

VOEDSELKEUZE bepaalt landschap: je eet je uitzicht

De wijze van voedselproductie bepaalt het landschap, visueel en intrinsiek. Wat je eet, bepaalt dus wat je buiten beleeft. Is dit een bruikbaar inzicht voor de toekomst van het platteland? Met het motto 'Eet je uitzicht' werken de schrijvers aan een nieuwe beweging in het platteland die onze dagelijkse voedselkeuze verbindt met omgevingskwaliteit – dat is: sociaal, economisch en fysiek-ruimtelijk. Met drie nieuwe projecten lichten zij de urgentie toe.

Door **Arda van Helsdingen, Karina Hendriks, Helmer Wieringa**

Het moet anders met de landbouw, aldus het rijksbeleid. Met de Voedselagenda (2015) wil de rijksoverheid een "beweging van landbouwbeleid naar voedselbeleid" (Kamerbrief bij Voedselagenda). De Voedselagenda trekt de al ingezette beweging van landbouwbeleid naar plattelandsbeleid verder door naar voedselbeleid. In deze beweging wil het rijk antwoorden vinden op de maatschappelijke behoeften van duurzame voedselproductie. De gevolgen voor de ruimtelijke, sociale en economische kwaliteit van het platteland zijn hierbij nog te onderzoeken, aldus de nota. De beweging is opvallend en leidt de onrust over bijvoorbeeld megastallen en voedselbewerking naar de dagelijkse keuzes van iedereen. "Je stemt elke dag in de supermarkt", zo onderstreept Michael Pollan de verwevenheid van voedsel met thema's als gezondheid, bodemerosie en lokale econo-

mie. De Voedselagenda pakt de idee op dat voedsel ons dagelijks bezig houdt en ons in alle levensvragen omringt. Dit maakt voedsel tot een verbindend levens- én tegelijk beleidsthema: in de tijd, ruimtelijk, sociaal-economisch. Eten als ingang voor beleidsbeïnvloeding! Wie had dat gedacht.

"WAT IS HIER TE ETEN?"

Deze invalshoek willen wij met het motto 'EET JE UITZICHT' onderzoeken en omzetten in praktische handvatten. Het motto is een vervolg op de werkmethode van het 'leesbare landschap' die Karina Hendriks en Derk Jan Stobbelaar met hun proefschrift in 2003 ontwikkelden. De methode kreeg in gesprek met de Kunstvereniging Diepenheim in 2012 een vervolg als artistiek onderzoek naar de relaties tussen mens, voedsel en landschap. Een bont palet

van verkenners (o.a. kunst, filosofie, survival, levensbeschouwing, tuinbouw) zochten gedurende vier seizoenen naar vragen en antwoorden in een vierkante kilometer rondom Diepenheim. Zij werden een dag het veld ingestuurd met de vraag 'Wat is er te eten?' Dit mocht letterlijk en overdrachtelijk opgevat worden, als voedsel voor lichaam en geest. Eetbare vondsten werden tijdens de dag door een voedselontwerper tot de 'smaak van de dag bereid'. 's Avonds brachten de verkenners verslag uit aan een vast panel en wisselende bezoekers. Ze ontdekten dat het meeste voedsel in het zichtbare landschap indirect voedsel is; gras en mais dat eerst door een dier heen moet. Tegelijkertijd beseften ze dat we het direct eetbare voedsel, zoals wilde planten, paddestoelen, ganzen, niet meer als voedsel herkennen. Ook ontdekten ze de afstand tussen mens en voedsel. Zelfs in een kleine



“De veldkeuken van kok-kunstenaar Ernst Ruijgrok legt smaken en vormen bloot, abstraheert de werkelijkheid en weerhoudt ons van alledaags handelen.” Nils van Beek - Curator



Paddenstoelenoogst

“Ik ben voorstander van het ‘derde landschap’. Niet alleen natuur of cultuur, maar juist de kruisbestuiving zorgt voor vitaliteit. Voor mij is eten een manier om hier doorheen te breken.” Wietske Maas – Kunstenaress



Maisakker, deels geoogst.

