rabo & CO

BEELD: STEPHAN TELLIER

Hier laten we ons verhaal horen

IJsselmonde-Drechtsteden

voorjaar 2020

www.raboenco.nl

TEKST: PINK COMMUNICATIE BEELD: STEPHAN TELLIER

Het begint bij onszelf

In onze regio staat een van de modernste en duurzaamste food- & agribedrijven in de wereld. En die is klant van onze bank. Je mag best weten: daar zijn we trots op. Het zijn ondernemers als Van Gelder die voorop lopen in de transitie naar een duurzame voedselvoorziening. De noodzaak daarvan is duidelijk. In 2050 zijn er in de wereld 9 miljoen monden te voeden. Tegelijkertijd moeten we dat doen met zo min mogelijk belasting voor de aarde. Dat is een uitdaging voor ons allemaal.

Als wereldwijd toonaangevende food- en agribank zien we het als onze plicht om daaraan bij te dragen. Op alle niveaus: internationaal, nationaal, regionaal en lokaal. We delen onze kennis tijdens bijeenkomsten en events. We initiëren en participeren in overkoepelende initiatieven en projecten. We brengen partijen bij elkaar en proberen te inspireren waar dat kan. Bijvoorbeeld via deze Rabo & Co. Zo lees je over het lesprogramma GrowWizzKid, waardoor kinderen al jong van alles beleven en ervaren over de groei en bloei van planten. Het voedselbos vinden we ook een mooi verhaal, waar iedereen letterlijk de vruchten van mag plukken. En in de Alblasserwaard en in Rhoon zijn agrariërs bezig met nieuwe manieren om het boerenleven te verbinden aan de samenleving.

Al die verhalen verbeelden wat we allemaal weten: een betere toekomst begint bij jezelf. Tijdens de Rolfroute in Barendrecht zie je dat mensen daar altijd al aan werkten. Nu is het aan ons. En dat kan met kleine stapjes. Zo letten we zelf door alle kennis die we meekrijgen heel bewust op onze eigen voedselverspilling en eten we wat minder vlees en vis. Als we allemaal iets kleins doen, wordt het vanzelf iets groots. Heb jij daar ideeën over? Kijk dan even op pagina 16, daar zie je de thema's waar Rabobank IJsselmonde- Drechtsteden zich in het bijzonder voor inzet. Past jouw project erbij? Laat het ons weten!

René Kerstens en Paul Mallee
Directieteam

04
Vreemde eters
Vlees van ongewenste dieren belandt vaak bij het afval, terwijl je er mooie producten van kunt maken.

08
Interview
Chef-kok Michael van 't Hoff vond een methode om kankerpatiënten weer te laten genieten van eten.

12
De coöperatie
Als coöperatieve bank willen we dingen menselijk, maatschappelijk en met elkaar doen.

14
Ik kook
Pompoensoep, kipnuggets en een overheerlijk ijsje. Laura (13) en haar vriendinnen maken het zelf.

15
Kort nieuws
Wat speelt er bij de bank en in de regio?

16
Maatschappelijk jaarplan
Impact in de regio maken we samen. Hoe we dat doen? Dat lees je in deze rubriek.

17
Kunstcollectie
Meschac Gaba laat een harmonieuze stad zien die van onder tot boven is opgebouwd uit suiker.

18
Vergroeners
In de Alblasserwaard stelden vijf biologische boeren hun kruidenrijke weilanden open voor wandelaars.

20
Ik blik terug
Jaan Vissers blikt terug op een leven lang werken op het land.

21
Portret
Buijtenland van Rhoon: goed zijn voor alles wat groeit en bloeit én ruimte om te ondernemen.

22
Interview
In de voetsporen van Rolf met de Rolfroute in Barendrecht.

24
Hier en daar
Is wat je van ver haalt niet zo duurzaam?

28
Doe mee
Met GrowWizzkid bereiden we kinderen voor op een duurzame toekomst.

29
Kansrijkproject
In het Noordhoekse Wiel ligt een bijzonder bos. Een voedselbos om precies te zijn.

30
Column
Remon Blok vindt dat we best wat trotser mogen zijn op onze boeren.

31
Korting
Mooie ledenaanbiedingen die je niet wilt missen.

32
Huisje-boompje-beestje
Tijdelijk wonen op je nieuwbouw kavel. Slim of een beetje gek?

34
De makers
In deze portretten laten makers zien wat zij doen. Met Van Gelder Groente en Fruit in Barendrecht.

40
De kwestie
Vlees eten ligt onder vuur, terwijl verantwoord vlees ook duurzaam en gezond kan zijn.

43
Kansrijk project
Het Dalton Lyceum in Barendrecht organiseerde Day for Change.

44
Puzzel
Puzzel mee! En maak kans op het kookboek 'Eet beter' van huisarts Tamara de Weijer.

Rabo &Co is een uitgave van de lokale banken van Rabobank Nederland en wordt kosteloos verspreid onder leden en relaties van de bank en op verschillende openbare gelegenheden. Rabo &Co verschijnt in 86 verschillende lokale edities en gaat over wat er speelt in de lokale en regionale gemeenschappen en op welke manier de Rabobank daar vanuit haar missie Growing a better world together bij betrokken is. Het magazine komt twee keer per jaar uit. Concept en realisatie: Coöperatieve Rabobank U.A. en MPG. Coördinatie en eindredactie: Rabobank CCA en Pop Up Press. Lithografie en drukwerkcoördinatie: Altavia Sumis.
E-mail: raboencoredactie@rabobank.nl.

Rabo &Co is een uitgave van Rabobank. Niets mag worden overgenomen, opgeslagen en/of verspreid worden zonder toestemming van Rabobank. Rabobank en leveranciers zijn niet aansprakelijk voor schade van welke aard dan ook als gevolg van onjuistheden in deze uitgave. Afmelden voor Rabo &Co kan per e-mail communicatie.ijd@rabobank.nl.

