

Hoe politiek is eten?

jan 27, 2020



Terwijl binnen Carola Schouten, minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en Nelleke Don, voorzitter Slow Food Nederland, een weergaloos eetbaar kunstwerk onthulden tijdens de opening van de Grüne Woche, waren buiten kolonnes Duitse boeren op hun trekkers onderweg naar Berlijn om de dag erna samen met 27.000 burgers van allerlei pluimage te demonstreren voor landbouwhervorming. ‘Essen ist Politik’ stond er op veel T-shirts.

Tekst: Ulrike Schmidt

Beeld: Ulrike Schmidt & Slow Food Duitsland

Onder het motto ‘Taste the Dutch Masters’, in analogie met de 17e-eeuwse Hollandse meesters in de schilderkunst, zet [Slow Food Nederland](#) tijdens de Grüne Woche in Berlijn van 17 tot 26 januari dertig [producenten](#) van regionale producten in de schijnwerpers. Tegelijkertijd roerden de Duitse collega’s de trom op straat met de leuze ‘Wir haben es satt’. Denk pollepels en pannen. ‘Wir haben es satt’ is een brede coalitie van 55 maatschappelijke organisaties zoals het Wereld Natuur Fonds, Oxfam, een hoop natuurbeschermingsorganisaties, maar ook Slow Food Duitsland. Voor het tiende jaar gaan ze dit jaar rondom de agrarische beurs Grüne Woche de straat op voor dierenwelzijn en minder milieuvervuiling.



Soep en discussie

Het brede draagvlak en de urgentie waren voelbaar aan de vooravond van de demonstratie. In en om de tenten van Zirkus Cabuwazi Tempelhof werden vanaf laat in de middag tot middernacht door honderden vrijwilligers anderhalf ton (!) onooglijke aardappelen, tweepotige wortels, afgekeurde pompoenen, bobbelige bieten en uien gesnipperd. Er was bier, fris en glühwein. Ondertussen traden er bandjes op. Buiten toerden andere vrijwilligers de bergen groente om tot een smakelijke gevulde ‘disco-soep’. De soep was bedoeld voor iedereen die maar wilde, en om de demonstranten de dag erop een hart onder de riem te steken na de demo. In andere tenten kon je aardappel-stempels knutselen (voor de jongsten), activistische spandoeken schilderen of mee discussiëren over de ‘Agrarwende’ (omwenteling in de landbouw). Zo kon je de volgende dag met argumenten gewapend de straat op.

“Buiten laten we zien dat het anders móet en binnen dat het ook echt anders kán”

– Nelleke Don

Het lijkt nogal een contrast: een prachtige beurspresentatie geïnspireerd op de Hollandse meesters door Slow Food Nederland samen met het ministerie van LNV aan de ene kant en de activistische deelname aan de mega-demonstratie door Slow Food Duitsland aan de andere. Maar de activiteiten waren vooraf onderling afgestemd. Het onderstreept de bandbreedte waarbinnen Slow Food zich beweegt. Nelleke Don: “Ik vind dat wel een mooie combinatie. Buiten laten we zien dat het anders móet en binnen dat het ook echt anders kán. We zoeken graag de verbinding met anderen om samen verder te komen. Maar soms moet je ook even

flink de trom roeren om te laten weten waar je staat. Dat we dat nu tegelijkertijd kunnen doen is natuurlijk super.”



Regionale producten over het voetlicht

Het beursoptreden in Berlijn geeft dertig Nederlandse kleinschalige, duurzame streekproducenten de kans om de aandacht vestigen op de manier waarop zij smaak, oog voor dier en milieu en een redelijk bestaan proberen te combineren. En natuurlijk vooral op welke watertandend lekkere producten daaruit voortkomen. We hebben het over 23 producten uit de Ark van de Smaak en producenten uit verschillende provincies. Behalve aan het voornamelijk Duitse publiek konden ze dat ook laten zien en proeven aan minister Carola Schouten, een grote delegatie leden van de Tweede Kamer, gedeputeerden uit de provincies en een reeks Europese ambassadeurs. Het momentum voor verandering lijkt er te zijn. Het is immers één van de speerpunten van minister Schouten om regionale producten onder de aandacht te brengen. En om knellende wet- en regelgeving voor deze producten aan te pakken. Later dit jaar voegt zij de daad bij het woord en gaat op handelsmissie in eigen land om de Nederlandse regionale producten landelijk aan de man te brengen. Het ministerie wil zo hoognodige verandering teweegbrengen: van het huidige systeem met nadruk op als maar lagere kostprijzen naar een systeem dat draait om het zorgvuldig omgaan met schaarse grondstoffen. Interventies richting retailers, anders dan gesprekken over regioproducten in de schappen, belooft het ministerie niet. Dus wat het beleid zal betekenen voor een faire prijs voor de regionale producten is nog onduidelijk. En toch is dit een initiatief waar de doelen van Slow Food en die van het ministerie bij elkaar komen.

“Regionale producenten dragen bij aan agrobiodiversiteit, maar ook aan culturele en culinaire diversiteit; aan kortere ketens en minder voedselkilometers”

– *Nelleke Don*

Eigen streek eerst?

Hoezo zijn regionale producten eigenlijk beter? Riekt dat niet naar culinair protectionisme en uitsluiting van alles wat niet kleinschalig, ‘authentiek’ en aaibaar is? Nelleke Don, voorzitter Slow Food Nederland: “Regionale producten maken nu hooguit een paar procent uit van de totale Nederlandse voedselproductie. Om van protectionisme te spreken als je die producten meer onder de aandacht brengt zodat ze ook meer gegeten gaan worden, is misschien wat overdreven”, zegt ze met een glimlach. “Regionale producenten dragen bij aan agrobiodiversiteit, maar ook aan culturele en culinaire diversiteit; aan kortere ketens en minder voedselkilometers. Ze dragen bij aan de regionale economie en kunnen een regio ook weer als gastronomische bestemming op de kaart zetten. En ze versterken de verbinding tussen burger en boer. Daarmee zijn ze deel van de oplossing van de enorme problemen die we op voedselgebied zien. Aandacht voor regionale producten en producenten is geen romantische hang naar vroeger, maar pure noodzaak als we op onze planeet nog een toekomst willen hebben.”

De Nederlandse culinaire geschiedenis, en niet alleen die van Nederland, is door de eeuwen heen enorm beïnvloed door handel. Nu vinden we Boeren Leidse Sleutelkaas Traditioneel bijvoorbeeld het beschermen waard. Maar zonder komijn, die echt niet inheems is, geen Leidse Sleutelkaas. De kruisbestuiving van culturen zorgt juist voor een verrijking van keuken en cultuur. Streek of wereld? “The world is our oyster”.