afgezet worden.

Een voorbeeld hiervan is het zeilschip de Tres Hombres, dat producten als cacao, rietsuiker en koffie inkoop bij boerencoöperaties in Zuid-Amerika, die emissievrij vervoert over de oceaan en afzet bij verwerkers zoals Chocolatemakers hier in Nederland. Het zeilschip is voor consumenten zelfs live te volgen tijdens de oversteek van de oceaan. Ook al duurt het transport langer, als hier rekening mee wordt gehouden is het productieproces net zo continu en stabiel als in het huidige *just in time delivery*-systeem. Consumenten waarderen deze producten letterlijk met meer waarde. Dus laten we dit vooral méér gaan doen.

LocalTea-oprichter Johan Jansen had als doel de keten te verkorten van thee. Het lukte hem in acht jaar tijd om de theeplant te cultiveren voor het Nederlandse klimaat. Van deze plant kunnen ze in Zunderen (Brabant) nu alle soorten thee maken die we gewend zijn. In één klap wordt de gigantische uitstoot die normaal gekoppeld is aan het vervoer van thee – bijna altijd geteeld in Azië – teruggebracht tot een paar procent. Dat levert een enorme besparing van 95 procent op in de uitstoot van CO₂. De keten wordt bovendien een stuk eerlijker, want LocalTea levert zelf direct aan de winkels, in plaats van via allerlei tussenhandelaren, distributeurs en transporteurs. Deze nieuwe manier van produceren bespaart 99 procent aan water en energie, becijferde de Universiteit van Amsterdam. Dát is een prachtig voorbeeld van impactondernemen. Door op deze manier thee te produceren verandert het bedrijf meer dan het eigen bedrijfsmodel: het werkt aan een grotere transitie.

Systeemverandering

Ketenverkorting heeft verschillende kanten. Enerzijds proberen we in het productieproces het aantal (tussen)partijen te verminderen. Ook vanuit efficiëntie-overwegingen kan dit nuttig zijn: minder partijen betekent simpelweg minder kosten. We zien de opkomst van modellen waarbij (groepen) bedrijven – bijvoorbeeld via platformen – direct aan

de consument gaan verkopen, soms als reactie op de marktmacht van de grote tussenpartijen zoals supermarkten. Denk hierbij aan Streekboer, Herenboeren of lokale energiecoöperaties zoals Energie VanOns of Grunneger Power. Tussenpartijen uitschakelen scheelt kosten én maakt de keten begrijpelijk voor de eindgebruiker.

Anderzijds proberen bedrijven soms primair de keten transparanter en eerlijker te maken: we willen weten waar een product vandaan komt, wie het gemaakt heeft, en we willen zorgen dat iedere partij in de keten waarde – in de brede zin van het woord – kan onttrekken aan de keten. Dit kan financiële waarde zijn, maar ook een andere invulling krijgen zoals betere gezondheid, minder ongelijkheid of scholing voor kinderen. Dit wordt vergemakkelijkt als er minder partijen zoals verwerkers, handelshuizen en tussenhandelaren zitten tussen de producent en de consument. Dit zien we bij bedrijven zoals Moyee Coffee, Tony's Chocolonely of het Groningse Koffiestation.

Een derde weg is die van de gebiedscoöperaties, die door het bundelen van kleinere bedrijven toch de concurrentie kunnen aangaan met het grootbedrijf. Zo werken in de gebiedscoöperatie Westerkwartier bedrijven samen om lokaal vlees te leveren aan het UMCG, waar dat eerder elders grootschalig uit Europa werd ingekocht, met alle transport en CO₂-uitstoot van dien. Of neem de lokale Coop in Drenthe die steeds meer ruimte in de schappen maakt voor lokale producten die ze actief inkoop bij gebiedscoöperaties. Zo komt het regionale product weer terug in de schappen. Een ontwikkeling die eigenlijk heel logisch is en een stuk minder dwaas lijkt dan wat er nu soms gebeurt. Zo speelt ketenverkorting dus een belangrijke rol in de transitie naar een eerlijker economisch systeem.

Als de huidige crisis iets laat zien, is het wel dat de tijd rijp is voor een nieuw economisch systeem. Een systeem waarin we meer missiegedreven ondernemen en beleid maken, om de grote uitdagingen die we hebben, zoals klimaatverandering, verlies van biodiversiteit en groeiende ongelijkheid, aan te kunnen gaan. Op naar de impacteconomie!

En dan wordt straks die heerlijke wollen trui toch weer gemaakt van lokale wol, geweven door inclusieve weverijen, met 'echte winst' voor Noord-Nederland op het vlak van een inclusieve arbeidsmarkt, groeiende biodiversiteit en een schonere leefomgeving. •

De tijd is rijp voor een nieuw economisch systeem

Jan Willem Wennekes is ondernemer en filosoof. Als directeur van Impact Noord verenigt hij impact-ondernemingen: bedrijven die maatschappelijke en ecologische transities versnellen.



GEEF ONS DAGELIJKS



Het Groninger goud moet ruim voldoende zijn om alle monden in het Noorden te voeden met dagelijks brood. Toch maken we hier voertarwe en halen we onze baktarwe van ver.

Tekst Bert de Jong / Beeld Marieke Kijk in de Vegte

LOKAAL BROOD

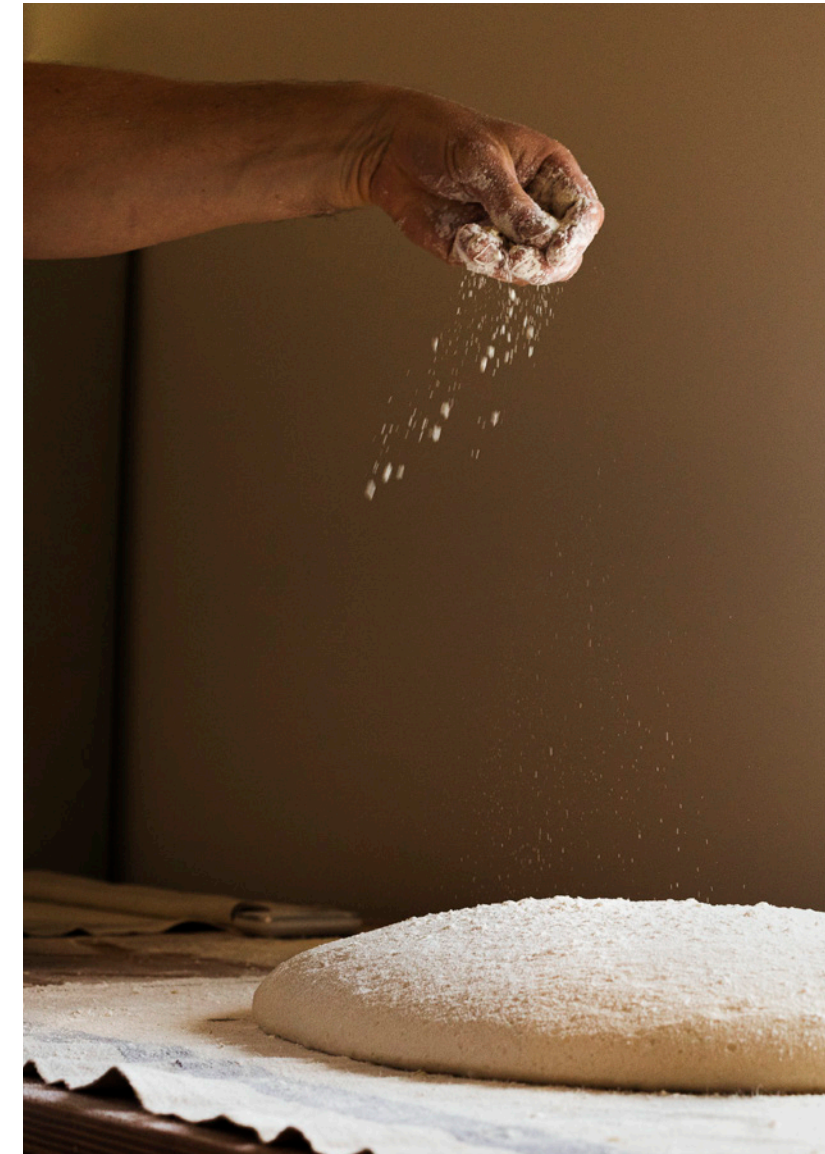
Rechtstreeks uit de regio van eigen boeren en bakkers op het bord. Vroeger was het geen vraag, nu is het een vraagstuk. Geld regeert. De prijs smooft mooie initiatieven voor brood van eigen granen. Eters willen brood voor weinig geld en veel bakkers kiezen daarom tarwe van over de grens. Onze granen verdwijnen vooral in het veevoer. Bakker Wiebrand van der Wijk maakt wel bijzondere broden van eigen granen. Zijn klanten kunnen kennismaken met oude rassen als Emmer, Rode Tirol en Blanc, voor een groot deel geteeld op het Groninger land. Als een van de weinige biologische bakkers in het Noorden kiest Van der Wijk voor een aanpak waar hijzelf én zijn klanten blij van worden. 'Eind volgend jaar komt driekwart van mijn meel uit eigen regio.'

Boeren van coöperatie De Graanrepubliek in het Groningse Oldambt regeren weer als vanouds over hun akkers. Daarop groeien nu bijzondere graansoorten. In het hart van 's lands graanschuur is De Oude Remise in Bad Nieuweschans ook de broedstoof voor nieuwe initiatieven met granen, zoals mouterij Kiemkracht en distilleerderij Hooghoudt.

Waarom is het Groninger initiatief iets bijzonders en komen er voor ons dagelijks brood zoveel granen uit Frankrijk, Duitsland of zelfs uit de Oekraïne en niet van eigen grond dicht bij huis? Onder anderen boer Pyt Sipma uit het Friese Engwierum bewijst in het klein dat het wel degelijk kan om in de noordelijkste rand van ons land een goede baktarwe voor brood te telen. Ook zijn Groninger collega's doen het. Ze zijn echter uitzonderingen.

Herman van Vliet uit Doezum droomt ervan dat we meer voedsel eten van eigen akkers. Daarom heeft hij verschillende partijen bijeengebracht. Pyt Sipma hoedt het land, molenaar Cees Noteboom van molen 't Lam in Woudsend maalt van de tarwe meel en bloem, en bakker Bas van Esch maakt er *Fryske weetbôle* van in zijn biologische bakkerij in Peize.

Op kleine schaal is het prima te doen, stelt Van Vliet. 'Het loopt, maar de groei gaat moeizaam.' In gestandaardiseerde industriële processen is het lastiger. Zijn vakmanschap stelt een ambachtelijke bakker in staat om van lokaal meel goede broden te bakken. 'Broodbakken is een vak. Een goede bakker kan het meel lezen. Die weet wat hij met extra water, langer kneden of langer laten rijzen kan doen om een luchtig brood te krijgen. Het vraagt vakmanschap van bakkers om met lokale granen te kunnen bakken. Zoveel ambachtelijke bakkers zijn er niet die dat kunnen.'





Niet alle meel is hetzelfde, weet molenaar Noteboom. Hij maalt jaarlijks 250 ton granen van biologische telers uit vooral het Noorden. Zijn afnemers kiezen precies. Een Amsterdamse bakker hecht eraan dat het graan in Groningen is gegroeid en wil weten wie de teler is. Het maakt ook veel verschil, beklemtoont de molenaar. ‘Meel is een natuurproduct. Het is aan de bakker om met zijn kennis ervan de mooiste broden te maken. Hij moet er extra zorg aan besteden.’ ‘Om te kunnen bakken, moet je veel van het graan weten’, stelt Mevrouw de Molenaar Christa Bruggenkamp vast. Van het door haarzelf op de molen De Onderneming in Witmarsum gemalen meel bakt zij onder andere Menno’s Bôle, prachtige brood met karakter. Het is van het eeuwenoude graan Turkey Red Wheat, waarvan akkerbouwer Menno de Vries in het eigen dorp enkele hectares teelt. ‘Er is geen partij graan gelijk. Dat maakt het uitdagend.’ Boeren in het Noorden zouden Friezen, Groningen en Drenten best het graan kunnen leveren voor het dagelijks brood. De mooie zomers met veel zonneschijn helpen de telers alleen maar om een goede kwaliteit te kunnen oogsten. Een hectare levert ongeveer 4.500 kilogram tarwe, voor een bakker genoeg om ongeveer 10.000 broden te maken. In het klein lukt het om van boer tot bord te gaan, in groter verband zijn er allerhande hindernissen. Gevoed door de verlangens van consumenten eisen supermarktketens en grote bakkerijen een constante kwaliteit van meel en bloem. Die maakt het ook een bakker

gemakkelijk, hij kan precies volgens recept het deeg bereiden. Veel consumenten wensen een luchtig brood, de bakker kiest daarvoor zijn meel en broodverbetermiddelen. Voor desembroden is er vanwege de lange rij- en rusttijden veel meer gevoel van de bakker nodig. Koopmans Koninklijke Meelfabrieken in Leeuwarden is een grote leverancier aan bakkers en stuurt nauwgezet op die constante kwaliteit van de grondstoffen. Hier komen de granen uit alle windstreken met scheepsladingen naartoe. De meelfabrikant biedt garantie door een melange van verschillende partijen tarwe samen te stellen. Zo voorkomt hij kwaliteitsschommelingen.