FSC www.fsc.org RECYCLED Papier gemaakt van gerecycled materiaal FSC® C115061

Goed vlees verspil je niet

TEKST: MARLIE VAN ZOGGEL BEELD: MARCO VAN DUYVENDIJK

Dagelijks worden duizenden ongewenste dieren gedood, van ganzen rond vliegvelden tot muskusratten in dijken. Nu belanden de meeste kadavers nog op de afvalberg. Zonde, zegt Igor van den Brink. ‘Als je een dier afschiet, moet je het ook opeten.’

Zwaan of kraai op het menu? Als het aan Igor van den Brink ligt, is dit straks net zo normaal als kip of rund. De excentrieke Amsterdamse ondernemer en kok heeft ‘een gruwelijke hekel’ aan het verspillen van vlees. ‘Ik vind het onbegrijpelijk dat we voor ons vlees enerzijds kippen, varkens en koeien in hokken stoppen en tegelijkertijd heel veel goed vlees weggooien of laten verrotten in de natuur.’

Van den Brink - die eerder door het leven ging als dichter, kok en assistent van de kunstenaars Peter Klashorst en Herman Brood - gebruikt al die opgedane kennis en ervaring om onze eetcultuur te veranderen. Hij is een man met een missie: hij wil ongewenste dieren op de menukaart zetten. Samen met de initiatiefnemers van de ‘Keuken van het ongewenste dier’ haalt Van den Brink afgeschoten dieren op, maakt ze schoon en verkoopt het vlees aan restaurants of gebruikt het in zijn cateringbedrijf.

Patatduif

‘Van hertenvlees maak ik hele mooie paté’tjes en van zwanen kun je waanzinnige worst en burgers maken’, aldus de voormalig chef-kok. Behalve zwanen en herten belanden ook kraaien, duiven, zwijnen en muskusratten met enige regelmaat bij Van den Brink op het vuur. Net als de ganzen uit de buurt van Schiphol, die worden afgeschoten omdat ze het vliegverkeer kunnen hinderen.

Elke vrijdag rijdt hij met zijn ‘vangst’ van ongewilde dieren langs Amsterdamse restaurants. Goedkoop zijn de ongewenste dieren niet. ‘Een zwaan schoonmaken kost mij een uur en duiven worden stuk voor stuk naar het laboratorium gestuurd en getest op ziektes voordat we ze verkopen. Dat maakt een patatduif duurder dan een kwartel’, zegt Van den Brink. Desalniettemin zijn de restaurants waar hij komt vaak enthousiast over zijn initiatief. ‘Het zijn producten waarmee chefs zich kunnen onderscheiden’, zegt Igor. ‘Mijn producten vind je niet in de supermarkt.’

My Little Pony burger

Naast ongewenst wild zouden we wat Igor betreft ook onze overleden hobbydieren op het menu moeten zetten. Voor restaurantketen de Burgermeester ontwikkelde hij de ‘My Little Pony-burger’, een hip roze broodje met een burger van paardenvlees.

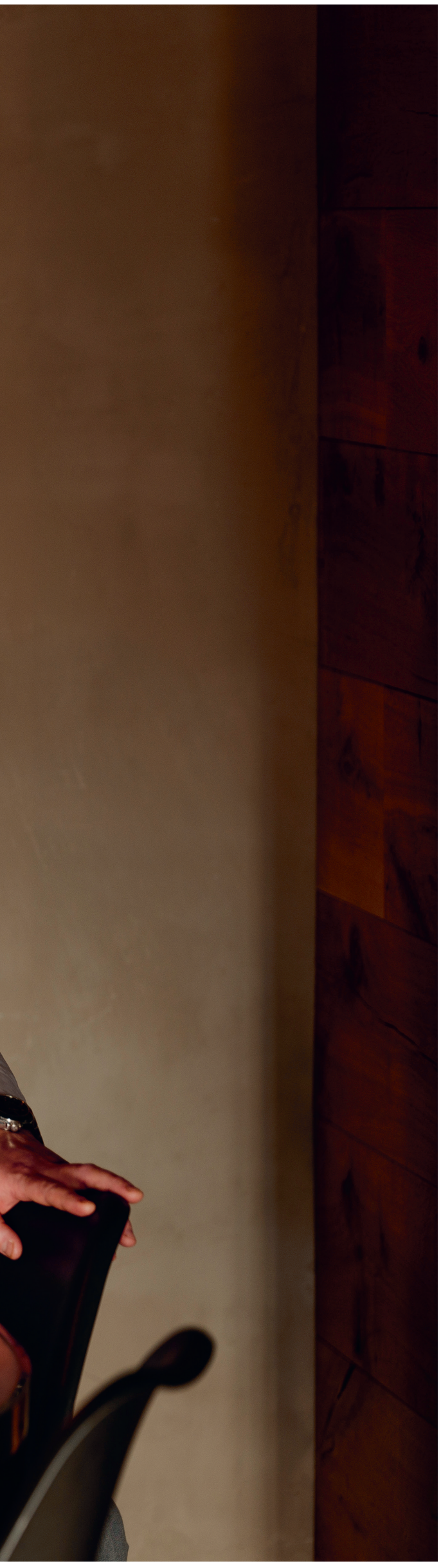
In Nederland wordt weinig paard gegeten, maar Igor snapt eigenlijk niet waarom. Paardenvlees is een van de weinige soorten vlees die lekkerder worden naarmate het dier ouder is. Bovendien worden veel paarden hun leven lang vertroeteld. Dat ruiters hun eigen paarden niet willen opeten, dat begrijpt hij wel. Zelf heeft Igor lang nagedacht of hij zijn hond Droef zou opeten na diens overlijden. Hij zou het niet kunnen, heeft hij besloten. De Franse jachthond is al twaalf jaar zijn beste vriend. Maar als Droef per ongeluk door een jager wordt neergeschoten, zou hij het wel toestaan dat iemand anders hem eet. Goed vlees mag je tenslotte niet verspillen.

