| Essay | 2014 - bewerkt 2025) |

Door: Steven Koster

Bezield.

Wat heeft me bezield aan dit krankzinnige project te beginnen? Een redelijk zeker bestaan als handelsagent op te geven voor het heen en weer slepen van producten met nauwelijks waarde en marge. In een markt gedomineerd door de grootste en rijkste multinationals ter wereld. Ik vraag het me af als ik 's nachts badend in het zweet, met mijn hoofd vol met to-do-lijstjes en visioenen van een bord 'te koop' in mijn voortuin wakker word.

Was het het inspirerende boek 'The Hungry City' van de Londense architect Carolyn Steel die verhaalt over de weg die ons voedsel aflegt en aflegde door de eeuwen heen? Of ging het verder terug, toen ik een jaar of vijf geleden het kookboek 'Bij Jamie thuis' van Jamie Oliver kocht en het voorjaar daarna – net als Jamie - mijn eigen moestuin begon bij de Volkstuinvereniging Arnhem? (Om hem na een jaar onkruid trekken, een mislukte aardappeloogst en genoeg courgettes om er heel Arnhem Noord van te voorzien, weer terug te geven aan de vereniging.)

Neen, het gaat verder terug. Naar mijn jeugd op het Friese platteland, naar mijn oma die alle beesten bij naam kende; geen vogel maar lijster, merel, spreeuw. Naar mijn moeder met eigen-geplukte bramenjam en vlierbloesempannenkoekjes, naar mijn boerenvriendje Gerard en koeien, pinken en vaarzen op de boerderij. Naar altijd buiten zijn en leven met de seizoenen; schaatsen, ijsschotsje springen, polsstokspringen, kievietseieren zoeken en hutten bouwen van vers gemaaid gras. In die volgorde.

Het is daar waar het zaadje geplant werd en de overtuiging groeide dat goed voedsel met liefde en aandacht groeit en met diezelfde liefde en aandacht bereid en gegeten moet worden. Dat wij zijn wat we eten en dat eten verbindt en zin geeft. Het is ook daarom dat onze sperzieboontjes niet uit Kenia moeten komen net zoals vlees niet uit hokken komt. Voedsel kost moeite en geld en is belangrijker dan een nieuwe iPhone of de laatste mode. En, voedsel groeit met de seizoenen.

Als je de supermarkten íets kwalijk moet nemen is het wel dat ze voedsel tot een *commodity* hebben gemaakt, iets waar je zo min mogelijk voor betaald en iets dat je ergens tussen de soep en aardappelen consumeert. 'Als iets geen prijs heeft is het niets waard', was de eerste verkoop-les die ik kreeg bij mijn eerste verkoopbaan. De lekkerste aardappelen heb ik zelf in de grond gestopt, maandenlang bewaterd en met mijn blote handen uitgegraven, de smakelijkste mosselen heb ik zelf van het Wad geplukt en klaargemaakt in waddenwater met zelfgezochte munt uit de slootkant en zeekraal uit het slib, het kostbaarste ei is een zelf gevonden kievietsei.

En waarom zijn verse asperges zo lekker? En de eerste voorjaarsaardbeien uit eigen tuin? Waarom zijn tomaten met name goed voor je in de zomer en maakt vis je beter bestand tegen de felle, reflecterende zon aan de zee? Waarom barst boerenkool van de

vitamine C en verbeteren rode bieten het immuunsysteem? De vraag stellen is hem beantwoorden; ze zijn juist dan beschikbaar wanneer je lichaam ze het meest nodig heeft, ze zijn daar beschikbaar waar ze het meest nodig zijn.

Dáárom ben ik aan dit krankzinnige avontuur begonnen. Omdat iets in mij zei dat dit goed was, dat ik mijn naasten moest voeden. Niet met waardeloze troep uit een supermarkt waar 95% van alle producten op één of andere manier bewerkt is maar met écht eten dat daadwerkelijk leeft en geleefd heeft. En omdat ik dat verhaal moest vertellen, niet dwingend of met een opgeheven vingertje maar door waardevol, regionaal en seizoensgebonden producten weer beschikbaar te maken. Door mensen te laten proeven en beleven dat er wel degelijk verschil is tussen een tomaat die ver weg en groen geplukt wordt en middels chemicaliën rijpt in een zeecontainer en een tomaat die aan de plant rijpt onder de Nederlandse zon. De vroegrijpe maar kwetsbare Delcorf uit de Betuwe is minstens zo lekker als de Breaburn uit Nieuw Zeeland maar vreemd genoeg vind je de eerste niet in de supermarkt en de laatste wel.

Of is het niet vreemd, nu we alles ten dienste hebben gesteld van logistiek, gemak en geld? Nu maar een paar grootgrutters en slechts een handvol immense corporaties bepalen wat de wereld eet, wat het kost en hoe het tot stand komt? Is er een verband tussen de obesitas-golf die de wereld overspoelt en de opkomst van de supermarkten en fastfood ketens sinds de jaren ‘60? Is het vreemd dat de babyboomers gemiddeld minder oud lijken te gaan worden dan hun ouders? Weten we nog wat we eten? Eten we nog wel? Of consumeren we alleen maar koolhydraten, eiwit en suikers, zonder er bij na te denken? *Food for thought*, zou ik zeggen.

Is mijn queeste er één die alleen is weggelegd voor de allerrijksten? Of is het daadwerkelijk mogelijk al die 9 miljard mensen in 2050 met lokaal, regionaal voedsel te voeden? Ik geloof dat het kan. Door ons technisch vernuft en onze energie te steken in werkelijk slimme lokale oplossingen. Door voedsel niet te produceren voor verre landen maar voor dichtbij. Door graan en groenten te verbouwen op onze kostbare grond, in plaats van er nieuwe winkelcentra uit te stampen. Tot de komst van de supermarkt konden we dat, en nu, met een zoveel hogere opbrengst per hectare kunnen we dat, ondanks de gestegen populatie, nog steeds. In een straal van 30 kilometer rondom Arnhem wordt genoeg groente en fruit verbouwt om heel Arnhem te voorzien. We gebruiken maar een fractie van het beschikbare aardoppervlak voor de productie van voedsel en de technologische ontwikkelingen maken landbouw en veeteelt alleen nog maar efficiënter, ook in gebieden waar dat tot voor kort voor onmogelijk werd gehouden, tegen een prijs die niet hoger hoeft te zijn dan nu.

De voordelen zijn enorm. Geen enorme CO2 uitstoot en absurde voedselonwaardige bewerkingen vanwege de enorme transportbewegingen die het moet ondergaan. (Een appel uit Nieuw Zeeland in een supermarkt in de Betuwe!) Een gevarieerd landschap om de hoek waar je je eigen voedsel kunt zien groeien, bloeien en rondlopen, eten met de seizoenen en alle gezondheids- en prijsvoordelen van dien maar bovenal écht lekker en vers eten, geproduceerd door een boer die zijn voedsel met liefde en aandacht omgeeft en die je vandaag nog de hand kan schudden als je dat wilt.

Dát bezielt me!