“Pas om vijf over vier had ik voor het eerst een ervaring van gezondheid. Dat was nota bene buiten de 4 km²!” Peter de Ruyter – Landschapsarchitect

“Ze werden een dag het veld ingestuurd met de vraag ‘Wat is er te eten?’”

plaats als Diepenheim haalt de zelfslachtende slager zijn dieren van elders en koopt de melkveehouder anonieme melk in de supermarkt voor zijn koffie. Veel verkenners stuiten ook op de ontoegankelijkheid van het landschap. Het lijkt wel een lieflijk coulissenlandschap, maar bij nader inzien ‘kan ik er niet bij komen’. Al met al, onverwachte waarnemingen, smaak en kennis, lieten zien dat het eten op je bord erg los staat

van je uitzicht. Dit losraken was groter dan iedereen verwacht had. De vervolgvraag is dan: is dit erg?

We zien dat het losraken van landbouw en voedsel met de plek, veel negatieve effecten heeft. Die negatieve effecten gaan over dierenwelzijn, industriële voedselbewerking, antibiotica, megastallen, bodemvruchtbaarheid, mest. En ook over

klimaat, fijnstof, mens-dier-overdracht. Veel van deze effecten zijn te herleiden tot het industrialiseren van de voedselproductie. Steeds meer zien we dat het losraken van de plek niet alleen ruimtelijke en fysieke effecten geeft, maar ook sociale en economische, zoals boerenuitbuiting en verspilling. Bij voedsel als ver-van-mijn-bed-productie wordt de kwaliteit van voedsel anoniem en daarmee meer en meer onderwerp van ‘administratie’. De actuele discussie over fosfaat laat zien hoe zo’n administratieve aanpak tot negatieve effecten kan leiden. Het laat ook zien dat door het ontbreken van een visie op mest, of beter op bodem of voedsel, het repareren van die negatieve effecten niet doelmatig kan zijn. In de Voedselagenda lezen wij dat het Rijk – anders dan de fosfaataanpak! – erkent dat het losraken is doorgesloten en dat we dit weer moeten omdraaien naar nieuwe



“Het is een mooi boerenland: de boerderijen staan er, het land ligt er groen bij, prachtig licht vandaag. Maar is cultuur hier een product van het landschap?” Curdin Tones – Beeldend kunstenaar

verbindingen van verantwoordelijkheid. In welke mate en via welke weg staat hierbij open.

ROL VAN LANDSCHAP BIJ REGIONALE VOEDSELPRODUCTIE

Eén van de veel besproken wegen om landbouw en plek weer te verbinden, is regionalisering van landbouw- en voedselproductie. Dit wordt ingevuld met begrippen als korte keten, streekgebondenheid (streekproduct), natuurinclusieve productie, grondgebondenheid, ‘de boer op het melkpak’, abonnementen en zelfs maaltijdboxen. Voor Hogeschool van Hall Larenstein deden we een verkennend onderzoek naar de rol van regionale voedselproductie bij gebiedstransformatie. Een quick scan onder 50 interfaces en 37 producenten leerde dat de producenten vooral gestuurd worden door transparantie en voedselkwaliteit. Het landschap vult dit aan, binnen het ‘uitzicht’ van de boerderij. Interfaces (de plekken waar producent en consument elkaar ontmoeten of wel verkooppunten) zijn vooral gericht op distributie van kwaliteitsproducten met service. De relatie met landschap is een uitzondering (Hof van Twello) of is algemener gericht: op ‘onze streek’ (Kempens Goed). Hoewel het marktplaatje vaak een landschap toont (groen weiland) lijken landschap en omgevingskwaliteit niet verbonden met voedselproductie. Met het motto ‘Eet je uitzicht’ willen we begrippen als korte keten en streekproduct verdiepen en nagaan hoe eten op je bord zich verhoudt tot je ruimtelijke, sociale en (markt)economische omgeving. In twee richtingen. Geeft de keuze van wat je eet, de gewenste omgevingskwaliteit?