‘Ik ben een kok die liever kunstenaar was geworden. Vroeger maakte ik van mijn boodschappenlijstje altijd een gedicht. Tijdens mijn tienerjaren kwam ik bij een paardenslager in Baarn terecht. Daar heb ik geleerd hoe je dieren uitbeent. Slachten vind ik moeilijk: als alles er nog op en aan zit, roept dat toch een naar gevoel op. Uitbenen heb ik daarentegen nooit lastig gevonden - en ook niet vies. Als je vlees eet, moet je ook begrijpen waar het vandaan komt.’ ▸▸

‘Rond Schiphol en de Oostvaardersplassen worden veel ganzen en zwanen afgeschoten omdat ze een bedreiging vormen voor het luchtverkeer. Het is niet bekend om hoeveel dieren het gaat, maar ik vermoed duizenden. Door het vlees te gebruiken, doe ik iets tegen verspilling. Goede zwanenburgers maak ik samen met een Amsterdamse slager. Hij bewaart voor mij het vet dat ze van ham afsnijden. Het vet vermaal ik en meng ik vervolgens met het zwanenvlees en wat uitgedroogde champignons. Die combinatie maakt de burger super sappig.’

‘Twee keer per week kook ik voor de buurt. Soms een simpel stamppotje, de andere keer iets met ongewenste dieren. Als mensen horen wat er op hun bord ligt, reageren ze nog wel eens terughoudend, maar als ze het proeven, zijn ze bijna altijd positief verrast door de smaak. Dat vind ik mooi. Ik doe dit werk, omdat ik iets wil veranderen. Elke dag worden dieren gedood, zonder te worden opgegeten. Ik maak hoogwaardige gerechten van dat vlees om te laten zien dat het anders kan. Het is geen idealisme, maar een smaakvol protest met een serieuze boodschap.’ ■

Michael van 't Hoff



MICHAEL VAN 't HOFF

TEKST: SABINE SLUIJTERS
BEELD: FRANK RUITER

Wie zijn smaak verliest, raakt een stuk levensgeluk kwijt. Zeker 75 procent van alle kankerpatiënten heeft hiermee te maken. Chef-kok Michael van 't Hoff (38) ontwikkelde een methode om hen weer te laten genieten van eten. 'Smaak is zoveel meer dan wat je proeft.'

Smaak is zoveel meer dan je proeft

“

Na haar radiotherapie kon Rhodé Wiersma (62) moeilijk eten en drinken. ‘Slikken was lastig en alle smaak was weg. Zelfs water vond ik niet meer lekker.’ Noch haar arts noch de diëtist kon haar helpen. ‘En als je niet eet, wordt je omgeving onrustig. Iedereen wil dat je eet.’
In het Ikazia ziekenhuis in Rotterdam, waar Wiersma zelf als oncologieverpleegkundige werkzaam was, vroeg ze raad aan kok Michael van ’t Hoff. ‘Hij luisterde aandachtig, zonder oordelen’, herinnert Wiersma zich. ‘Daarna verdween hij naar de keuken en kwam terug met glaasjes met allerlei smaken en structuren. Hij liet me lepeltjes mousse proeven en vroeg wat het effect was. Als de smaak beviel, gingen we daarmee verder.’

Wie
Michael van ’t Hoff

Wat
Met zijn bedrijf Meester in Smaak laat hij patiënten met smaakverlies weer genieten van eten.

Waar
Ridderkerk

Waarom
Zeker 75 procent van de kankerpatiënten heeft last van smaakverlies, wat kan leiden tot ondervoeding.

Smaakplank

Wiersma is een van de ruim 450.000 mensen in Nederland die als gevolg van ziekte hun smaak en eetlust hebben verloren. Door chemotherapie of ziekte worden ze misselijk, smaakt alles naar metaal of karton, of krijgen ze last van een pijnlijke mond. Ook een ongeval, een neurologische aandoening, ouderdom of chronische ontsteking van het neusslijmvlies kan het vermogen om te ruiken en proeven verstoren.
En dat heeft grote gevolgen. Want wie zijn eetlust verliest, eet minder, wat kan leiden tot gewichtsverlies of een tekort aan belangrijke voedingsstoffen. Ook sociale contacten kunnen afnemen omdat het gezellig samen eten of drinken niet meer mogelijk is.
‘Ik wil mijn kennis en ervaring uit de gastronomie inzetten om deze mensen weer te laten genieten’, zegt Michael van ’t Hoff, die chef-kok is van restaurant ‘Bij de Burgemeester’ in Bleskensgraaf. In 2016 vertrok hij uit het Ikazia, maar hij bleef zijn werk voortzetten vanuit zijn eigen bedrijf Meester in Smaak. Patiënten met een smaakprobleem kunnen bij hem terecht voor persoonlijk advies. Door te combineren en te experimenteren achterhaalt hij door welke smaken iemand wordt geprikkeld.
Daarbij maakt Van ’t Hoff gebruik van zijn Smaakplank: een houten plank met ruimte voor tien weckpotjes met daarin allerlei smaakmakers. ‘Dat kan van alles zijn’, legt hij uit: ‘Een pittige mosterd, een mooie balsamico, een chutney.’ Deze producten combineert hij met wat de patiënt graag eet. ‘Iets als puree heeft weinig smaak en structuur. Dat kun je met iets krokants optimaliseren.’
Wat het beste past, kan per persoon en zelfs per dag verschillen. Eenvoud is daarbij het devies, benadrukt Van ’t Hoff. De ingrediënten moeten verkrijgbaar zijn bij de supermarkt en gemakkelijk toe te passen. ‘Deze mensen hebben het al heel zwaar en hebben dus niks aan ingewikkelde recepten.’

Peper en chocolade

Van ’t Hoff volgde zijn opleiding tot chef-kok bij verschillende gerenommeerde hotels en restaurants. Maar na dertien jaar in de horeca wilde hij meer doen met zijn kennis over voeding. In 2012 werd hij kok in het Ikazia ziekenhuis. Aan het Center for Gastrology in Leuven verdiepte hij zich verder in smaaksturing en ging dat toepassen in het ziekenhuis.