Identiteit

Maar zo is er wel verlies van identiteit en typische kenmerken van eetcultuur, merkt historicus Van Vliet op. Broden van tarwe uit eigen streek vertonen immers ook hun grillen. Voor trouwe eters van ambachtelijke bakkers geen probleem, die accepteren maar wat graag eigen kraak en smaak aan de baksels van eigen grond. ‘Voor de bakker ook geen probleem, die kan het heel goed uitleggen.’ Een brood heeft volgens hem een verhaal als het de eter duidelijk is dat de tarwe van boer X is en dat bakker Y er een mooi brood van gebakken heeft. Daarmee is ieders vakmanschap inzichtelijk. Hij vergelijkt het met aardappelen. ‘Vroeger kocht je een zak of een kistje met daarop de naam van de teler en dan wist je dat je van hem puike aardappelen had. Nu is het anoniem, de handel plakt er een eigen naam op.’ Bakker Wiebrand van der Wijk uit Bad Nieuweschans ziet het succes van zijn werk vooral ’s zaterdags op de Vismarkt in Groningen. Daar heeft hij een grote groep vaste klanten die bewust kiezen voor zijn bijzondere desembroden en die ook bereid zijn er iets extra’s voor te betalen. ‘Veel buitenlandse studenten ook. Zij houden van een stevig brood.’ Een groot deel van de door Van der Wijk gebruikte granen komt van het Groninger land. Het is gemalen door Rolf Wasses en zijn molenaars op de oude korenmolen Joeswert in Feerwerd. ‘Ik maak eigen keuzes en bak broden met een eigen signatuur, waar ik ook zelf blij van word’, zegt de biologische bakker. Hij heeft vijftien verschillende soorten, van Frans Grijs tot vijfzadenbrood. Daar is hij drie dagen mee bezig, want een lange rijstijd is het geheim. Zo krijgt het brood meer smaak en kunnen vezels, mineralen en vitamines beter vrijkomen. ‘We moeten anders omgaan met voedsel’, is de overtuiging van Van der Wijk. ‘Het is een grote puzzel met onder andere de verlangens van consumenten en de macht van de supermarktketens. Ik weet ook dat tachtig procent van alle Nederlands brood via de supermarkt wordt verkocht. Dan zie je brood voor een euro. Dat slaat helemaal nergens op.’

Wiebrand van der Wijk (bakker)

‘BROOD VOOR EEN EURO SLAAT HELEMAAL NERGENS OP’

Fryske Bôle

Met Fryske Bôle dacht een Fries elftal echte bakkers goud in handen te hebben. Een korte keten door op Friese grond geteelde baktarwe, gemalen in eigen provincie, door de bakker gebakken in het eigen dorp. Zie hier het recept voor lokale producten. Met oude graanrassen leek het een wenkend perspectief. Koopmans Koninklijke Meelfabrieken in Leeuwarden heeft in 2014 de schouders gezet onder de Fryske Bôle om zo een korte keten te realiseren. Dit in samenspraak met de Stichting Veldleeuwerik en akkerbouwer Andries Jensma. De laatste boert met zijn maatschap op achthonderd hectare rijke kleigronden van het Friese Bildt, ooit gewonnen op de Waddenzee. Maar de belofde plus voor de boer en de bakker blijkt in de praktijk niet haalbaar. Ondanks alle inzet en enthousiasme is de Fryske Bôle niet succesvol gerezen. Het knelpunt zit in het loon voor alle extra werk om het graan voor bijzonder brood te leveren. De prijs voor de baktarwe voor brood is namelijk nagenoeg dezelfde als voor de tarwe die in het veevoer wordt gestopt. Kleine zowel als grote graantelers kiezen voor gewassen die met meer gemak meer geld opleveren. De oogst van voertarwe is groter, gemiddeld 8.500 kilogram per hectare. Daardoor levert de voertarwe voor de koeien en de varkens de boer per saldo meer op dan de baktarwe voor ons dagelijks brood. Het is Koopmans Koninklijke Meelfabrieken toch gelukt om voor de productie van meel een groter deel van de granen uit eigen land te halen. Maar dat komt vooral van akkerbouwers uit Zeeland en Flevoland, en amper van noordelijke akkers. Van de ongeveer vierduizend ton graan die wekelijks wordt aangevoerd is inmiddels een kleine helft van eigen bodem. Hiermee weet Koopmans in te spelen op de groeiende behoefte van bakkers naar lokaal en duurzaam.





Brood en het Noorden

85 miljoen kilo brood

Alle 1,73 miljoen inwoners van de provincies Groningen, Friesland en Drenthe eten in een jaar ruim 85 miljoen kilogram brood. Na de eeuwwisseling was de nationale broodconsumptie meer dan 1.000 miljoen kilogram. De laatste vijf jaren schommelt dit cijfer rond 850 miljoen kilogram. **Het aandeel van de ambachtelijke bakkers stijgt flink.**

Gemiddeld eten Nederlanders **4 sneetjes brood per dag**. Favoriet is volkorenbrood (38 procent), gevolgd door meergranenbrood (34 procent) en tarwebrood (28 procent).

50 kilo per persoon

De gemiddelde consumptie in een jaar is zo'n 50 kilogram brood per persoon.

In een heel volkorenbrood zit ongeveer 500 gram meel. **Voor één heel brood is anderhalve vierkante meter akker nodig.** Van een aar tarwe kan een molenaar 40 tot 60 korrels tot bloem of meel malen.

Bron: Nederlands Bakkerij Centrum

300 miljoen broden

Op landelijke schaal zijn in de **provincie Groningen de meeste hectares voor de teelt van graan te vinden**. Als alle boeren in het Noorden voortaan op deze akkers granen zouden telen voor de bakkers, zouden er 300 miljoen broden van gebakken kunnen worden.

Groningen 28.379 hectare
Friesland 5.552 hectare
Drenthe 4.080 hectare

4.500 kilo per hectare

Van een graanakker met baktarwe voor brood oogst een boer gemiddeld 4.500 kilogram per hectare. Teelt hij **voertarwe** voor koeien en varkens, dan is de opbrengst gemiddeld **8.500 kilogram per hectare** met in sommige gunstige jaren zelfs uitschieters naar 9.500 kilogram.

Bron: CBS

Voor de grote bakkerijen en meelfabrikanten telt echter vooral de prijs. En zo komen in de meeste van onze broden granen uit Frankrijk, Duitsland en Oekraïne. Alle inspanningen om het aantal voedselkilometers te beperken en extra economisch perspectief voor de regionale boeren te openen, ontmoeten een weerbarstige praktijk.

Biologisch boer Pyt Sipma ziet hoe goede bedoelingen stranden in schoonheid. Biologische veehouders in de Europese Unie zijn verplicht om zestig procent van het veevoer van het eigen bedrijf of uit de regio te halen. Daarna is de vraag naar biologische voertarwe fors gestegen en hieraan verbonden ook de prijs hiervoor. Simpele rekensom, zegt Sipma: 'Het levert mij niks extra's op voor alle extra inspanningen.'

Graanrepubliek

'Wij bouwen aan bewijslast en voldoende volume', zegt Niels Grootenboer van De Graanrepubliek. Gesteund door overheden en het Waddenfonds, wil deze Groninger coöperatie van telers en makers weer granen telen voor voeding. Dat kan, het klimaat als beletsel is een fabel. Het moet ook op grote schaal mogelijk zijn om honderd procent Nederlandse producten te leveren. 'Er staat ons niets meer in de weg.'

In de afgelopen jaren is gebroed op allerlei initiatieven die voldoende volume opleveren om successen te laten zien. 'Er is veel lobbywerk verricht en veel gedaan om voor de toekomst processen en infrastructuur voor elkaar te krijgen. Daar gaat het vaak mis', stelt een enthousiaste Grootenboer vast. Biologisch bakker Wiebrand van der Wijk bakt in de Oude Remise, maar het doel is om tot concrete afspraken te komen met een landelijk werkende bakkerij. Zo zijn er ook gesprekken met de restaurantketen La Place.

Ondertussen is er bij de genenbank in Wageningen gezocht naar oergranen die het goed doen op het Groninger land. En op proefboerderij Ebelsheerd zijn experimenten uitgevoerd en hebben tien boeren hun akkers zo ingericht dat deze een hoge biodiversiteit garanderen. 'Dat hebben we in de loop der tijd laten glippen.' Dit jaar hebben boeren voor het eerst 44 hectare ingezaaid met verschillende graansoorten. 'Het is de kip en het ei', stelt Grootenboer vast. De ambitie is om in het jaar 2025 zo mogelijk een opbrengst te hebben van een miljoen kilogram. 'We moeten zaaien, hebben we gezegd. Daar begint het mee.' •

Op een festival wanen mensen zich in een alternatieve werkelijkheid. De perfecte gelegenheid om ze te laten wennen aan lokaal voedsel.

Tekst & Beeld Merlijn Torensma

Festival als *living food lab*



Met de rug naar de muur staan de foodtrucks in de opslag. Door de lockdown zijn er geen festivals in Nederland en hebben de cateraars hun eettentjes opgeborgen. Folkert Beetstra, eigenaar van De Burning Baarch, heeft zijn smoker en hamburgergrills opgeslagen in een oude melkfabriek in het Friese Burgum. Hij heeft zijn foodtruck gemaakt in 2019 met als doel om in 2020 daarmee de festivals af te rijden.

Voor festivals is de *food line-up* haast net zo belangrijk als die van de bandjes die er optreden. Over wat er op het menu staat, denkt de organisatie goed na. Met eten onderscheiden de festivals zich én laten ze zien dat ze bewust duurzame keuzes maken.

Into the Great Wide Open (Vlieland) introduceerde jaren terug de zeewierburger. Welcome to the Village (Leeuwarden) had burgers van de Friese festivalkoe Janneke. En Eurosonic Noorderslag (Groningen) heeft zijn eierballen waar je bijna niet omheen kunt. De festivals proberen hun bezoekers steeds weer een nieuwe culinaire ervaring te bieden.

De voedselprogrammeurs denken ook goed na over waar het eten vandaan komt. Eén van hen is Wilbert van de Kamp. ‘Op festivals breng je mensen dicht bij elkaar. Ik ontwikkel dingen waardoor mensen elkaar beter leren begrijpen. Voedsel helpt daar goed bij.’

Van de Kamp probeert het voedsel veel uit de streek rond een festival te krijgen. Zelf eet hij ook vooral lokaal. Dat doet hij niet per se omdat het duurzamer is, maar vooral vanuit zijn ideaal om mensen bij elkaar te brengen. ‘Ik zie het meer als therapie. Door korte ketens leren we elkaar kennen. Die bieden de boer de gelegenheid te laten zien dat zijn product ertoe doet. Een ontmoeting tussen consument en producent kan leiden tot meer bewustzijn.’

Wat de pot schaft

Zelf noemt Van de Kamp zich een activistisch ondernemer. Hij werkt voor meer festivals: voor Welcome to the Village is hij de voedselprogrammeur, voor Oerol zet hij een programma op dat Het Kookeiland heet. Verder werkt hij voor Innofest, een club die festivals gebruikt om nieuwe diensten en producten te proberen. Het festival is een *living lab*, een plaats ‘waar je op korte termijn kunt leren voor het echte leven’. ‘Festivals lopen vaak een paar jaar voor op de echte wereld’, stelt Van de Kamp. ‘We accepteren er zaken die we anders niet zouden accepteren. Mensen eten letterlijk wat de pot schaft. Niet iedere festivalbezoeker zit daar meteen op te wachten, maar ik merk ook dat weinigen ertegen zijn. Ze denken dan: ik eet wel wat er is. Mensen worden zich bewust van het eten dat wij hun voorschotelen, dat er zoiets bestaat als lokaal voedsel. Als festival zetten wij een eerste stap die de hele maatschappij kan volgen.’

