

Ethisch eten

Lokaal voedsel past bij 'praktisch idealisme'

NRC Handelsblad – 05-04-2008

De stedeling moet lokale producten gaan eten. In Amsterdam krijgen ambtenaren biologisch eten en verkoopt het mondaine Marqt eten uit de streek. Winterpostelein als 'sophisticated ervaring'.

Deze maand op het menu in het Rotterdamse eethuis Van de Boer: boeren Goudse Oplegkaas, een broodje Texelse Kaas met appelstroop, en voor 's avonds rib van het Baambrugse big met polenta en savooienkool.

Te koop in de nieuwe Amsterdamse verswinkel Marqt: vlees van Waterlant's Weelde, zuivel van de Weerribben in de Noordoostpolder, groente en fruit uit Oosthuizen.

Het eethuis in Rotterdam laat zich inspireren door de Europese en Hollandse boerenkeuken. Het wil, zegt eigenaresse Rianne Andeweg, "het platteland naar de stad brengen". "Bij een delicatessenzaak waar ik ooit werkte, haalden we de lekkerste kazen uit Frankrijk. Maar het viel me op dat lekkere dingen uit Nederland nergens te vinden waren. Waarom wel Brie uit Normandië en geen rauwmelkse kaas uit het Groene Hart?" Andeweg droomt van een 'stadsboerderij' en een winkel met boerderijproducten.

In Amsterdam is zo'n winkel er al. Een maand geleden openden Quirijn Bolle en Meike Beeren Marqt, een winkel waar ze zonder tussenkomst van groothandels groente, vlees, vis, kaas en fruit verkopen, duurzaam geproduceerd en zoveel mogelijk afkomstig uit het ommeland van Amsterdam. De boeren brengen de spullen zelf, en elke keer als ze iets verkopen, ontvangt Marqt een percentage. "Wij zijn een echte marktplaats", zegt Bolle. "Wij bieden boeren een afzetkanaal dat ze anders niet hebben, en klanten voedsel dat ze bijna nergens kunnen krijgen."

Wie een product in het schap van de supermarkt wil krijgen, legt Bolle uit - hij nam ontslag bij Ahold om Marqt te beginnen - moet zorgen dat er genoeg aanvoer is voor het hele land, en hij moet een flink marketingbudget meenemen om te zorgen dat zijn spullen opvallen. Kleine producenten worden weggedrukt, overal zie je hetzelfde eten. "De supermarkten domineren het aanbod, en concurreren alleen op prijs, niet op smaak of duurzaamheid. In grootstedelijke gebieden bestaat er bij consumenten behoefte aan wat anders."

Marqt oogt met zijn hoge, lichte ruimte, ruime toonbanken en fraaie uitstallingen meer als een New Yorkse deli dan als een Natuurwinkel. Bewust eten wil hier een sophisticated ervaring zijn - het in reformzaken onvermijdelijke prikbord met aanbiedingen voor Yoga-lessen en Gestaltweekends is hier ondenkbaar. Duur? Dat ligt er maar net aan, zeggen zowel Bolle als Andeweg. Biologisch geproduceerde vis en vlees zijn duurder, maar lokale seizoensproducten zoals nu winterpostelein juist helemaal niet. Bovendien is prijs niet alles. Bolle: "Hier komen goed opgeleide mensen die bewust met eten omgaan. Dat is niet hetzelfde als rijk. Ook mensen zonder veel geld leggen soms prioriteit bij goed, lekker eten."

Wat je dichtbij haalt is lekker, zo zou je een nieuwe trend in horeca en detailhandel kunnen samenvatten. Lokaal geproduceerd voedsel past goed bij het hedendaags 'praktisch idealisme' van goed doen en genieten tegelijk. Het geldt als eerlijker, want geproduceerd zonder nodeloze CO2 uitstoot voor koeling en vervoer en onder arbeidsomstandigheden die zijn na te gaan. Het geldt als gezonder, omdat het om vers gaat, en omdat massaproductie geassocieerd wordt met voedselschandalen. Het geldt als natuurlijker, omdat het wisselt met de seizoenen. Het is eten met een verhaal, niet voor de massa geproduceerd. "Wij hebben niet elke dag alles voor iedereen", zegt Quirijn Bolle.

Last but not least geldt lokaal eten voor de aanhangers als lekkerder. Dat lokaal en lekker hand in hand gaan, draagt aan de populariteit van ethisch eten overigens niet weinig bij. Zoals de Amerikaanse schrijfster Barbara Kingsolver opmerkt, die een boek schreef over lokaal eten: "Voedsel is het zeldzame morele gebied, waar de ethische keuze over het algemeen samenvalt met genot".