“Hoewel het marktplaatje vaak een landschap toont (een groen weiland), lijken landschap en voedselkwaliteit niet verbonden met voedselproductie”

Geeft de verbinding met je omgeving het gewenste voedsel op je bord?

VOEDSELTRADITIES

In drie projecten zijn we gestart om de nieuwe lijn na te gaan. De Rijksdienst voor Cultureel Erfgoed zoekt naar innovatieve inbreng van cultuurhistorie in de transitie van het landelijk gebied. Vanuit het besef dat de landbouw altijd een grote rol heeft gespeeld in het ontstaan van cultuurlandschappen, zoekt men naar een eigentijdse invulling hiervoor. Wat is er nog aan lokale kracht en cultuurhistorische kennis om daarmee vernieuwing te bouwen die sociaal, economisch en ruimtelijk bij die regio hoort. Is er een ‘verhaal’ van de streek dat kan dienen als input voor een bij de regio passende voedselproductie. Of misschien zelfs: een



“De toeristische beleving speelt een steeds grotere rol en dat leidt tot een wonderlijke legering waarin het productielandschap versmelt met beelden van tradities en replica’s van het rustieke.” Hans Jungerius – Beeldend kunstenaar

toekomstbestendige voedseltraditie. We herinneren ons de Belvédère-aanpak voor inspiratie om de toekomst te ontwerpen op basis van principes en herkenning van het verleden. Het RCE pakt dit sinds 2012 weer op en ditmaal met een extraatje: is niet alleen het ruimtelijk ontwerp maar ook de sociale lijn (inclusief voedseltradities) van verleden naar toekomst een basis voor transitie? Marlijn Baarveld, projectleider RCE: ‘Het project sluit aan op de ambitie van het programmteam Erfgoed en Ruimte van de Rijksdienst voor Cultureel Erfgoed, dat kennis, tools en advies wil destilleren uit onderzoek en pilotprojecten, waarmee cultuurhistorie de komende jaren onderdeel is van de transformatie van het landelijk gebied. We willen meer inzicht in hoe voedsel en cultuurlandschap met elkaar verbonden zijn.’

KORTE KETENS IN DE LIEMERS

De input voor dit kennisproject komt voor een deel uit de twee andere projecten. Een van deze twee projecten ontstond uit de wens van producenten in de Liemers om samen met gemeenten en consumenten een strategie en plan van aanpak op te stellen om korte voorzieningsketens in de regio te versterken. Liemers Trots (Stichting Bevordering Streekproducten de Liemers) is sinds 2010 actief om zorg te dragen voor een gezonde en rijke eetcultuur met duurzaam en diervriendelijk voedsel uit de eigen streek. Eerste stappen naar korte voorzieningsketens, meer regionaal geproduceerd voedsel en een ontsluiting van het landelijk gebied voor eigen inwoners en recreanten zijn gezet. In dit project ‘Korte Ketens in Liemers Landschap’ zoeken we naar nieuwe



“Geen omheiningen. Het land ligt zonder grenzen. Koeien steeds op stal.” Cor van Marle – boer / ex-monnik