Wat mensen aan nieuwe ideeën naar huis meenemen, vindt Van de Kamp lastig inschatten. Iemand die daar beter zicht op heeft, is onderzoeker Marije Boonstra. Ze publiceerde onlangs een boek over festivals als living lab voor duurzame innovaties. ‘Niet alle festivals zijn geschikt voor experimenten die leiden tot een verandering bij de bezoeker, maar sommige zijn dat wel. Het heeft overigens vooral te maken met de programmeurs en hun eigen activistische houding. Het is aan hen of ze met een festival een statement willen maken over duurzaamheid of korte ketens en of het publiek dat overneemt.’



Boven: Marije Lamsma, oprichter van Cut the Crêpe, staat dit jaar alleen nog op Welcome to the Village. Tenminste, als het Leeuwarder festival doorgaat. Lamsma is normaal ook cateraar op Oerol, dat al afgelast is voor de tweede keer op rij.

Onder: Michiel Hoving, animator en bedenker van Varkentje Rund, heeft een truck die opgeslagen staat in een grote loods vlak achter de Ikea in Groningen. De loods gaat binnenkort tegen de vlakte, waardoor zijn wagen een ander onderkomen zal moeten vinden.

Muziekfestival DGTL Amsterdam is volledig vegetarisch

Boonstra verwijst onder meer naar een Canadees onderzoek waarin festivalbezoekers gezond eten kregen voorgeschoteld. Ook na afloop van het festival bleken de mensen nieuwe waarden te hebben en soms nieuw gedrag te vertonen. ‘Het mooie van festivals is dat de drempel lager ligt om iets nieuws te proberen. Een festival slokt je tijdelijk op en dan ga je mee in wat daar gebeurt.’

Meer lokaal, minder keuze

Het eten komt niet alleen vaak uit de korte keten, maar is vaak ook vegetarisch en veganistisch. Dat is een trend bij meer grote pop- en dance-festivals. DGTL Amsterdam, een groot underground muziekfestival dat in september plaatsvindt, is volledig vegetarisch. Oerol maakt ook een beweging die kant op. ‘We kunnen voor zo’n festival heftige keuzes maken die mensen normaal zelf misschien niet maken’, zegt Van de Kamp. Bij Welcome to the Village wil de programmeur vooral eten uit de korte keten. Hij koppelt de verschillende cateraars en foodtrucks aan lokale boeren. Dat heeft zowel voor- als nadelen. Het voordeel is dat de boer en de cateraar elkaars producten leren kennen en elkaars vraag en aanbod kunnen afstemmen. Het nadeel is dat boeren behoefte hebben aan regelmatige afzet, terwijl een festival maar een paar dagen per jaar duurt. ‘Eten uit de korte keten heeft ook als nadeel dat je niet meer een veelheid aan keuzes hebt’, vertelt Van de Kamp. ‘Zelf eet ik uit de korte keten. Ik moest in het begin wennen omdat niet alles voorhanden is. Op Welcome to the Village wil ik een lokale minisupermarkt waar mensen keuze hebben uit een soort pannenkoekenmix, ei en melk. Daar geven we ook niet die veelheid aan keuzes en tegelijk laten we zien dat een supermarkt prima toekan met alleen maar lokale producten. Je moet accepteren dat je wat water bij de wijn moet doen.’

Tijdelijke realiteit

Ondanks dat eten uit de korte keten niet alleen voordelen heeft, blijven voedselprogrammeurs als Van de Kamp zich er hard voor maken. ‘Wat festivals goed begrijpen is dat mensen deels voor de act komen maar ook deels voor een verhaal. Als jij dat verhaal goed vertelt, kan voedsel daar een groot onderdeel van zijn. Misschien zorgen festivals niet voor een blijvende verandering in hoe mensen denken en doen omdat er meer systemen nodig zijn om die voor elkaar te krijgen, maar we zijn wel één van de onderdelen in zo’n systeem.’

Een voorbeeld van een blijvende verandering is een bekend biermerk dat op verzoek van een festival biologisch bier ging produceren en dat daarna is blijven doen. ‘Die biertjes liggen nu in de supermarkt’, vertelt Boonstra. In haar onderzoek naar festivals is niet gekeken naar of mensen veranderen in hun gedrag. ‘Misschien wel in hun waarden, maar gedrag blijft lastig om nu iets over te zeggen. Daarvoor duren de festivals vaak net te kort. Mensen stappen tijdelijk in een andere realiteit en staan daar echt open voor nieuwe dingen, zoals een krekburger eten. Maar zodra het festival voorbij is, dringt de normale realiteit zich weer op.’ •



Midden in het grijze gebied

Lokale afzet versus massale productie? De Johannes Kerkhovenvolder BV laat zien dat de kloof soms minder groot is dan we denken.

Tekst Ankie Lok / Beeld Jan-Willem Spakman



Ooit wilde hij wel emigreren, naar een land met meer ruimte. Hij houdt van *wide open spaces*. Maar toen kon Ludolf Fledderman (48) hier aan de slag, aan het begin van de wereld, zoals hij het cliché liever omdraait. De Johannes Kerkhovenvolder BV – een monumentale boerderij naast een haakse bocht in de weg – oogt als een dorpje. Autonoom, onaantastbaar. Maar in de zeventien jaar dat Fledderman hier nu zit, is het af en toe worstelen met de publieke opinie. Neem de burgers die voorbijfietsen of logeren in de bed and breakfast op het erf: geïnteresseerd maar idealistisch, doorgaans zonder benul van het platteland. In een hoek van de schuur staan gewasbeschermingsmiddelen,

daar loopt hij graag met hen naartoe. 'De burger leest vooral over gif. Dan zeg ik: dit zijn de medicijnen voor de planten.' En dan ziet hij ze toch wel met dubbele gedachten vertrekken, de biologische en vegetarische eters, over alle te voeden monden waar productievelden voor nodig zijn.

Alternatief voor soja

Met 550 hectare behoort deze BV, geworteld in de aloude Graanrepubliek, tot de grotere agrarische bedrijven van Nederland. Bouwplan: wintertarwe, suikerbieten, luzerne en aardappelen, en sinds kort ook uien en veldbonen. Die laatste als gedroomd alternatief. 'Soja importeren uit Argentinië, daar moeten ze volgende week nog mee stoppen', zegt

Fledderman. 'Kennelijk heeft die lobby het goed voor elkaar. Maar zoiets kunnen wij toch ook wel verbouwen.'

De gewassen uit de Johannes Kerkhovenvolder worden lokaal verwerkt. De wintertarwe gaat naar de veevoercoöperatie en naar de meelfabriek in Uithuizermeeden. De suikerbieten naar Hoogkerk, de luzerne naar groenvoederdrogerij Oldambt. De aardappelen liggen nu nog opgeslagen in drie huizenhoge vakken van elk duizend ton, onder het loeien van de condensverdamer en de eeuwige wind om de schuur. Maar ze zijn bestemd voor de snijerij, voor verpleeg- en ziekenhuizen, en vooral voor McCain, die er in Flevoland en Zeeland friet van maakt voor festivals en McDonald's.

Tot zover het zicht op de keten. Wat er daarna gebeurt, is mistiger. Zo verdwijnt de suiker mogelijk over de grens in de Coca Cola. Ook wie precies een frietje van deze zilte poldergronden eet, valt niet meer te herleiden. Bulkproductie, heet dat neerbuigend. Fledderman vindt het een verkeerde term: 'Het gaat om hoogwaardige grondstoffen voor de voedingsindustrie.' Hoe belangrijk is het om precies te weten op welk bord je product uiteindelijk belandt? Fledderman zegt eerlijk: bij tonnen tarwe en suikerbieten vindt hij dat niet zo belangrijk, en die grote partijen blijven de kern van zijn bedrijf. 'Maar aardappels leveren aan het lokale visrestaurant, rechtstreeks, dat geeft wel veel vreugde en plezier in het leven.'

Plusje op prijs

De beleving van grootschalige productie blijkt soms inderdaad een kwestie van perspectief. Een visrestaurant in de buurt zet sinds vorig jaar verse friet uit de Johannes Kerkhovenvolder op de kaart. Lekker lokaal, en dat vindt gretig aftrek – dezelfde aardappelen die anders in de verguisde massa zouden verdwijnen. En zo worden de grootste Agria's – je wijst ze in het vak zó aan – gesorteerd voor de chique patatbakkers in Parijs. 'Met een mooi plusje op de prijs.' Het is maar wat de consument wil betalen. Fledderman zet de redenering door: 'Als niemand meer plofkip eet, gaan die stallen wel dicht. Dat hoop ik uiteindelijk. Want als de mens meer welvaart krijgt, moeten dieren

daarvan meeprofiten.'

Een opmerkelijk standpunt voor een grote boer? De wereld is niet zwart-wit, bedoelt hij eveneens te zeggen: de gangbare en biologische landbouw liggen soms dicht bij elkaar dan gedacht. Kijk maar naar het omstreden gebruik van koper, dat geldt als het glyfosaat van de biologische sector. Hier in zijn schuur staan dan weer biologische schimmelbestrijders en natuurlijke zeewier- en bacteriepreparaten. 'We zeggen weleens: wij zijn flexi-biologisch. Landbouwadviseurs zijn daar natuurlijk ook mee bezig, net als de jongere generatie onder onze 260 aandeelhouders. Zij hebben vragen over duurzaamheid. En die verantwoordelijkheid voor de omgeving voelen wij zelf ook.'



Regelgeving en precisielandbouw hebben de chemie en kunstmest al een stuk verminderd, constateert Fledderman. 'Vroeger bespoot je een heel veld, nu zien we op satellietbeelden en biomassa-kaarten welke rij, welk plantje iets extra's nodig heeft.'

De technologie verklaart mede waarom de BV amper iemand in dienst heeft. Naast de directeur-bedrijfsleider – een wat klinische titel boven Fleddermans stevige stappers en spijkerbroek – zijn er Maarten Schuttenbeld (26), een boerenzoon uit Westeremden die een eigen plekje zocht en hier veel leert, en nog een vaste medewerker. In de 'piekjes' in voorjaar en herfst breiden ze uit met zzp'ers. Daarbuiten is het zelf zaaien, poten, bemesten en verzorgen. En ganzen verjagen met een laser-zaklamp, want ja, die vreten de wintertarwe op en voor een halve oogst ben je niet het hele jaar hard aan het werk.

Andere vogels probeert Fledderman juist aan te trekken, op stroken luzerne afgewisseld met bloemen en in de akkerrandjes langs alle sloten. De BV krijgt er subsidie voor, 'bloemetjesgeld', en hij vindt het mooi. Maar zo'n teeltvrije zone komt ook wel goed uit nu het oppervlaktewater schoner moet via strengere regels voor de sproeimachine. Hij hekelt meer regelgeving, vooral uit Brussel: traag en zonder maatwerk, en de controle duwt je telkens in de verdediging, naar de ene kant van die kloof. 'Daartussen proberen wij boer te zijn. Op een goede manier.' •

Logeren in de bed and breakfast:

johanneskerkhovenpolder.com/polderstee

Zout, zoet en vet

Een halve eeuw voedselinnovatie heeft onze smaak wezenlijk veranderd. Zelfs zelfbenoemde foodies zoals Dorine en Freya zijn geheel niet vrij van de smaak van de lange keten.