Naast zien en horen is smaak een van de belangrijkste zintuigen. Er worden vijf smaken onderscheiden: zoet, zuur, zout, bitter en umami. Hoe iemand smaak ervaart, wordt bepaald door het GOT-principe, dat staat voor Gustatie (smaak), Olfactorie (reuk) en Trigeminatie (prikkelingen). 'Door te compenseren wat niet meer werkt, kan er weer smaakbeleving optreden', zegt Van 't Hoff. Door peper toe te voegen aan chocolade bijvoorbeeld, kan de smaak opgeroepen worden. Hetzelfde geldt voor gember in brood en het toevoegen van zuur aan vis.
Maar volgens Van 't Hoff is smaak zoveel meer dan wat je proeft. 'Hoe iets smaakt, heeft ook te maken met wie je samen eet, en waar, van welk servies en hoe het eruit ziet.' Voor iemand die snel misselijk wordt van een bord vol eten, serveert hij de onderdelen van de maaltijd apart, steeds weer mooi opgemaakt in kleine bakjes met een deksel. Door ze één voor één te openen en alleen dat te eten wat aanspreekt, wordt het eten weer plezierig. 'Zo krijgt de patiënt toch een gedeelte van de maaltijd binnen.'

Quality of life

In het Ikazia ging Van 't Hoff samenwerken met internist-hematoloog Fransien de Boer. In haar praktijk werkt zij veel met kankerpatiënten. 'De meest voorkomende klachten bij chemo en immunotherapie zijn misselijkheid en smaakverlies. Niet meer met plezier kunnen eten is heel ingrijpend voor een patiënt', zegt De Boer. 'Maar wij worden niet opgeleid om daar iets aan te doen.'
Van 't Hoff en De Boer begonnen met smaaksturing op de palliatieve afdeling van het Ikazia. Veel patiënten voor wie Van 't Hoff kookte, zijn inmiddels overleden. 'Dat raakt mij, maar het is ook mijn drive', zegt hij. 'Wij bevordenden de quality of life.'
Al snel werd Van 't Hoff ook bij de behandeling van kankerpatiënten betrokken. 'Dan stonden we samen aan het bed', zegt De Boer. Samen met hun team ontwikkelden ze een 'smaakanamnese', een vragenlijst gebaseerd op het GOT-principe, waaruit duidelijk wordt wat de patiënt wel en niet kan eten.
Dankzij de inzet van Van 't Hoff en De Boer werd smaaksturing geïntegreerd in de behandeling van patiënten in het Ikazia ziekenhuis. De ziekenhuiskeuken werd aangepast en met sponsoring van de Roparun werd er zelfs een smaaksturing-spreekkamer ingericht.

Niet meer met plezier kunnen eten is heel ingrijpend voor een patiënt

Congressen en symposia

Gaandeweg kreeg het pionierswerk van De Boer en Van 't Hoff meer bekendheid en werden ze veelgevraagde sprekers op congressen en symposia. In 2015 kregen kok en arts gezamenlijk de Roche Oncology Award, een geldprijs van 50.000 euro die wordt uitgereikt aan een initiatief dat op vernieuwende wijze bijdraagt aan het welzijn van mensen met kanker en het verbeteren van de oncologische zorg.
De resultaten van hun werk zijn dan ook veelbelovend. Sinds de invoering van smaakgestuurd koken is maar liefst 90 procent van de behandelde patiënten in het Ikazia beter gaan eten. En dat niet alleen. Ook de tijd dat patiënten in het ziekenhuis liggen, lijkt af te nemen.
Toch zijn de kok en de arts nog lang niet tevreden. 'Ik zou willen dat smaaksturing landelijk wordt opgepikt', zegt De Boer. Daarvoor wil ze wetenschappelijk aantonen dat beter eten door smaaksturing het herstel van patiënten bevordert. 'Hiervoor zijn voorzichtige nationale en internationale contacten opgestart.'
Ook Van 't Hoff wil zijn bereik als Meester in Smaak vergroten. Daarvoor ontwikkelt hij nu een app, een soort digitale variant van de Smaakplank, die dit jaar wordt getest. 'Zoveel mensen kunnen baat hebben bij smaaksturing', zegt Van 't Hoff. 'Hiermee hoop ik de kwaliteit van hun leven weer een stukje beter te maken.' ■

Terug naar de Rabo-roots

TEKST: MAX CHRISTERN
BEELD: SONJA DE BOER, MASTERONDERZOEKSPROJECT "SENSE OF BELONGING", DESIGN ACADEMY EINDHOVEN

Rabobank wil haar coöperatieve identiteit weer centraal stellen bij alles wat zij doet. Terug naar de oorsprong met actieve betrokkenheid van alle leden. ‘Iedere generatie binnen de Rabobank moet zichzelf de vraag stellen waar de coöperatie voor staat.’

Gefeliciteerd met de winst! Die kreet was in het najaar op veel plekken te zien bij foto’s van blije hockeymeisjes, trotse vissers, stralende zwemsters, juichende voetballers en biljartende bejaarden. Op billboards in het land en in een commercial op tv sprongen ze van blijdschap een gat in de lucht of gooiden ze euforisch hun armen omhoog.
Hun verenigingen deden mee aan Rabo’s ClubSupport. Ze schreven zich in bij Rabobank voor deze actie, vroegen een bedrag om een bepaald project te kunnen financieren – de renovatie van het clubhuis, een extra materiaalhok, nieuwe biljartkeus – en ze verzochten hun leden vervolgens om op dat project te stemmen. De verenigingen kregen vervolgens een bedrag uitgekeerd dat opliep naarmate meer leden van Rabobank op hun actie stemden. Op deze manier delen verenigingen mee in de winst van de bank.
Het is het meest in het oog springende voorbeeld voor de buitenwereld waar het lidmaatschap van de Rabobank toe kan leiden: meedelen in de winst met je eigen vereniging. Het afgelopen jaar is binnen de bank veel nagedacht over de betekenis van het lidmaatschap, wat uitmondde in het besluit om de coöperatieve identiteit weer centraal te stellen in alles wat Rabobank doet.