Onder de nieuwe vlag van lokaal eten raken streekproducten hun stoffige braderie-imago kwijt en ontpoppen zich als nieuwe, gewilde exotica. Vandaar misschien dat ook politici streeketen ontdekt hebben. In juni lanceerde Marijke Vos, wethouder Zorg, Milieu en Groen van Amsterdam, 'Proeftuin Amsterdam'. Er is een budget van drie ton beschikbaar voor projecten die het voedselsysteem van Amsterdam (het stelsel van productie, transport, opslag en distributie) moeten verduurzamen en gezonder maken. Veel van de projecten onder de Proeftuin-vlag draaien om het stimuleren van streeketen, zoals bezoeken van schoolkinderen aan boerderijen en het gebruik van verse streekproducten in de keukens van bejaardenhuizen.

De gemeente heeft zelf alvast het voortouw genomen: voortaan moet veertig procent van het eten in gemeentekantines biologisch zijn, en vijf procent van plaatselijke herkomst. "De voedselstrategie draait om gezondheid, milieu én economie", juicht Vos aan de telefoon. "Eenderde van de Amsterdammers is te dik, we moeten gezonder eten. Eten dat van ver komt, belast het milieu. Amsterdam ligt midden in een prachtig boerenlandschap, dat voor de boeren op de een of andere manier rendabel moet zijn. En voor toerisme is een gevarieerde, bijzonder eetcultuur belangrijk."

Vos keek het idee af van het Verenigd Koninkrijk, waar door obesitas, dierziektes en Jamie Oliver gezond en duurzaam eten grotere prioriteit heeft gekregen. In Londen lanceerde burgemeester Ken Livingstone in 2006 de Food Strategy. Twee jaar later is het nog te vroeg om te evalueren, mailt een woordvoester vanuit Londen. Wel is er een implementatieplan en lopen er projecten op scholen.

"Een regionale voedselstrategie kan zeker een nuttige aanvulling zijn", zegt Louise Fresco, hoogleraar duurzame ontwikkeling in internationaal perspectief aan de Universiteit van Amsterdam. In haar boek *Nieuwe Spijswetten* (2005) pleitte ze voor een samenhangende nationale voedselstrategie. "Het is een teken van bewustwording omtrent voedsel en draagt daar ook weer aan bij."

In de nota voor Proeftuin Amsterdam staat dat Amsterdam in 2012 'meer eten van dichtbij dan van ver weg' moet halen. Maar Fresco noemt het naïef te denken dat regionaal aanbod het huidige voedingsstelsel zou kunnen vervangen. "Tarwe, dat kun je nooit voldoende lokaal verbouwen. Of sinaasappelen. Als je niets wilt importeren, ontnem je boeren en arbeiders in de derde wereld een kans op inkomen." Marijke Vos: "Dat zinnetje in de nota is misschien wat ambitieus. We kunnen het voedingsstelsel niet vervangen, maar we kunnen wel de landbouw rondom Amsterdam een impuls geven door het regionaal maken van de voedselketen."

Maar in het pastorale Waterland staat ook het hoofdkantoor van Albert Heijn, in Zaandam. Met supermarkten zijn gesprekken gevoerd, zegt Vos, maar die hebben nog niet tot iets concreets geleid. Voorlopig richt Proeftuin zich op een ban op de allervuilste vrachtwagens en experimenten met vervoer in elektrische boten over het water. Maar op den duur moet het project meer consequenties hebben. Vos: "Bedrijven die aardappels de stad inbrengen, en friet eruit, willen we eigenlijk weren. Kleinere, hoogwaardige bedrijven zijn nodig." Iets als, bij voorbeeld, een mega-varkensflat, om Amsterdam zonder voedselkilometers van vlees te voorzien, zou volgens de wethouder dan ook allermindst in Proeftuin passen. "Ik voel helemaal niets voor dat soort voedselproductie."

Fresco waarschuwt ondertussen voor te romantische opvattingen. "Vergeet voedselveiligheid niet. Hoe controleer je al die individuele producenten en kleine keurmerken?"

Geen eenvoudige zaak, lokaal eten, zoals niets rond eten nog eenvoudig is. Eenieder schippert zich een weg tussen afwegingen omtrent pesticidegebruik, arbeidsomstandigheden, handelsvoorwaarden, voedselkilometers en waterverbruik. In eethuis Van de Boer schenkt Rianne Andeweg appelsap uit Rhooon, (bij Rotterdam), maar ook koffie en thee, en sap van sinaasappels uit Sicilie. "Mensen willen gewoon vers sap."