Tekst Dorine van den Beukel en Freya Zandstra
Beeld Jan-Willem Spakman

Smaak verandert en dat is prima. De vraag is of onze smaak nog van ons is: wie is de baas over onze smaak? De naoorlogse voedselindustrie heeft ons eten zoeter, zouter en vetter gemaakt, tot het punt van een collectieve verslaving aan calorieën. Ze heeft ons dieet ook eiwit- en koolhydraatrijker gemaakt, veel meer dierlijk dan plantaardig. In de afgelopen vijftig jaar is de gemiddelde Nederlander drieënhalve keer zo veel kaas en bijna tweeënhalve keer zo veel vlees gaan eten, veel meer eiwit dan de mens nodig heeft. De hoeveelheid eten op ons bord neemt toe en neemt toe, en de wereld en onze gezondheid lijden eronder. De lange keten heeft ons verder heerlijke smaken van ver gebracht. In de keukens van onze oma's waren kaneel, peper en nootmuskaat toch echt wel het meest exotische wat je kon vinden. En ook al doen wij ons best om zo veel mogelijk lokaal te eten, in onze keukenvoorraad vind je standaard ingrediënten als knoflook, kikkererwten, tofu, sambal, citroengras en natuurlijk een stukje gember voor de thee. Niet alleen eten we nu andere dingen dan vroeger. Ook de dingen waarvan we denken dat ze nog hetzelfde zijn gebleven, smaken niet meer zoals ze voorheen smaakten. Ons voedsel is ingrijpend

veranderd, nog veel meer dan we in eerste instantie zouden denken. Wie weet nog hoe de haver smaakte die tot de jaren zestig broederlijk op kleine Groningse akkers groeide naast de tarwe en de rogge? Granen van sterke, oude rassen die konden overleven zonder gif. Wie proefde als laatste het boekweit dat Drentse boeren verbouwden? Wie kent nog dat frisse zuurtje in de Friese boter die boerinnen in de *molkenkelders* maakten? Boter waarvan de smaak veranderde met het seizoen, doordat koeien in de zomer gras aten en in de winter hooi, en geen soja zoals hedendaagse koeien. Smaak is een ingewikkelde, subtiele zaak. Geregeld horen wij verhalen over hoeveel meer smaak de groente vroeger had. Hoe heerlijk bitter de andijvie en de witlof smaakte. Hoe de sperzieboontjes knapten die *heit* uit zijn moestuin toverde. Groente uit de volle grond die met zon en tijd mag groeien, is ander eten dan wat in de supermarkt ligt uit verre landen, geteeld op substraat of in kassen ver weg, diepgevroren of achter glas. Iedere moestuinier met een tomaatje van eigen teelt zal je over dat verschil kunnen verhalen. Volle grond, zon en regenwormen winnen moeiteloos van uitgemergelde bodems, kassen, vliegtuigen en de houdbare-plantenveredeling.



Om meteen de Ot en Sien-idylle wreed te verstoren: de bulk van die heerlijk verse, knapperige sperziebonen van *heit* veranderde in bremzoute, slappe hap, omdat de boontjes in een vat pekelen een winter lang bewaard moesten worden. Het is maar zeer de vraag hoe blij wij zouden zijn met stijfgekookte pap en een menu van gare kool, spruitjes en bonen plus een minieme hoeveelheid spek. En wie durft er nog balkenbrij te eten? Of snotterige kievitseieren als het nog zou mogen?

Barbecue flavour

Smaak is altijd big business geweest. Niet voor niets betaalden mensen eeuwen geleden al enorme prijzen voor smaakmakers van de andere kant van de wereld. De nootmuskaat, peper en kaneel van onze oma's verlevendigden de vlakke smaken van aardappel, tarwe en witte rijst. De smaak van de lange keten is voorspelbaar. Door minutieus onderzoek met testpanels weet de industrie precies wat de consument het allerliefste wil: zoet, zout en vet. Deze basissmaken zet de voedselindustrie in om consumenten meer te laten kopen.

In een grote supermarkt vallen wel 30 duizend verschillende voedingsmiddelen te vinden. Chips met *barbecue flavour* bijvoorbeeld of groentebouillon in de vorm van een blokje. Allemaal niet meer direct herkenbaar als natuurlijk product. Al deze producten zijn verpakt in kleurige zakjes of pakjes met foto's en een ingrediëntenbeschrijving. Productenmakers werken met eieren in poedervorm, kleurstoffen en gehydrateerde groentes. Daarmee imiteren ze de structuur, glans, kleur, vloeibaarheid, stroperigheid en geur van ons eten. Zo bouwen ze makkelijk op te warmen kopieën van gerechten als pasta met pesto, chili con carne of quiche lorraine. Deze tot chemie teruggebrachte voedingsmiddelen zijn de puzzelstukjes waaruit een gerecht met een constante smaak wordt opgebouwd. Vertrouwde gerechten nabouwen gebeurt onder de radar. Supermarkten weten dat iets minder lekker smaakt als er antiklontermiddelen, draagstoffen, complexvormers en vulstoffen op de verpakking staan. Hiervoor gebruiken ze de methode van *clean labelling*, zo weinig mogelijk ingrediënten vermelden en dan ook nog bij voorkeur ingrediënten waarvan consumenten denken dat ze gezond zijn.



Intussen zit de supermarktconsument op de bank en eet bij zijn biertje wat chips met broodje-kruidentbotersmaak. Drinkt een kopje thee met een stukje caramel-zeezout-chocolade. Voor een snelle avondmaaltijd pakt hij een pot *instant noodles* met bolognesesaus.

Doe de test

Smaakkenner en topkok Albert Kooij vertelde ooit in Noorderbreedte over het lot van authentieke mayonaise in zijn restaurant. Een prachtige mayonaise met verse biologische eieren, mosterd, azijn en wat peper en zout laten zijn gasten veelal ongegeten – te zuur voor mensen die gewend zijn aan supermarktmayonaise die stijf staat van de suiker.

Ben je een kritische consument die zelf kookt en verwacht je dat het met jouw smaakautonomie

wel goed zit? Dat dacht je maar. Proef vooral eens mayonaise zoals ze vroeger smaakte. Het recept vind je op de site van Noorderbreedte. Nog niet overtuigd? Tel dan het aantal soorten kaas dat op dit moment in je koelkast ligt. Vermenigvuldig dat cijfer met het aantal verschillende landen van herkomst en zie daar het resultaat. Neem dan een blokje van dit zoutig, vette goud en sta even stil bij het dier dat de melk leverde, de stal waarin het leefde, de boer die het dier hield, de fabrieksmedewerkers die de kaas maakten en verpakten, bij de vervoerders en de medewerkers van je supermarkt. Volg de sensaties van de kaas op je smaakpapillen en je hersens, laat het effect van de kaas op je lichaam doordringen. En maak dan met ieder blokje kaas een bewuste keuze voor autonomie, gezondheid, een houdbare wereld en eigen smaak. •

PREMIUM

Wil je verder lezen over smaak?

Ga naar noorderbreedte.nl/rubriek/ken-je-ketens/ voor een uitgebreidere versie van dit artikel. Lees daar over hoe smaak je kan helpen om gezonde keuzes te maken, hoe moeilijk het is je smaak weer bij te sturen en vind daar het recept voor authentieke mayonaise.

Dorine van den Beukel schreef in aanloop naar dit nummer een online blogserie. Deze vind je via noorderbreedte.nl/rubriek/blog-korte-ketens/



Burgerboerderij

**Dichtbij, duurzaam en seizoensgebonden – daar staat de
coöperatieve burgerboerderij Herenboeren voor.
In Assen werkt het.**

Tekst Bert Nijmeijer / Beeld Harry Cock

Kees Faber uit Groningen heeft met zijn vrouw een bed and breakfast. Als hij zijn gasten in het kort wil vertellen wat Herenboeren is, zegt hij het volgende: 'Een groep burgers – vijfhonderd personen, tweehonderd gezinnen – die geld inlegt om land te pachten en een boer in te huren. Je bepaalt samen wat je gaat verbouwen. Elke week haal je een tas met groente, fruit, eieren en een beetje vlees, van je eigen boerderij.'

Dat is het idee. Een burgerboerderij van stedelingen, met een boer in loondienst. Een coöperatieve megamoestuin mét levende have, op fietsafstand van de bebouwde kom, waar de eigenaren zien wat ze op hun bord krijgen. Kortere krijg je de keten niet. Voor duizend euro per persoon of tweeduizend per gezin ben je lid. Meehelpen op de boerderij mag, maar hoeft niet.

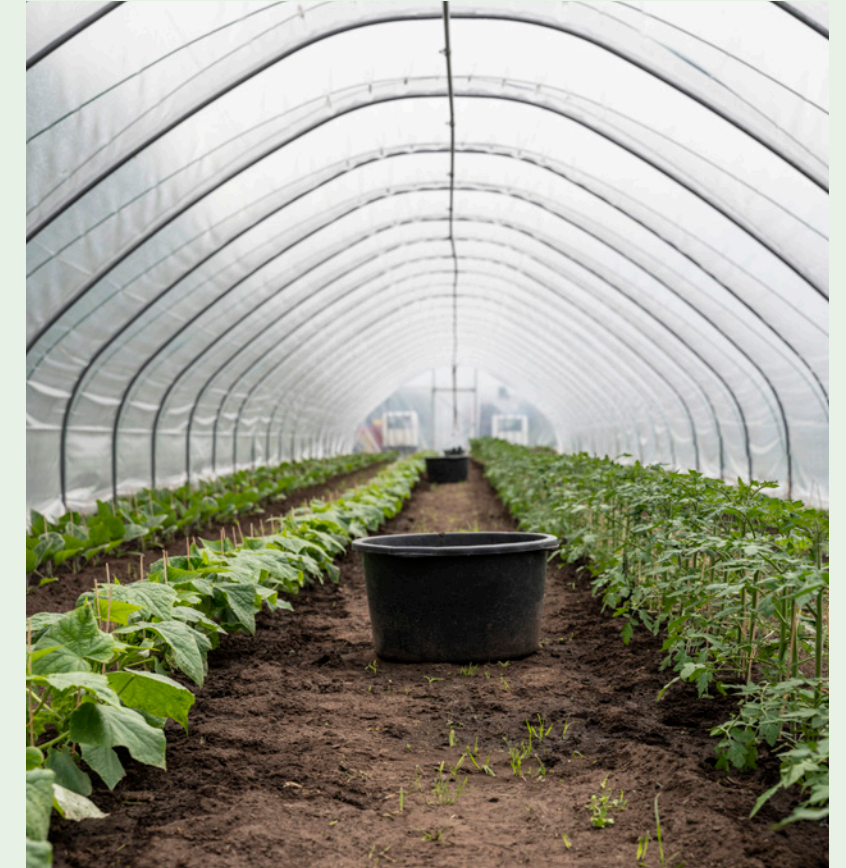
Schaarse grond

Er zijn in Nederland al negen Herenboeren-boerderijen in bedrijf, en nog eens twintig in oprichting. Vestiging Groningen i.o. heeft al 130 leden, maar nog geen land en geen boer. Ze zoekt 20 hectare dicht bij de stad. Dat is moeilijk: grond is schaars (waarom zou een boer van goede grond af willen?) en gemeenten zoeken ruimte voor woningbouw, windmolens en zonneparken. Bestuurders denken bij vergroening aan minder boeren, niet aan meer.



We zitten aan Fabers keukentafel, met Karlien Meijer. De voorzitter van Herenboeren Groningen groeide op op een boerderij op het Hogeland en woont met haar jonge gezin in de Groninger stadswijk Helpman. Al is het boerenbedrijf daar verder weg, de wens weer ‘dichter bij je voedsel te staan’ bleef en werd zelfs steeds sterker. De van de eindgebruiker losgezongen voedselketen heeft verderfelijke elementen, vindt Meijer. Landbouwproducten uit Afrika of Zuid-Amerika hier, terwijl onze achtertuin produceert voor ver weg. ‘Het transport en de verpakking zijn we kwijt’, zegt Meijer. Het gif en de kunstmest ook, plus de ongelukkige bijkomstigheid dat in het streven naar kostenreductie allerlei elementen in de keten worden afgeknepen. En hoe vind je een boer? ‘Die moet een duizendpoot zijn’, stelt Faber. ‘Het gaat om een zeer gemengd bedrijf.’ Een Herenboerderij teelt wel vijftig soorten groente en vijftien soorten fruit, heeft koeien, varkens,

kippen. De boer moet overal verstand van hebben, of krijgen, op de Herenboeren Academie. Faber: ‘Hij of zij moet met mensen kunnen omgaan, want de boer is ook lid van de coöperatie.’ Een sociale superboer kortom, die niet met handen en voeten gebonden is aan een lopend boerenbedrijf en een hypotheek, en bereid is ‘het avontuur aan te gaan’. ‘Het is ook een kans om boer te worden, zonder dat een enorme investering nodig is’, zegt Meijer. Faber: ‘Een boer die gevarieerd en zonder bestrijdingsmiddelen wil werken. Een boer van deze tijd.’ Een boer zonder boerderij in de vorm van een boerenwoning en een boerenschuur, een boer die bij wijze van spreken op de fiets naar zijn werk gaat. De boer die ze zoeken bestaat, zegt Faber. Meijer: ‘Zodra we land in zicht hebben, zetten we een vacature uit.’