Samen problemen oplossen

Op basis van een uitvoerige verkenning onder leden, klanten en wetenschappers heeft de bank zichzelf een spiegel laten voorhouden. En dat was hard nodig. Uit gesprekken met klanten en leden bleek dat het coöperatieve karakter in de dienstverlening steeds minder herkenbaar was. Bovendien ontbrak het aan een visie op het lidmaatschap, waardoor Rabobank in hun ogen geleidelijk is verworden tot een bank als alle andere. En dat terwijl juist dat coöperatieve karakter een uniek element is.

‘Iedere generatie binnen Rabobank moet zichzelf de vraag stellen waar de coöperatie voor staat’, zegt Ieko Sevinga, lid van de groepsdirectie en verantwoordelijk voor de coöperatieve vernieuwing. ‘Wat zijn de problemen van deze tijd? Wat is onze positie als bank hierin? Deze vraag was al veel te lang niet gesteld. Daarom zijn wij helemaal teruggegaan naar de oorsprong en onze bestaansredenen. Wie zijn we? Waar komen we vandaan? En wat is onze identiteit?’

Begrip en oog voor elkaar

De oorsprong van Rabobank ligt in het midden van de negentiende eeuw, toen Nederland veel armoede kende. In die tijd streden socialisten en kapitalisten over de vraag wat de beste manier was om armoede te bestrijden. Met de oprichting van de Boerenleenbank werd een oplossing gecreëerd die dwars op deze maatschappelijke stromingen stond. Het idee was om de problemen waar de boerenbevolking van toen mee worstelde samen op te lossen.
‘In essentie zijn we nog altijd dezelfde coöperatie als toen’, zegt Sevinga. ‘Een vereniging, opgericht om samen maatschappelijke problemen op te lossen. Dat we als samenleving nu andere problemen hebben, maakt het alleen maar interessanter. Veel uitdagingen van deze tijd vragen om krachtenbundeling, samenwerking, collectieve oplossingen en begrip voor elkaar.’
Die gedachten sluiten naadloos aan bij de missie van de bank die drie jaar geleden opnieuw werd verwoord in *Growing a better world together*. Een ambitieuze, maar passende missie voor een bank met een coöperatief karakter. In tegenstelling tot de andere banken in Nederland heeft Rabobank geen aandeelhouders, maar leden. En in plaats van het uitbetalen van de winst (dividend) aan aandeelhouders, investeert deze bank een deel van de winst terug in de maatschappij. Dit noemt Rabobank haar ‘coöperatief dividend’ en hiermee steunt zij lokale, landelijke en internationale projecten die anders niet gerealiseerd zouden zijn. Leden van de bank kunnen meedenken en meebeslissen over waar dat coöperatieve dividend naar toe gaat. En juist dat element wil de leiding van de bank nu beter onder de aandacht brengen en toegankelijk maken.
Nog te vaak weten klanten van de bank niet dat zij ook lid kunnen worden van hun lokale Rabobank. Als ze dat wel weten en ook daadwerkelijk lid worden, kunnen ze vervolgens onder andere meebeslissen met hun bank over het financieren van projecten in hun buurt, ontvangen ze het onlangs geheel vernieuwde ledenmagazine Rabo &Co en profiteren ze van lokale en landelijke ledenaanbiedingen. Op die manier – onder andere via ClubSupport en via inspirerende en informatieve verhalen in dit magazine – wil de bank de lokale samenleving versterken en mensen uitnodigen om samen een betere wereld te laten groeien. En die betere wereld, zo is het idee, begint bij jou om de hoek, in je eigen buurt.

Als coöperatieve bank willen we dingen menselijk, maatschappelijk en met elkaar doen

“

KOOKCLUB CUISINE CULINAIR

TEKST: PINK COMMUNICATIE BEELD: STEPHAN TELLIER

Een pompoensoepje, kipnuggets (maar dan wel sjieke) en een overheerlijk ijsje. Het gaat er prima in bij pubers. Zeker als ze het zelf hebben gemaakt.

En dat deden Laura (13 jaar) met haar vriendinnen Daphne en Eva in de prachtige keuken van een kookstudio in Barendrecht. Daar kookt Laura's opa Aat Bravenboer (77 jaar) elke maand bij kookclub Cuisine Culinaire Barendrecht. 'Ik wilde wel eens wat meer kunnen maken dan een zuurkoolschotel of wortelstampot. Nu draai ik samen met de club onder leiding van onze chefkok Harm Holleman zonder problemen een vijfgangendiner in elkaar. We zijn met 12 mannen tussen de 35 en 77 jaar ongeveer: een heel gevarieerd gezelschap. Alleen dat is al ontzettend leuk, het houdt me jong.

We starten om 17 uur en meestal ben ik 's avonds rond 23.30 uur weer thuis. Dan hebben we om de beurt met twee personen gerechten gemaakt, die we telkens tussendoor opeten. Eens per jaar komen onze partners proeven en twee keer per jaar organiseren we de Kidsclub. Mijn kleinzoon Stijn van 10 vindt het niks, maar Laura ging al vaker mee. Die staat ook met haar vader regelmatig in de keuken om hele mooie taarten te bakken. Hier vindt ze het ook geweldig, vooral de afwasmachine. En die vind ik nou net het minst leuke.' Ook koken? Kijk op Ccbarendrecht.nl.

KORT NIEUWS

Live at Wantij en Wantijpop

Trotse sponsor

Het leukste weekend van het jaar staat voor de deur! Op vrijdag 12 juni barst in Dordrecht Live at Wantij los. En op zaterdag is het tijd voor Wantijpop (alle leeftijden en gratis toegankelijk). Ofwel: op vrijdagavond heerlijk met je vriend(inn)en een avondje uit, op zaterdag gezellig met de hele familie in het park. Zet de datums in je agenda en mis het niet, want extra speciaal dit jaar is het 25-jarig jubileum op zaterdag. Kijk voor meer praktische info op liveatwantij.nl en wantijpop.nl.

Duurzaam GSC/ODS

Met het Coöperatiefonds

Voetbalclub GSC/ODS uit Dordrecht verduurzaamde onlangs de accommodatie en voetbalvelden. Heeft jouw club ook zo'n mooi project, maar niet voldoende middelen? Met het Coöperatiefonds ondersteunen we initiatieven die het maatschappelijke of culturele leven in onze regio verbeteren. Kijk op rabobank.nl/ijsselmonde-drechtsteden voor meer informatie en om aan te melden.