“Maak het landschap renderend, er zijn genoeg hagen, akkerranden. Voeding en farmacie uit de kieren van het cultuurlandschap!”
Laurette van Slobbe –Expert eetbare planten



beelden voor het agrarische landschap die producenten en consumenten kunnen verleiden om regionaal te produceren en consumeren. Dit vraagt de nodige verschuiving. Producenten moeten leren dat leveren op de regionale markt anders werkt dan op de mondiale markt, consumenten moeten leren hoe hun menu met meer regionaal en seizoensgebonden eten eruit kan zien. Jos Bolk, producent in de Liemers en bestuurslid van Liemers Trots en Coöperatieve regionale groothandel Oregional, combineert de productie van rundvlees met natuurbeheer in de Gelderse Poort. De koppeling tussen voedselproduct en ‘uitzicht’ is op zijn bedrijf heel direct te beleven. Hij stelt het zo: “We merken dat we op een punt komen waarin we een slag moeten maken in de versterking in de korte keten. Ons verhaal voor regionale consumptie moet nog duidelijker. Ik vind het onderdeel landschap als mogelijke trigger in de verbinding tussen producent en consument echt van toegevoegde waarde. Het is mooi om dat met lokale partijen en kennis van buiten op te pakken.”

Het andere project haakt in op de wens van Veluwe producenten van streekproducten om zich meer te verbinden met de ‘streekkwaliteit’. Nu leunen streekproducten op het al aanwezige landschap en de stoere verhalen van lokale uniciteit. Blijft dat verhaal kloppen als de omgeving steeds geïndustrialiseerder raakt? Als de landbouw steeds

meer los raakt van de streek: kunnen de streekproducten met hun producenten dit omkeren? Kunnen streekproducten lokale verbindingen organiseren die de omgevingskwaliteit versterkt door producten van de streek te eten? Geitenboerderij De Grote Stroe stelde als producent van een Veluws streekproduct (geitenkaas De Stroese Dame) de urgentie van een hechtere streekverbinding aan de orde. Het bedrijf boert op een prachtig stukje kampenlandschap. Een monumentale boerderij op een hoge plek langs een beek, de lage gronden en hoge gronden, houtwallen en bosjes vormen samen een gaaf ensemble. De producent is zich bewust van deze kwaliteiten, wil het graag in stand houden en beheren, maar zoekt hier ook steun bij. Bovendien zoekt hij naar integratie van de houtige beplanting in het bedrijfssysteem, als voer voor de geiten. René de Bruin (secretaris Stichting Streekeigen Producten Nederland, SPN) draagt dit project ‘Kwaliteitsproducten in een Kwaliteitslandschap’ in samenwerking met Gelders Landschapsbeheer. De partijen hebben elkaar opgezocht omdat ze zien dat voedselproductie en streekkwaliteit samenhangt, maar in de praktijk gescheiden wordt. Met de gedachtengang van ‘Eet je uitzicht’ willen de partijen met de producenten en vrijwilligers landschapsbeheer werken aan nieuwe verbindingen rond de streekkwaliteit. De opgave van dit project is dan ook om nieuwe werkverbanden te vinden voor

‘streek-landschapszorg’ en ‘streekverantwoordelijkheid’.

STEMMEN MET JE KOOPGEDRAG

In deze drie projecten zien wij belangrijke nieuwe ingangen voor verbinding van voedsel met de plek of het landschap. Die verbinding schept nieuwe kansen zo is onze overtuiging, voor bewustwording dat je elke dag kiest voor je uitzicht en voor omgevingskwaliteit. Die keuze kan doorwerken in lokale strategieën voor wijkwinkels, voedsel educatie, catering van overheid en zorginstellingen, stadsboerderijen en gezondheid in je regio. Ook Landwerk (dec.2016) concludeerde: “Foodies praten over eten, landschappers over natuur en landbouw. Terwijl ze eigenlijk onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn”. We zien dat er op veel plekken gezocht wordt naar deze verbindingen. Overheden en vooral gemeenten, kunnen stimuleren dat het gesprek tussen ‘foodies’ en ‘landschappers’ op gang komt. Politieke steun voor het gesprek over regionale consumptie is kansrijk omdat het verbindend werkt. Voor ons ‘stemgedrag’ hebben we de politieke stemperiodes niet nodig: laten we elke dag bij onze inkoop stemmen welk landschap we willen eten.

De voortgang van de projecten is te volgen op www.eetjeuitzicht.nl en facebook.