Karlien Meijer (voorzitter)

‘EEN KANS OM BOER TE WORDEN, ZONDER ENORME INVESTERING’

‘Geen winteraardbeien’

Op een veld langs de A28, ter hoogte van de afslag Assen-Noord, staan kisten met biologisch pootgoed opgestapeld. De komende weken gaan 13 duizend plantjes de grond in, waarvan vijfhonderd Assenaren vanaf de zomer moeten eten. Het wordt de eerste zaai-, groei- en oogstcyclus van Herenboeren Assen. De Drentse vestiging is een paar stappen verder dan de Groningse geestverwanten; er is land, er is een boer, ze is echt begonnen.

‘Dit is ons land’, wijst Mariska Pater van Herenboeren Assen. ‘Twintig hectare, tot aan die bomenrand daar. Dit stuk is tien hectare weiland, voor de koeien. Die meneer daar, een van onze vrijwilligers, loopt op de achtergrens. Daarachter staat onze fruitboomgaard en komt de tunnelkas.’ Langs de paden is hoogstamfruit aangeplant, er komen bessenstruiken, een varkensverblijf met modderpoel, een kippenren met uitloop.

We staan ‘op’ Rhee, een historisch buurtschap. Herenboeren pacht de grond van de gemeente Assen. Om een aaneengesloten terrein van twintig hectare te krijgen, moest de pacht van een paar andere, reguliere boeren worden opgezegd. Die waren het daar niet mee eens. De burgerboerderij wordt kritisch gevolgd, zoals bleek toen Herenboeren tegen de regels in na 1 november een stuk grasland omploegde en lokale media gretig verslag deden van de overtreding. Een burgergroep die het op eeuwenoud boerenland anders wil dan de omringende boeren – beter, groener – weet de blikken op zich gericht. Herenboeren gaat weer volgens de seizoenen eten. ‘In de winter kool van het land’, zegt Pater. ‘Spruiten, boerenkool, rodekool. In het voorjaar de eerste frisse bladgroentes, de winterpostelein, andijvie, sla, snijbiet. Radijsjes. Bessen in de zomer, fruit in het najaar.’ ‘Terug naar de basis’, zegt Henk Boer, de boer van Herenboeren Assen. ‘Ik hoef geen appels uit Nieuw-Zeeland en boontjes uit Tunesië. Of winteraardbeien. Je groente en fruit uit je eigen buurt halen, zoals het in de buurt groeit, daar gaat het mij om.’ Boer is de kleinzoon van boeren, aan beide kanten. Hij wilde zelf ook boer worden, maar het liep anders. Hij was hovenier, werkte in het bedrijfsleven. Maar het boerenbestaan bleef trekken.



Je moet je kandidaat stellen als boer. Solliciteren, eigenlijk. Je moet naar de Herenboeren Academie, in de leer bij andere Herenboerderijen. Je hebt ze in Brabant, het Groene Hart, in Ede, Nijmegen, Soest, Vlaardingen. Het aantal groeit snel. Pater: ‘Het kan best dat je over twee, drie jaar in Nederland twintig of dertig Herenboerderijen hebt.’ Een boer in loondienst, dat is uniek, zegt Boer. ‘Ik heb niet de kopzorgen die traditionele boeren hebben.’ Het productierisico ligt bij de coöperatie, niet bij de boer. Pater: ‘Als je bedrijf in eigendom van de familie is, is het anders. Als je een lening bij de bank hebt, heeft die bank zeggenschap over jouw bedrijfsvoering. Wij hebben die afhankelijkheid niet, omdat wij met de leden zelf het startkapitaal bij elkaar hebben gebracht. We hoeven niet te kiezen waar we wat aan kunnen verdienen, alleen wat we willen eten. We kunnen altijd kiezen voor de kwaliteit van de grond, wat het beste is voor de natuur. Dan zijn de bloemkolen soms maar wat minder groot.’ Hoe kun je uitrekenen hoeveel bloemkolen vijfhonderd mensen per jaar nodig hebben? ‘We hebben een teeltplan,’ zegt Boer, ‘gevuld met wat een gemiddeld iemand per keer aan bloemkool eet. Aan de hand van het aantal monden gaan we zaaien of planten. We verbouwen meestal wat meer, zodat we wat marge hebben.’



Het groentepakket wordt samengesteld op basis van een leden-enquête. Ideeën zijn welkom. Boer: ‘Heb je een vergeten groente die je graag geteeld wilt hebben, dan gooi je dat in de vergadering. Als je genoeg mensen meekrijgt, gaan we het telen. Zo werkt dat. Er zijn twee tasjes: met vlees en vegetarisch. Het vegetarische is enkele euro’s goedkoper. ‘We kunnen niet zonder vlees,’ stelt Boer, ‘want we hebben die beesten nodig voor onze kringloop’. De leden zijn ‘mensen zoals jij en ik’, zegt Pater. ‘Inwoners van Assen. Mensen die zich bewust zijn waar ze mee bezig zijn. Die graag iets goeds willen doen. Mensen die geen vertrouwen meer hebben in het voedsel dat in de winkel ligt. Ik baal van de enorme voedselschandalen die je tegenkomt.’ Zoals? ‘Biologische knoflook die via Cuba is gereisd en daar in een badje met bleekwater heeft gelegen, noem het maar op.’ Pater vertrouwt de kwalificatie ‘biologisch’ niet meer. ‘Laat ik het zo zeggen: ik heb er meer vertrouwen in dat als ik straks hier mijn boontjes ophaal, dat boontjes zijn waarvan ik zeker weet dat Henk er niet met de gifspuit overheen is geweest.’

Elitair?

Terug naar de keukentafel in Groningen. Herenboeren Assen ligt anderhalf jaar op hen voor, zeggen Karlien Meijer en Kees Faber. Het initiatief in Groningen heeft nu nog vooral het mooie plan en de goede intenties. Ideologisch zit het op één lijn met Assen en alle andere Herenboeren. Dichtbij, duurzaam, volgens de seizoenen. Zien waar je eten vandaan komt.

Bijzonder aan Herenboeren is dat het initiatief voor landbouwvernieuwing niet van het platteland komt, maar uit de stad. Het zijn stedelingen die aan de stadsgrenzen boeren (Henk Boer uit Assen kwam van het platteland bij Roden, verzekerde hij). Zijn Herenboeren clubs voor elitaire, rijke, witte Nederlanders, die land kopen en een boer inhuren?

‘Het is maar hoe je het bekijkt’, zegt Meijer. ‘We zijn het gewend dat voedsel goedkoop is, zijn het verleerd om een reële prijs te betalen en verschillende onderdelen van de keten lijden eronder. Boeren worden uitgemolken en de grond raakt uitgeput. Dat is geen goede zaak.’ Faber: ‘Je doet een eenmalige investering van tweeduizend euro, en dat aandeel kun je weer verkopen als je stopt. Dat geld ben je niet kwijt. Daarna betaal je iets meer dan een tientje voor een tas vol groente, fruit, vlees en eieren. Dat is zeker niet meer dan in de biologische winkel.’

Over vijf jaar, zegt Faber, moet Herenboeren Groningen ‘fruitbomen en notenbomen hebben staan. Er zijn stroken met groentes, koeien lopen in kruidenrijk gras, er lopen varkens, kippen in mobiele units, vanwege de wisselteelt.’ Een boerenparadijsje voor bewuste burgers wordt het, op fietsafstand van de stad. ‘We kijken er echt naar uit.’ •

Henk Boer (Herenboer)

‘IK HEB NIET DE KOPZORGEN DIE TRADITIONELE BOEREN HEBBEN’

Ontwerp meer invloed

Hoeveel invloed heb jij met jouw dagelijks handelen op de ketens om je heen? Hier vind je gereedschap om zelf mee aan de slag te gaan.

Tekst & Beeld Maartje ter Veen

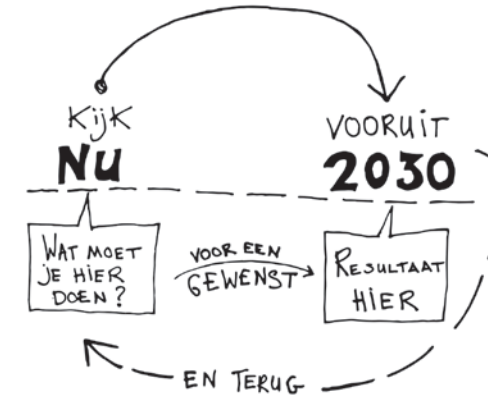


Spread uit het boek *PIG 05049* van Christien Meindertsma

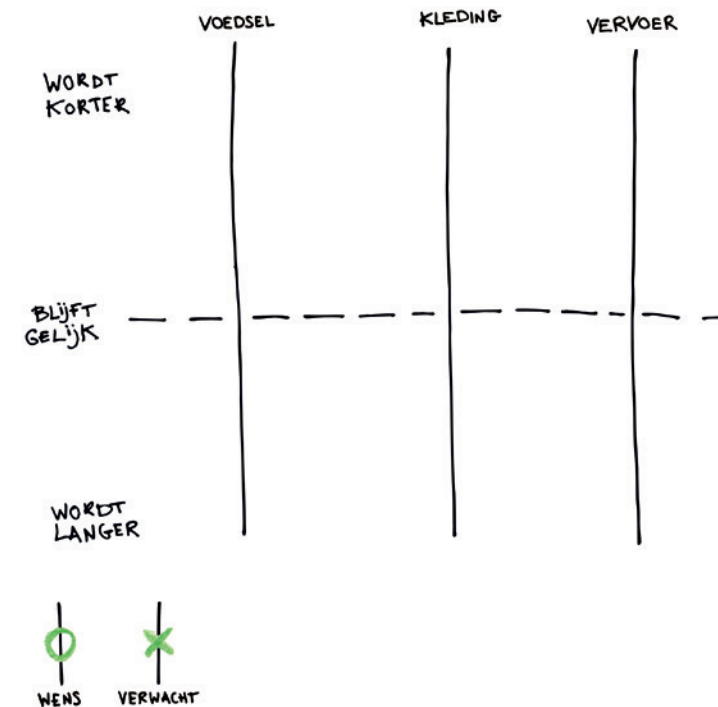
De meeste ketens in ons dagelijks leven zijn allesbehalve kort. Daarbij zijn ze ook complex en nagenoeg onontwarbaar. We zijn het zicht op de ketens om ons heen kwijtgeraakt. Het boek *PIG 05049* van Christien Meindertsma illustreert dit krachtig. Drie jaar lang onderzocht Meindertsma waarvoor alle delen van varken 05049 werden gebruikt. In haar lijvige boek uit 2007 staan 185 foto's van producten waar op een of andere manier een stukje van het dier inzit. Daar zijn vanzelfsprekende onderdelen bij zoals vleeswaren en leer, maar ook meer verrassende zaken zoals wijn, tandpasta, verf, kogels en treinremmen. Vanuit de producten gezien wordt het ontrafelen, zo mogelijk, nog complexer. In de regel geldt hoe bewerkelijker, hoe diverser de oorsprong: *made all over the world*.

Ons dagelijks brood

Om gevoel te krijgen bij het concept van 'korte ketens' dicht bij huis volgt hier een schets van de ketenkeuzes en ons dagelijks brood. De sleutel voor kortere ketens ligt in de handelingen die een keten vormen. Ketens worden korter als we meer nadruk leggen op lokale en minder bewerkte producten. Zo krijgen we meer zicht op wie de producten maakt. Korte, ontwarde ketens vragen hierdoor ook meer eigen tijd voor inkopen en bewerken. Doe deze oefening eens zelf, voor een divers aantal producten die je gebruikt. Ontwarren maakt je bewuster van jouw dagelijkse keuzes. Zo begrijp je beter waarom het uitmaakt om groente op de markt, meel bij de molen en kleding bij een lokaal zaakje te kopen.