Lammetjesdag 2020

Bij zorgboerderij de Zuidpunt

Oh, die schattige lammetjes. Die móet je toch knuffelen en bewonderen? Het kan op 4 april. Dan organiseert Zorgboerderij de Zuidpunt de jaarlijkse Lammetjesdag, een uitje voor jong en oud. Op de boerenmarkt vind je deze dag heerlijke onbespoten groenten, zelfgemaakte jammetjes, honing en eigen gezaaide jonge plantjes. En er is meer: een quiz, spelletjes en een springkussen. Schminken of een ritje op de tractor? Dat kan allemaal. Kijk snel op zorgboerderijdezuidpunt.nl.

Ben jij ondernemer?

Wij ontmoeten je graag!

Kennis delen en ervaringen uitwisselen. Zo maken we elkaar en de samenleving lokaal sterker. Daarom zijn we steevast te vinden op netwerkbijeenkomsten in de regio. Op de 'Netwerkavond Ridderkerk' op 6 april 2020 bijvoorbeeld. Met ruim 200 deelnemers belooft het in het Van der Valk hotel in Ridderkerk een mooie avond te worden. Je treft ons ook op de Open Coffee Barendrecht. De editie van 15 april wordt gehouden bij ons in huis in Barendrecht. Je bent als ondernemer welkom!

Ook bij de masterclass Instagram die Netwerk ViZi organiseert op 16 april zijn we erbij. Op welke bijeenkomst ontmoeten we jou? Kijk voor meer info op netwerkridderkerk.nl, opencoffeebarendrecht.nl en netwerkvizi.nl.

Duurzame woonvragen?

Kom langs!

Op zoek naar een nieuwbouwwoning? Dan tref je het: ondanks de stikstofmaatregelen wordt er in onze regio volop gebouwd aan duurzame nieuwbouwprojecten. Zoals Waterrijk in Ridderkerk. Steeds vaker komt het bij die nieuwbouw voor dat je moet aantonen dat de koopsom voor jou financieel haalbaar is. Geen zorgen, onze adviseurs helpen je door snel een financieringsverklaring af te geven. Regelmatig organiseren we daar zelfs speciale momenten voor. Houd onze website rabobank.nl/ijsselmonde-drechtsteden in de gaten of bel voor een afspraak naar (078) 6 531 531. We helpen je graag met al je woonvragen.

Wat speelt er bij de bank en in de regio?

IMPACT IN DE REGIO MAKEN WE SAMEN

Samen bereiken we meer dan alleen. Daarom zijn we betrokken bij veel maatschappelijke initiatieven en investeren we een deel van onze winst in de samenleving. Hoe? Dat lees je hier.

Onze maatschappelijke thema's

Growing a better world together. Dat is de missie van de Rabobank, waar we elke dag aan werken. Samen met onze klanten, leden en partners bundelen we de krachten om tot uitvoerbare ideeën te komen. Bekijk een presentatie van de maatschappelijke impact en jaarcijfers van de Rabobank op rabobank.nl/ impact2019. En lees hoe we de thema's in 2019 hebben uitgedragen. Op deze pagina lichten we graag in het bijzonder onze maatschappelijke thema's toe: iedereen financieel gezonder, duurzamer wonen, duurzamer groeien en duurzamere voeding.

Duurzamer wonen

Het is dé uitdaging voor ons allemaal: de overgang naar schone energie. En dat begint bij jezelf. Dus wil je jouw woning verduurzamen? Dat kun je zo groot aanpakken als je zelf wil. Maar waar begin je? En hoe weet je wat voor jouw huis slim is om te doen? Om daar antwoorden op te geven hebben we samen met andere partijen in onze regio speciaal het Rabo Nieuwbouwcentrum opgezet. Alles over duurzaam wonen en de hypotheek van een (nieuwbouw-)woning vind je dus in het Rabo Nieuwbouwcentrum op de Schoof in Hendrik-Ido-Ambacht.

Iedereen financieel gezonder

Alles zelf oplossen. Dat kost sommigen wat meer moeite. Denk maar aan senioren en jongeren. De Rabobank heeft daar oog voor. Hoe kunnen we er samen voor zorgen dat iedereen financieel gezonder wordt? In onze regio stonden we in 2019 onder andere met 100 collega's voor de klas in de Week van het Geld. We gaven gastlessen op basisscholen over verstandig omgaan met geld.

Ook organiseerden we speciaal voor 60-plussers een succesvolle bijeenkomst over wat er op die leeftijd financieel op je afkomt. Verder waren we aanwezig tijdens de 55+ beurs in Alblasserdam.

Duurzamere voeding

De Rabobank werd opgericht door boeren en is altijd een food- en agribank gebleven. Daarom dragen we ons steentje bij aan genoeg gezond voedsel voor een groeiende wereldbevolking. Bijvoorbeeld door delen van kennis over voedselverspilling en een gezonde levensstijl. Dat deden we in 2019 voor onze leden tijdens het Rabo Food & Future event. Bij de borrel werden er onder andere sprinkhanen gegeten en er stond een 3D-foodprinter.

Duurzamer groeien

Ondernemers moeten innovatief zijn, de concurrentie voor blijven én verduurzamen. Wij willen hen daarbij helpen. Met onze producten, marktinzichten, uitgebreide kennis, groot netwerk en betrokken mensen vinden we een passende groeimogelijkheid. Over de noodzaak én manieren om te groeien ging afgelopen Business Meets Rabo. Lokale ondernemers inspireerden driehonderd ondernemers in Theater het Kruispunt in Barendrecht over de diverse facetten van groei. Ook organiseerden we in 2019 weer de Minimasters voor ondernemers en ook voor medici. Jonge ondernemers hielpen we op weg in het project ZomerOndernemer: een samenwerking met o.a. de gemeente Dordrecht.