Marqt richt zich niet exclusief op streekproducten, maar op lekker, duurzaam en uit de buurt - in die volgorde. Niet alles is lokaal, niet alles is strikt biologisch. Het is Bolle er om te doen aanvoerlijnen kort te houden en groothandels te omzeilen, om de herkomst van zijn waar te kennen. "Er zitten nooit meer dan twee schakels tussen klant en producent. Soms zelfs nul; het brood wordt hier drie keer per dag in de winkel gebakken."

De Nederlanders zijn daarmee lang niet zo extreem als de Amerikaanse 'locavores'. Het stel Alisa Smith en James MacKinnon uit Vancouver besloot in 2005 alleen nog voedsel tot zich te nemen dat binnen 100 mijl van hun huis was geproduceerd, wat resulteerde in maanden aardappelen en een veelbezocht blog. Ook schrijfster Barbara Kingsolver (The Poisonwood Bible) maakt deel uit van de met veel media-aandacht omgeven beweging van de streeketers - die, niet geheel toevallig, vaak blijken te wonen in gematigde, tamelijk vruchtbare klimaten.

Kingsolvers boek *Animal, Vegetable, Miracle* over het eerste jaar dat zij en haar gezin probeerden te leven van wat hun farm en de buur-boerderijen opleverde, bevat verhalen over tomateninmaak, courgettes van intimiderend Stonehenge-formaat en kalkoenenslacht die in het Kleine Huis op de Prairie niet zouden misstaan. Kingsolver wisselt de idylle af met felle passages tegen de voedingsindustrie, maar of dochter Lily van zes vaak om snoep zeurde, vermeldt mama niet.

In het eettijdschrift *Food&Wine* ging het over 'Marco-Polo locavores', die zich wel specerijen permitteren (peper! korianderzaad!) en 'wild-card locavores', die drie jokers mogen inzetten op heerlijkheden waar ze niet buiten kunnen - zeg Lapsang Souchongthee, espresso en olijfolie. Rianne Andeweg van Van de Boer: "In dat geval Marco-Polo ik, want wij gebruiken nootmuskaat."

Voedingsindustrie-dropouts, zo zou je deze pioniers van het moderne streeketen ook kunnen noemen - net als de verwante, oudere Slow Food beweging die traditionele eetculturen wil handhaven. Authenticiteit is het toverwoord, als tegenwicht tegen de als anoniem en schimmig ervaren voedingsindustrie, die niet door heeft dat eten om nog andere zaken draait dan prijs alleen.

In Amsterdam haalt Quirijn Bolle zijn vinger over een wit waas dat over de potten jam ligt. "Meel," zegt hij. "Van het broodbakken. Ik hoop maar dat de klanten niet denken dat het stof is."

NOTES:

Streekproducten zonder stoffig braderie-imago;

Vlees van het land;

Waterlant's Weelde - opgericht in 1996 en genoemd naar het drassige, beschermde veenweidegebied boven Amsterdam waar grootschalige veehouderij niet mogelijk is - is een coöperatie van 32 Noord-Hollandse boeren. Zij leveren rundvlees aan particulieren en aan verschillende bekende restaurants in Amsterdam en omstreken, zoals De Kas, en Okura in Amsterdam, Duin- en Kruitberg in Santpoort en Ron Blauw in Ouderkerk aan de Amstel. Het vlees wordt ook verkocht via de webwinkel (www.natuurvlees.nl), via een eigen winkel in Oosthuizen, en sinds kort dus ook in Marqt.;

Het bedrijf levert niet buiten Noord-Holland, dat gaat de capaciteit te boven. "We staan er zelfs niet om te springen het aantal restaurants dat we als klant hebben uit te breiden," zegt directeur Jan Splinter. "De restaurants waaraan wij leveren, zijn bereid en in staat hun kaart aan te passen op grond van wat wij kunnen aanbieden." Sommige boeren leveren twee à drie runderen per jaar, anderen hebben een groter veebedrijf en leveren er 20. Voor 2008 hoopt Splinter

Amsterdam uiteindelijk zo'n 250 à 300 runderen te kunnen leveren. Het vee wordt in Amsterdam geslacht.;

Waterlant's Weelde werkt met een eigen keurmerk, dat niet helemaal overeenkomt met het EKO-keurmerk. Op de website worden de verschillen toegelicht. Een verschil is bijvoorbeeld dat het EKO-keurmerk kalfsvlees uitsluit. De Noord-Hollandse boeren verkopen wel kalfsvlees, maar de stierkalfjes blijven, aldus de website, eerst zeven maanden zogen bij de moeder.;

Ter controle van zijn keurmerk rijdt Jan Splinter zelf langs de boeren die bij hem zijn aangesloten. Jaarlijks controleert LTO-Noord-Holland het vlees en de werkwijze van de boeren.

Door: Maartje Somers