2030



Invloed uitoefenen

Moeten we voor kortere ketens allemaal producent worden van de producten om ons heen? Ons eigen brood bakken, kaas leren maken, zelf kleding naaien en onze eigen potten bakken? Dat denk ik niet, dat moet je vooral doen als je er blij van wordt. Als eenling hebben we minder invloed op de ketens om ons heen dan we denken. We zijn onbewuste handelende wezens, 95 procent van ons gedrag gaat op de automatische piloot. Zonder bewuste actie blijven we daarmee onherroepelijk doen wat we altijd deden en verandert er weinig. Werken aan kortere ketens is geen hardlooptwedstrijd. Het vraagt om dagelijkse actie met een stip op de horizon die helemaal door onszelf is bedacht. Om onszelf in beweging te krijgen en te houden, hebben we een grotere stok achter de deur nodig.

Grotere stok

Het gereedschap hierboven kan jou handelingsbekwaamheid opleveren, mits je daar de juiste acties aan verbindt. Onderzoek met het gereedschap welke thema's voor jou het belangrijkste zijn.* De beste aanwijzing die je hiervoor hebt, is als iets jou raakt, je er net even wat rechterop van gaat zitten. Zorg vervolgens voor vaste afspraken en vaste structuren, waardoor je acties niet meer afhangen van je dagelijkse portie wilskracht alleen. Grotere stokken zijn allianties met medestanders. Meer invloed vraagt meer samenwerken én daarmee zorgen voor dagelijkse automatische structuren waardoor je 'als vanzelf' het juiste gedrag gaat vertonen. Denk aan een abonnement nemen op een voedselpakket, een groentetuin delen, lid worden van een kledingruilclub of samen buurtcider brouwen van de appels uit de wijk. Zo kun je door samen te werken stap voor stap de ketens om je heen ontwarren en lokaliseren. Voordat je het weet, heb je echt de stoute schoenen aan en verander je beetje bij beetje kleine delen van ons labyrintische systeem. •

*Laat je niet beperken door de genoemde thema's, kies jouw eigen thema's.



Eigen schaap smaakt beter

Tekst Ellis Ellenbroek / Beeld Sebastiaan Rodenhuis

Op hoogtijdagen schuiven ze een schapenbout in de oven. De echtgenoot van Sanderine Nonhebel mag het gevaarte in porties verdelen. 'Dan is het bij ons echt de man die 's Zondags het vlees snijdt', zegt Nonhebel (60) lachend. Het zijn de bloedeigen schapen die dampend op tafel komen.

Halverwege de jaren negentig van de vorige eeuw kochten Sanderine Nonhebel en haar man een oude boerderij in Aduard. Aanvankelijk waren schapen handige grasmaaiers. Tijdens de verbouwing van het huis hadden ze geen omkijken naar het weiland; drie schapen hielden het gras mooi kort. 'Maar met twee kleine kinderen wil je ook lammetjes', zegt Nonhebel. De ram mocht op visite bij Suus, Truus en Miep – of hoe de dames toentertijd ook heetten. De burenhulpers met aflammeren en andere voorkomende kwesties. 'Zij hebben ons opgevoed in schapen houden.' Twee nakomelingen gemiddeld per bevalling per ooi maakte de wei wel vol. De veehandelaar werd ingeschakeld. 'Dat voelde meteen al niet goed. De veehandel is niet leuk, mensen gaan er niet fatsoenlijk met beesten

om. Dan heb je met veel moeite lammetjes grootgebracht en geef je ze aan iemand mee die je niet vertrouwt. Daar komt het op neer.' Dan liever zelf de eigen have eten, besloot Nonhebel, universitair hoofddocent milieukunde aan de RUG. In haar studietijd in Wageningen was ze vegetariër. 'Dat waren we allemaal toen. Wij gingen het milieu redden. Ik was een echte zuivelaar. Daar ben ik wel van afgestapt. Het milieubeslag van melk en kaas is minstens zo groot als dat van vlees.' Vooral met vlees waarvan ze zelf de herkomst kent, heeft Nonhebel geen moeite.

Lammert was het eerste schaap dat ze verschalkten. 'Ram Lammert. We brachten hem zelf, in onze kleine Peugeot, naar de slager in het dorp, die toen nog zelf mocht slachten. Hij was heel rustig, liep zo de slagerij in. Een paar dagen later konden we het vlees halen.' Tegenwoordig krijgen ze de geslachte schapen in bevroren pakketjes thuisbezorgd. 'We spreken af hoe we ze terug willen: zo veel gehakt, zo veel schijfjes, zo veel bouten.' De voorraad komt in januari, één keer per week eten ze ervan in Aduard. Tegen mei is er weer

genoeg ruimte in de vrieskist. 'Dan moeten de bessen, bramen, pruimen en stoofperen van onze boomgaard er namelijk in, en de appelmoes.'

Iedereen is onder de indruk van de schapensmaak. Ook vrienden en bekenden die komen eten of wat afnemen als er veel is, valt het op dat het vlees veel lekkerder is dan wat ze bij de slager en de supermarkt kopen. Een enkele keer gaat er een volwassen dier naar de slacht. 'Dat wordt shoarma, want het vlees is taai.' Nonhebel houdt een moeder-schaap liefst ook meer jaren. Het is namelijk een investering om een schaap te 'leren' lammeren. Vindt ze het niet zielig dat steeds die lieve kleintjes de pineut zijn? Nou, nee. 'Als ze heel jong zijn, zijn ze je dierbaar. Je vindt het sneu als er zomaar een dood gaat. Maar als wij afscheid van ze nemen, zijn ze negen maanden. Op een gegeven moment wordt het tuig, hoor. Vooral die rammen worden groot en sterk. Die zetten je klem tegen het hek, als ze daar zin in hebben. Dan is het wel: hallo, ik ben de baas hier. En dat betekent dat jij naar de slacht gaat.' •

Met kaarten van vilt verbeeldt Cora Jongsma sporen in het landschap. Bij boeren in de Lionserpolder legt ze die op de keukentafel om in gesprek te raken over hun beheer.

Tekst & Beeld Cora Jongsma



Dronefoto van percelen rond Groot Battens, met de meest bijzondere perceelvormen. Foto Vincent Lublink, Drag en Drop

Landschapssporen in wol

Als kaartenmaker ben ik vaak buiten, dwaal ogenschijnlijk doelloos rond en probeer de dagelijkse realiteit van het landschap te begrijpen. Ik neem veel foto's, niet om de schoonheid van het landschap vast te leggen maar om me te kunnen herinneren wat ik zie en hoe ik op dat moment denk over de plek. Deze aantekeningen heb ik nodig om me te binden met het land en een *feltscape* te kunnen maken.

Een feltscape is gemaakt van vervilt schapenwol en beeldt het landschap op cartografische wijze uit. Om van wol vilt te maken, moet je verschillende lagen wol met zeep en water bewerken zodat de vezels met elkaar verweven raken. Bij het maken van de viltlagen kijk ik hoe de natuur en de mens het landschap hebben gemaakt. Het bijzondere aan wol is dat hij tijdens het bewerken met zeep en water krimpt. Hij ondergaat een metamorfose. Landschap en bodem zijn ook gelaagd en worden continu herschreven. Denk aan hoe in het verleden op perkament lijnen van inkt weggekrast en weer toegevoegd werden –

een palimpsest. Het aardoppervlak is kwetsbaar. Het land verdroogt, klinkt in, verzilt, overstroomt, oxideert. Sporen van cultivering in het oppervlak van land vertellen het verhaal van de bewoners en hun cultuur. Via de feltsapes ga ik in gesprek met de mensen die het landschap bewonen en bewerken. Ik stel vragen en bespreek wat ze op het land doen en wat je daarvan terugziet in het veld. Die verhalen leg ik vast.

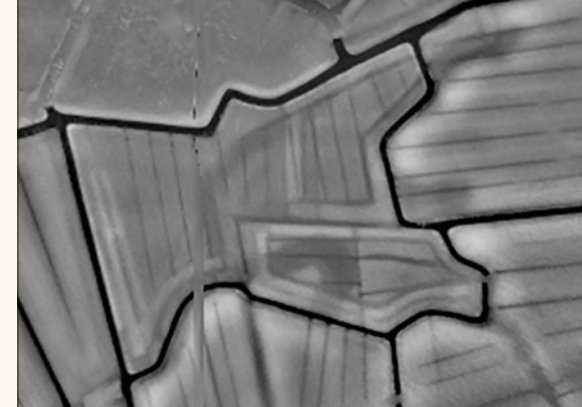
Sloten, greppels en slenken

Tijdens de eerste veldbezoeken voor mijn masterscriptie werd ik volledig verrast door het reliëfrijke landschap van de Lionserpolder, met zijn onregelmatig gevormde percelen en karakteristieke greppelpatronen. Hoe kan dit landschap in de agrarische wereld van schaalvergroting nog steeds bestaan? Daarom zocht ik contact met de boeren die de polder bewerkten. Door die gesprekken werd mij duidelijk welke processen de bijzondere morfologie van de polder

mede bepalen. Natuur en mens kunnen samen iets bijzonders van land maken. Het is geen poëtische of romantische ondertoon die je nu misschien proeft. Het is hard werken om landschap te maken en te onderhouden.

Lopend door de weiden van de Lionserpolder, met de kronkelige sloten, greppels, slenken en licht glooiend reliëf, bleek het moeilijk om mijn weg zonder GPS te vinden. De kerktorens van Jorwerd en Leons hadden als bakens kunnen functioneren als niet de sloten en diepe greppels voortdurend mijn voorgenomen richting veranderden. De Lionserpolder bleek een labyrint te zijn. Je moet boven het landschap worden uitgetild om inzicht te krijgen en kaarten zijn hier uitermate geschikt voor.

De Lionserpolder is een kleine, natuurlijke kleiweidepolder tussen de Friese dorpen Leons en Jorwerd. Hij is deels particulier bezit, deels eigendom van Natuurmonumenten en wordt door verschillende boeren beheerd als (agrarisch) natuurgebied. Het landschap is dus eigendom van anderen. Tijdens mijn masteronderzoek werd ik me er steeds meer van bewust dat het meeste onbebouwd landschap in Nederland eigendom is van boeren, natuurorganisaties en



Luchtfoto. Perceel Tredde Fyve ligt in het laagste deel van de polder en bestaat uit drie compartimenten. In de rechterbenedenhoek ligt het stuk dat het laatst in gebruik is genomen. De witte lijnen zijn de dammen waarover de boer met zijn tractor rijdt



Handmatig greppelen en de greppelbuis plaatsen op een archiefoto uit de jaren vijftig. Bron: Fries Landbouw Museum. Foto J.D. de Jong

enkele particulieren. Het klinkt misschien gek en zelfs naïef, maar voordat ik de master landschapsgeschiedenis deed, ervoer ik het groene landschap meer als van mijzelf. Als iets waar ik zelf deel van uit maakte. Tijdens mijn studie ben ik een illusie armer geworden; 'ontmythologisering van het landschap' is daar een mooie term voor. Ondertussen weet ik dat veel mensen niet begrijpen hoe landschap is ontstaan, is gemaakt of wordt onderhouden. Vaak zijn

ze wel nieuwsgierig naar het landschap waarin ze wonen, werken en recreëren. Ze willen zich binden met hun omgeving. Terecht, want mensen maken deel uit van het landschap; die twee horen bij elkaar. Maar er is een tweedeling tussen mens en omgeving ontstaan. De mens is het landschap van een afstand gaan beschouwen, als een kunstwerk dat je bekijkt. Je kunt naar landschap kijken: een uitzicht, een doorkijkje, de lichtval of de schaduwwerking op een bospad en daarvan genieten. Maar wanneer je binding wilt krijgen met een landschap, zoek je naar de sporen in de bodem. Je beseft dat dit geheel door de eeuwen heen is gemaakt door mens en natuur. Dan ben je geen getuige (beschouwer) meer maar maak je er zelf ook deel van uit. Daarmee krijgt het landschap meer betekenis.

Boerenhandschrift

In het onbedijkte landschap van voor het jaar 1000 heeft de dynamiek van het getij vrij spel gehad en de basis gelegd van de Lionserpolderbodem. De slenken en prielen die toen zijn ontstaan, werden door de boeren gebruikt om de eerste gegraven afwateringen op aan te sluiten. Oude sloten zijn daarom nog steeds te herkennen aan hun natuurlijke loop.