TEKST: MARLIE VAN ZOGGEL BEELD: GERT-JAN VAN ROOIJ

Stad van suiker

Het werk ‘Sweetness’ van Meschac Gaba laat een harmonieuze stad zien die van onder tot boven is opgebouwd uit suiker. Maar wie goed kijkt, ziet dat aan de witgepoederde stad een bitterzoete boodschap kleeft.

‘Sweetness’ is een grote maquette van een imaginaire stad vol iconische gebouwen van over de hele wereld. Het is gemaakt van geraffineerde suiker. ‘De glanzende suikerkorrels geven het geheel een bijzonder effect. Elke landmark kan worden onderscheiden en tegelijkertijd vormt het een geheel’, zegt Verily Klaassen, hoofd kunstzaken van Rabobank Nederland. ‘Van een afstand is de stad harmonieus, gelijkgeschakeld en mooi wit gepoederd, maar wie dichterbij komt, ziet de kwetsbaarheid.’

Het kunstwerk werd gemaakt door Meschac Gaba (1961) en was in 2012 onderdeel van de tentoonstelling HABITA(N)T op het hoofdkantoor van Rabobank in Utrecht. Na de expositie is het werk vernietigd.

Gaba is een kunstenaar uit Benin, die medio jaren negentig naar Nederland kwam. Handelsrelaties en culturele barrières zijn in veel van zijn werken een belangrijk thema, zo ook in ‘Sweetness’.

‘Suiker is vanuit historisch oogpunt onlosmakelijk verbonden met handel. Het heeft zich overal ter wereld verspreid’, zegt Klaassen. ‘De uniforme kleur van het kunstwerk laat die verbinding zien. We delen het verlangen naar zoetigheid.’

Tegelijkertijd gaat er achter de stad van suiker ook een andere wereld schuil: die van zware milieubelasting en slavenhandel. Klaassen: ‘De suikerhandel heeft bijgedragen aan de opkomst van Europa als dominant werelddeel, maar de plekken waar de suiker vandaan komt, hebben niet meegedeeld in de winst. Het laagje suiker om de stad verbergt als het ware een pijnlijke waarheid en geschiedenis.’

De kracht van dit kunstwerk zit hem in de manier waarop het thema is verwerkt, vindt Klaassen. ‘Het is simpel, maar verfijnd. Het zet je aan het denken. Daarom past het werk van Gaba ook zo goed binnen de Rabo-kunstcollectie. Die is mede bedoeld om gesprekken en discussies op gang te brengen, daarom moet een bedrijfscollectie niet alleen maar veilig zijn. Het mag best een beetje schuren.’

RABO & KUNST

Kunst biedt een blik op de wereld en de tijd waarin we leven. Daarom biedt Rabobank eigentijdse kunstenaars, zoals Meschac Gaba, een podium in de Rabo-kunstcollectie. Rabobank gelooft dat kunst een kennisbron kan zijn voor innovatie en ontwikkeling. En bovenal een inspiratiebron voor medewerkers, klanten en leden. Kijk op www.rabobank.com/kunst voor meer informatie.

Rechtstreeks van de boerderij

TEKST: SABINE SLUIJTERS
BEELD: ANNABEL OOSTEWEEGHEL

In de Alblasserwaard werken vijf biologische boeren samen aan een beter milieu. Ze stelden hun kruidenrijke weilanden open voor wandelaars en openden een boerderijwinkel. ‘In november kun je bij ons geen komkommer krijgen.’

Op het platteland in de Alblasserwaard is de stikstofcrisis duidelijk zichtbaar. In de berm langs de provinciale weg richting Noordeloos staan billboards met leuzen als ‘Gebruik je verstand. Zet de boer niet aan de kant’ en ‘Koe en natuur van harmonie naar dictatuur’.

‘Ik snap de verontwaardiging van de boeren wel’, zegt Nelie Slob. ‘Boeren worden gedwongen om hun productie op te voeren tegen steeds lagere prijzen. En nu worden ze verantwoordelijk gehouden voor de schadelijke gevolgen.’ Slob is biologisch veehouder en startte twee jaar geleden Symbiose, een samenwerkingsverband tussen vijf biologische boerenbedrijven in de omgeving van Noordeloos.

‘De boer krijgt de schuld, terwijl de hele keten er debet aan is’, vult Bas de Jong aan. We zitten in de keuken van zorgboerderij De Hogt die hij samen met zijn vrouw Rita runt. Onder het lage plafond met houten balken is het behaaglijk warm.

‘Consumenten willen het goedkoopste voedsel’, vervolgt hij. ‘Vroeger besteedden we meer dan de helft van ons inkomen aan eten. Nu is dat nog maar 10 procent. We geven eten niet meer de waarde die het verdient.’

Pinksterbloemen

De boeren van Symbiose willen laten zien dat het ook anders kan. Daarom stelden ze in 2018 hun weilanden open voor een wandelroute.

‘We willen mensen laten meegenieten van wat wij elke dag zien’, zegt Bas. ‘Onze weilanden zijn kruidenrijk. Hier groeien planten zoals wilde bertram en oude hooilandbloemen. In het voorjaar kleurt de weide paars van de pinksterbloemen.’

We geven eten niet meer de waarde die het verdient

“

In september 2019 openden de boeren een onbemande boerderijwinkel. Hier kunnen klanten met een elektronische sleutel terecht voor groente en fruit, vlees, kaas en eieren. Allemaal biologisch en rechtstreeks van de boerderij. Hun aankopen noteren ze op een lijst. Betalen doen ze aan het eind van de maand via een automatische incasso.
De winkel is zes dagen in de week toegankelijk. Toch is het vooral op zaterdag druk. ‘Dan staan we zelf van tien tot twaalf uur in de winkel’, zegt Bas. ‘Mensen vinden dat leuk en willen achtergrondinformatie over de producten die ze kopen.’