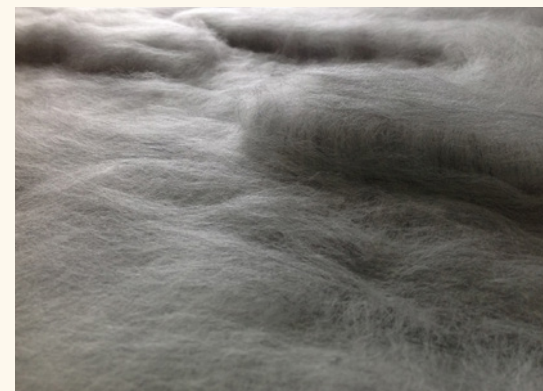
De boer maakte handig gebruik van het reliëf dat al in het landschap aanwezig was. Het reliëf zorgde er zelfs voor dat sommige percelen de bijnaam ‘Alpenland’ kregen. Al kan die naamgeving ook komen door de Europese subsidie voor het maaien van percelen met reliëf. Het boerenwerk verandert de bodem, dus verdiep ik me daarin (*taskscape*): maaien, hekkelen, greppelen, dammen aanleggen en onderhouden, greppelbuizen doorsteken, egaliseren, terpen afgraven, draineren et cetera. Ik ga met de boeren in gesprek over dat werk en bereid me voor door historisch onderzoek te doen naar de cultivering van de kleigrond (*matterscape*). En ik maak de eerste feltscapes – wollen verbeeldingen van de percelen. Ik zoek parallellen tussen de bewerking van de harde kleigrond en verschillende lagen wol. Via die route verbind ik mij met het landschap en zijn bewoners.

Uit de vele gesprekken met de boeren van de Lionserpolder leer ik dat greppelland maaien meer tijd kost dan een weiland zonder greppels maaien. De boer moet als het ware slalom rijden met de maaier om beschadiging van de open greppels te voorkomen. De markant gevormde greppelsystemen zijn in het verleden met de hand gegraven voor de afvoer van water naar de grotere sloten. Als ik een feltscape maak, ervaar ik de complexiteit van de greppelsystemen en de zware arbeid van de aanleg ervan. Er zijn boeren in de Lionserpolder die nog steeds gebruikmaken van deze oude greppelsystemen. Elk jaar worden de greppelgaten schoongemaakt en de greppelbuizen doorgestoken zodat het water weer kan stromen.

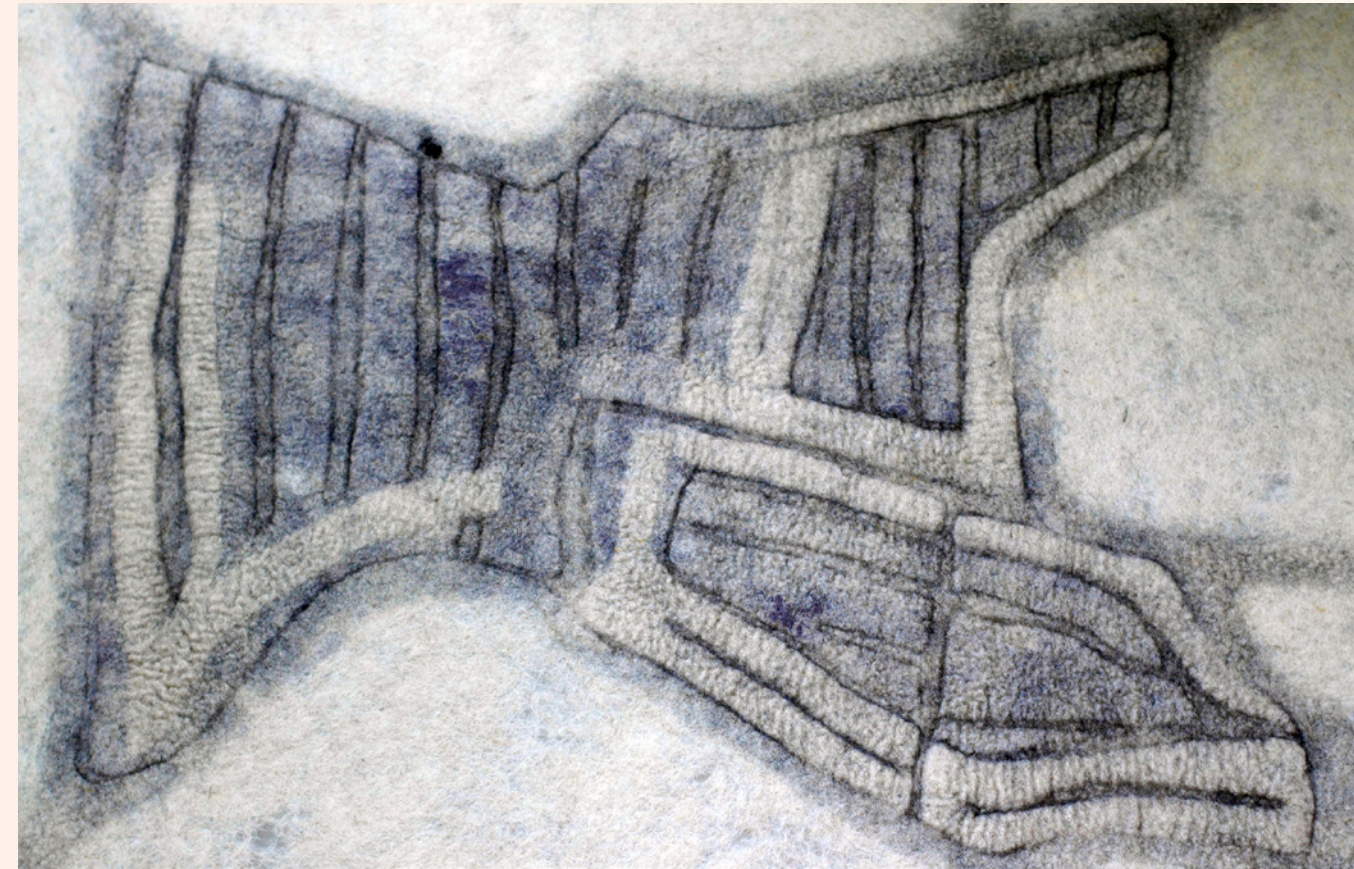
De werkzaamheden op oud greppelland kosten de boeren veel tijd, maar hier krijgen ze ook wat voor terug. De bodemkwaliteit van oud land is veel beter dan van een kleibodem waarin moderne drainagesystemen zijn aangelegd. Zware grondbewerkingen verstoren het bodemleven en hiermee de



Feltscape It Oerd, circa 120 x 140 centimeter, 2017. Wol van Drents heideschaap, Gotlands lam en schaaap, Zuid-Amerikaanse merino, Schots schaaap



De eerste laag opgelegde wol levert een beeld op van een nog onontgonnen kwelderlandschap met slenken



Feltscape Tredde Fyve, circa 120 x 50 centimeter, 2017. Met een inpandig perceel dat door de ruilverkaveling Baarderadeel van eigenaar is veranderd. Het perceel kenmerkt zich door een bijzondere greppel- en walstructuur

waterhuishouding. Een zware kleigrond als de Lionserpolder heeft dan veel tijd nodig om te herstellen. Wat dat betreft gaan deze boeren duurzaam om met het werk van hun voorgangers en behouden ze op deze manier bijzonder landschappelijk erfgoed voor ons.

De feltscape landt op de keukentafel, kantoorvloer of gewoon op het land. Voor een buitenstaander is hij een abstracte afbeelding gemaakt van vilt, maar de boer herkent de gelaagdheid van zijn land erin. Zo prikkelt het kunstwerk tot een verdiepend gesprek over de relatie tussen bewerker en land. De feltscape maakt verhalen los die nieuwe lading geven aan de band tussen bewerker en land. Een feltscape is geen topografische kaart waarop exact locaties kunnen worden aangewezen, hij laat het handschrift zien van de boer zelf, de sporen van zijn werkzaamheden in de grond en de aarde die hij beroert. Het zachte materiaal van de feltscape nodigt uit tot aanraken. Dit voelen, contact maken met land; dat wil ik mensen laten zien en ervaren. •



Cora Jongsma studeerde in 2017 met haar scriptie *Matterscape*, *Taskscape*, *Feltscape* af als landschaps-historicus aan de Rijksuniversiteit Groningen. Ze is nu 'kaartenmaker in vilt'. In haar blog ([feltscape.blog](#)) vertelt ze onder andere over *fire-stick farming* en een voedselbos.

SPONS LAND

Droge zomers en natte winters zijn een toenemend probleem. Als het aan landschapsarchitect Yttje Feddes ligt, is dit in 2121 niet meer het geval: dan gebruiken we het land als spons.

Toen ik landschapsarchitectuur ging studeren, leerde ik het Nederlandse landschap begrijpen vanuit zijn verleden. De invloed van de ijstijden op het ontstaan van stuwwallen, de middeleeuwse ontginning van de veengebieden, hoe er met schapenmest langzaam vruchtbare akkers gemaakt zijn op de zandgronden. Door die wisselwerking tussen de verschillende bodemsoorten en de manier waarop bewoners die grond gebruikten, ontstond de unieke verscheidenheid van het Nederlandse landschap.

Maar, zo leerden we ook in Wageningen, sinds de uitvinding van kunstmest en het stoomgemaal kunnen we de omstandigheden naar onze hand zetten. Zo zou je de inzet van de landinrichting van de twintigste eeuw dan ook kunnen typeren: zo veel mogelijk dezelfde condities maken en controle krijgen over het waterbeheer en de productieomstandigheden voor de landbouw. Bij die veranderingen is het bestaande landschap globaal genomen wel de basis geweest, maar dat was een keuze en geen technische noodzaak.



Waterbatterij. Links vooraan het Zuidlaardermeer. Bureau B+B

Nu, in de eenentwintigste eeuw, begint het perspectief dat 'alles overal kan' te kantelen. Want er komen omstandigheden aan die we niet meer kunnen beheersen; we kunnen ons hooguit aanpassen en proberen erger te voorkomen. Door de temperatuurstijging stijgt de zeespiegel onrustbarend en verandert ook onze gematigde klimaatzone. Meer regen in de winter kunnen we nog wel de baas, maar wat is het antwoord op de droogte in de zomer? En naast deze technische kwesties schudden de sluipende processen van verlies aan biodiversiteit en de uitputting van grondstoffen aan de grondvesten van het Nederlandse planningssysteem, dat altijd gewend was oplossingen te vinden voor kwantitatieve programma's, zoals aantallen woningen of hectares natuurgebied.

Proeftuin Groningen

Hoe kunnen we in de onzekere omstandigheden van een dreigende klimaatramp een koers bepalen voor het landschap en de stad van de toekomst? Die vraag stond centraal in de ontwerpmanifestatie Act & Adapt, die in 2020 plaatsvond op initiatief van de gemeente en provincie Groningen en waar ik samen met Peter Veenstra curator van was. Vier Nederlandse en vier internationale ontwerpbureaus schetsten een toekomstbeeld met een tijdshorizon van honderd jaar. Ieder ontwerpbureau werkte aan specifieke locaties, vier in de stad en vier in het landelijk gebied, in dialoog met bewoners en gebruikers.

Als uitgangspunt voor deze verkenning kozen we de verscheidenheid van de historische bodemkundige landschappen. Op een uitsnede van pakweg vijftig kilometer vind je het hele Nederlandse palet aan bodem en reliëf. De hoge zandgronden van de Hondsrug met de stad Groningen op het uiteinde. Het Hunzedal met de veenbodems. De lage zeekleigebieden langs het Reitdiep en de hoge jonge zeeklei van het Hoge Land. De Waddenzee met zijn geulen en platen. En de schorren, duinen en het zandstrand van het eiland Schiermonnikoog. Dat maakt Groningen en ommeland tot een ideale proeftuin om alle opgaven voor klimaatadaptatie en systeemverandering te testen.

2121

Wat zien we, als we een reis door het Groninger landschap van de toekomst maken?

In 2121 is het peil van de Noordzee hoe dan ook gestegen; minstens tachtig centimeter en misschien wel anderhalve meter. Maar het eiland Schiermonnikoog ligt er nog. Het kan die hogere golven wel trotseren dankzij dynamische zandsuppleties in de duinen aan de Noordzeezijde en een brede zone aan de kant van de Waddenzee. Het grootste probleem voor Schiermonnikoog is niet het zoute water buitenhouden, maar het zoete water vasthouden. De duinverhoging helpt daaraan mee doordat onder hogere duinen een grotere zoetwaterbel kan worden vastgehouden, ondanks de toenemende druk van het zout van de stijgende zee. Dat is essentieel, omdat Schiermonnikoog voor zijn eigen drinkwater moet zorgen.

Naast drinkwater is er ook voldoende zoetwater nodig voor de landbouw. De boeren kennen nu al het probleem van droogte en dat zal alleen maar erger worden. Bureau Lama ontwierp een nieuwe inrichting voor de polder zodat het regenwater zo lang mogelijk op het eiland wordt vastgehouden en Schiermonnikoog in zijn eigen voedsel kan voorzien. Zelfs het gezuiverde rioolwater wordt opnieuw gebruikt. De toekomstige kracht van Schier zit in zelfvoorzienendheid, ook op het gebied van energie, en in het slim inspelen op de krachten van het natuurlijk systeem.

Ook het peil van de oostelijke Waddenzee is over honderd jaar gestegen. Strategisch geplaatste oesterriffen helpen om het zand op de platen van het intergetijde-gebied vast te houden. De Waddendijk ligt nog steeds op zijn plek, maar is niet meer die ongenaakbare grens tussen Waddennatuur en pootaardappelen. In de visie van bureau Flux wordt de hele kustzone aan beide zijden van de dijk een hoog-productieve menging van voedselproductie en natuur. De diversiteit aan natuurlijke condities is de basis voor divers gebruik. Zo kan op de brede opgeslibde natuurkelder die beschermt tegen de zee ook jongvee grazen of kunnen er schelpdieren worden geoogst. Binnendijks wordt op de lage plekken die verziltten geëxperimenteerd met zilte teelten. Akkerbouwers en veehouders werken samen om kringlopen op lokaal niveau te sluiten. Daardoor kan De Eetbare Kust het hele jaar door Noord-Nederland van een gevarieerd menu voorzien: van aardappel tot kokkel, van zeekraal tot mosterd en van snijbiet tot spiering.

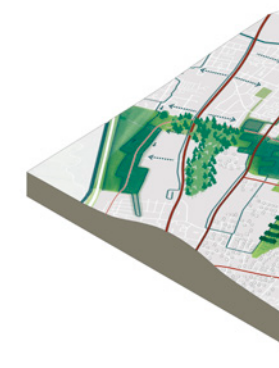
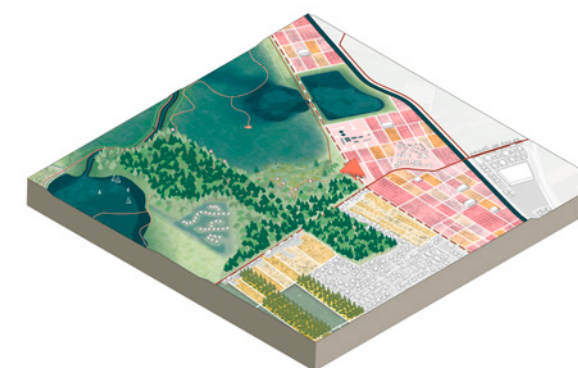
De vroegere kreken en zeearmen, die nu nog als verstilde relicten in het landschap liggen, krijgen langs de hele Waddenkust opnieuw expressie en dynamiek. Die dynamiek is zout in het Lauwersmeer, als onderdeel van de veerkrachtige Waddenkust, en zoet in het Reitdiep en de maren van het Hoge Land. Door hier in het natte seizoen regenwater te bergen, ontstaat er een waterbuffer voor de land-

bouw, een verbinding voor trekvis vanuit de Waddenzee en zones met natte natuur langs de oevers. Bureau More Landscape ontdekte dat het Reitdiep rechtstreeks op de Drentse Aa kan worden aangesloten en zo een zelfvoorzienend watersysteem wordt van bron naar zee. Een fijnmazige slotenpatroon versterkt de schoonheid van het historische wierdenlandschap en drukt het zoute grondwater naar beneden.

De waarde van de hoge zandgronden van het Drents Plateau als zoetwaterbron kan niet worden overschat. Daardoor kan er in 2021 nog steeds voedsel worden verbouwd in de kleipolders langs het Reitdiep, en kan worden voorzien in de toenemende vraag van drinkwater van de stad Groningen. Bureau B+B dook diep in de werking van de ondergrond en ontwierp het Hunzedal als een waterbatterij, die wordt opgeladen vanuit de Hondsrug. Door de capaciteit van deze 'batterij' is er genoeg drinkwater voor de stad, landbouwwater voor de Veenkoloniën en een hoge grondwaterstand voor veengroei in de Hunzevallei. De Hunzevallei wordt een prachtig langgerekt wetland, toegankelijk voor wandelaars vanuit de omringende dorpen en steden.

De Groningse binnenstad is met het landschap verbonden door haar stadsassen, die elk een eigen kleur hebben gekregen. De Hondsrug is veranderd in een woonbos volgens ontwerp van Agence Ter, om de toenemende hitte in de zomer te verkoelen en om maximale infiltratie van het water in de zandgrond mogelijk te maken. De oostelijke as langs het Damsterdiep wordt een groene verbinding van de stad naar de Hunze en het Eemskanaal. Bureau Tredje Natur ontwierp hier het bedrijventerrein Driebond. Dat is én groener én dichter bebouwd én energieproducerend. In een lagune langs het kanaal wordt het water gezuiverd. De Suikeras is door bureau West 8 letterlijk tot een hub tussen stad en ommeland gemaakt omdat

Waterbatterij, Bureau B+B



DE HONDSRUG IS VERANDERD IN EEN WOONBOS

hier de streekproducten worden verhandeld, op een plek waar bezoekers hun auto achterlaten en te fiets of per boot verder de stad ingaan. Vermindering van autoverkeer in de stad maakt bovendien ruimte vrij voor water en groen.

Het einddoel van onze reis is natuurlijk de historische binnenstad, die door bureau List is verrijkt met tientallen nieuwe watermonumenten waarin 's winters het regenwater wordt opgevangen als verkoeling en reservoir voor de droge zomers.

De route

Een eeuw vooruitkijken is een lang perspectief, zeker in het licht van alle onzekerheden. Toch ontvouwt zich door onze toekomstreis vanaf de Noordzee tot aan de stad Groningen wel een soort routekaart, een agenda waarop de regio zou kunnen koersen.

Op de eerste plaats: begin bij de bodemkundige verschillen van het landschap. Gebruik de bodem als een spons. Wees zuinig op de zoetwatervoorraad

onder de duinen en in het Drents Plateau. Teken water niet in één tint blauw, maar denk na over verschillen in waterkwaliteit en kansen van verschillende watersystemen. Zie klimaatadaptatie niet alleen als aanpassing aan een veranderend klimaat, maar ook als drijfveer voor systeemverandering.

Die verandering gaat in de stad over vertragen in plaats van versnellen. Het primaat van de auto is verleden tijd. We moeten ook de twintigste-eeuwse tegenstellingen herzien tussen landbouw en natuur, en tussen natuur en techniek. Want kringlopen sluiten in de landbouw op regionaal schaalniveau geeft veel minder milieubelasting. Natuurinclusieve oplossingen kunnen het verlies aan biodiversiteit keren, in de stad en in het landelijk gebied.

Het gaat niet meer om een keuze, het gaat om de noodzaak de condities van het bestaande landschap weer tot uitgangspunt te nemen. En bovendien kunnen we ons landschap weer veel diverser en mooier maken. •

Yttje Feddes was van 2008 tot 2012 Rijksadviseur voor het Landschap. Vorig jaar cureerde ze met Peter Veenstra Act & Adept, een ontwerp-manifestatie met het oog op de klimaatveranderingen. Ze heeft een eigen bureau, Feddes/Olthof, voor landschapsonwerp en stedenbouw van de toekomst.

De ontwerpen zijn te zien op sponsland.nl. Ook worden ze tentoongesteld tijdens het Festival Let's Gro op 5, 6 en 7 november in het Forum te Groningen.

PREMIUM

Meer weten over de maakbaarheid van het landschap?

Lees online Jurgen Tiekstra's recensie van Maarten Ridderbos' *Transities in het landschap*. Ga naar noorderbreedte.nl/rubriek/recensies/

Into Nature

Lezersaanbieding

Als lezer van Noorderbreedte krijg je 25 procent korting op je ticket met de kortingscode (alleen online geldig) **NB2021**. Ook bieden we je in samenwerking met Into Nature de **Nacht Foto Expeditie** aan, met fotografen Arjan Verschoor en Marieke Kijk in de Vegte. Verder kun je onder begeleiding van gidsen Rieja Raven en Erik Bloeming **wandelen** langs Into Nature. Kijk op noorderbreedte.nl/doe-mee/

Into Nature

is een route door het Drentse landschap langs werk van internationaal aansprekende kunstenaars. Dit jaar voert die door het Bargerveen bij Emmen, van 31 juli t/m 24 oktober. intonature.net



Beeld Heleen Haijtema

Meer Noorderbreedte

Nog niet uitgelezen? Op onze site vind je extra series, voorgelezen artikelen en een heel archief om in te duiken. Met onder andere:

Landschap uit het verleden

Ankie Lok zocht in aanloop naar 4 en 5 mei uit hoe het verleden zichtbaar blijft in het landschap. Haar zoektocht naar hoe we de geschiedenis recht doen, blijft relevant. noorderbreedte.nl/rubriek/landschap-uit-het-verleden/

Westerling in het Noorden

Door het Noorden te fotograferen, probeert Frans Kanters te ontdekken wat hem er zo raakt. ‘Een uur lijkt hier langer te duren.’ noorderbreedte.nl/2021/04/20/een-uur-lijkt-hier-langer-te-duren/

Wierde Wierum

Twee boerderijen, een huis en een kerkhof – dat is over van het dorp Wierum. Maar elfhonderd jaar geleden was het nog de grootste plaats van het toenmalige Middag. noorderbreedte.nl/2021/04/08/vergane-glorie-van-de-wierde-wierum/

Nb

Sluit je aan bij Noorderbreedte

Word jij ook gedreven door liefde voor het Noorden? Met onafhankelijke journalistieke publicaties in tijdschrift Noorderbreedte inspireren we tot zorgvuldige omgang met onze leefomgeving. Ook doen we steeds meer online, met premium content alleen voor leden, zoals toegang tot ons rijke archief. Dus log snel in op noorderbreedte.nl. Tips en suggesties over bijdragen kun je sturen naar redactie@noorderbreedte.nl

Noorderbreedte bestaat dankzij abonnees. Word lid (via onze website) en ontvang een jaar lang alle uitgaven van Noorderbreedte en toegang tot de premium content op de site voor € 43,50

Bestuur

Willem Smink, voorzitter
David Inden, penningmeester
Alie Alserda, secretaris
Sandra van Assen, Hendrik Oosterveld en Tjerk van Riemsdijk
stichting@noorderbreedte.nl

Zakelijke leiding

Erik Moesker
erik@noorderbreedte.nl

Kantoor en adres

Akkerstraat 99A, 9717 KZ Groningen

Los nummer kopen? Verhuis je of heb je andere ledenzaken te melden? Je kunt daarvoor terecht op noorderbreedte.nl onder ‘tijdschrift’ en de subtitel ‘ledenservice’.

De volgende Noorderbreedte verschijnt op 23 september 2021

noorderbreedte.nl
ISSN 0166-4948

Hoofdredactie

Merel Melief en Bente van Leeuwen
redactie@noorderbreedte.nl

Eindredactie

Maarten Meester

Redactie

Dorine van den Beukel, Kim van Dam, Rieja Raven, Tjessa Riemersma, Mark Sekuur, Leonie Wendker, Dien Wiersma-den Engelsman en Freya Zandstra

Medewerkers

Ineke Aarens, Ina Bos, Ellis Ellenbroek, Yttje Feddes, Bert de Jong, Cora Jongma, Ankie Lok, Sanne Meijer, Wim Melis, Bert Nijmeijer, Ineke Noordhoff, Jurgen Tiekstra, Merlijn Torensma, Maartje ter Veen, Herman Vogt en Jan Willem Wennekes

Beeldredactie

Reyer Boxem

Beeld

Reyer Boxem, Kamilė Česnavičiūtė, Harry Cock, Katharina Fitz, Merel Jonkheid, Marieke Kijk in de Vegte, Sara van Leeuwen, Sebastiaan Rodenhuis, Jan-Willem Spakman, Merlijn Torensma en Maartje ter Veen

Grafisch ontwerp

Shootmedia

Font

Agipo, Larish – radimpesko.com

Lithografie en druk

Drukkerij Raddraaier, Amsterdam

**Betrokken bij het Noorden
Jij ook? Word abonnee!**

noorderbreedte.nl