Doorslaand succes

De winkel is nu al een doorslaand succes. ‘Toen we begonnen, dachten we: als we honderd klanten hebben voor het einde van het jaar hebben we het goed gedaan’, zegt Nelie. Maar binnen drie maanden hadden 220 klanten een elektronische sleutel. ‘Zoveel belangstelling hadden we echt niet verwacht.’
Het succes van de winkel betekent ook dat de schappen, vooral voor groente en fruit, snel leeg zijn. ‘De moestuin is nog niet zo groot en we zijn pas net begonnen’, zegt Tineke Poirot. Met haar moestuin Gewoon Anderz is zij ook aangesloten bij Symbiose. Ze verbouwt de groente volgens wisselteelt. Dat betekent dat ze veel verschillende gewassen teelt. ‘Ik snap dat iemand die op productie gericht is dit niet doet. Het is heel arbeidsintensief. Elk gewas heeft zijn eigen bewerking nodig.’
Maar nee verkopen is lastig. ‘Klanten zijn gewend om alles te kunnen krijgen’, zegt Tineke. Daarom koopt ze nu groente in van andere biologische bedrijven in de omgeving. ‘Maar alleen groente uit het seizoen. In november kun je bij ons geen komkommer krijgen.’ ■

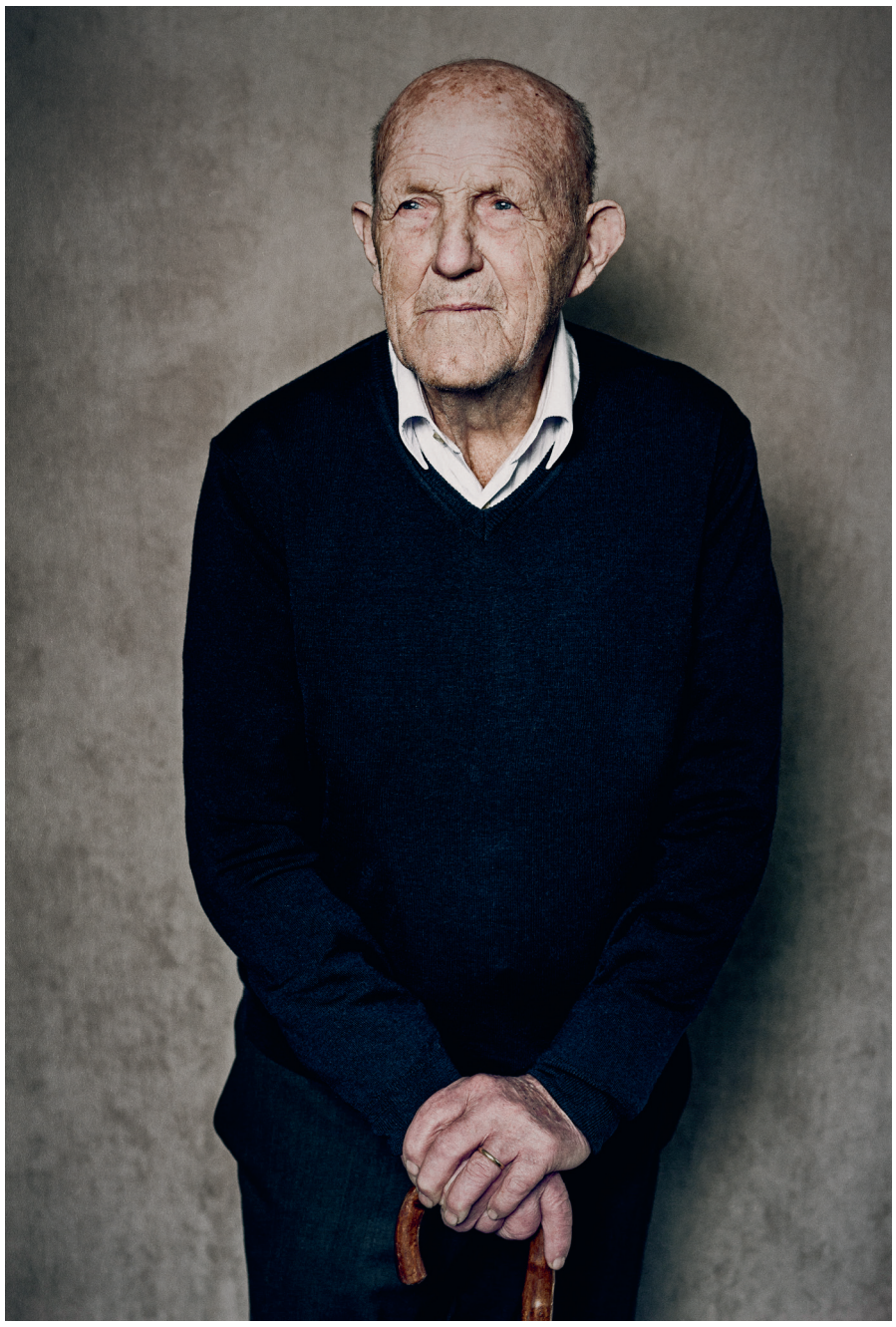
Biologische landbouw

Overheidsbeleid van na de oorlog zette in op goedkoop voedsel voor iedereen. Dat verwerd tot een systeem waarin alles gericht is op schaalvergroting, kostenverlaging en productieverhoging. De landbouw (vooral de veeteelt) is verantwoordelijk voor 45 procent van de totale uitstoot van stikstof. Dat het anders kan, bewijst de biologische landbouw. Maar slechts 3,1 procent van de landbouwgrond is bestemd voor biologische productie. Omschakelen is niet gemakkelijk, want biologische landbouw vereist meer land. En landbouwgrond is duur. Bovendien is het beleid vooralsnog gericht op hoge productie.

Een leven lang op het land

TEKST: SELMA OSMAN BEELD: JITSKE SCHOLS

Toen Jaan Vissers nog boerde, was alles mooier en beter. In die tijd werd er nooit over geld gepraat. En je kon nog weleens iets doen wat niet mocht. ‘Al die regeltjes tegenwoordig, daar word je toch strontziek van?’



‘Dat de koeien weggingen, zegt veel.’ Jaan Vissers (89) zit aan de keukentafel van zijn boerderij in het Brabantse dorpje Wernhout. Drie jaar geleden is hij definitief gestopt met werken. Het gemengde bedrijf ging al eerder over naar twee zoons. Peter de melkkoeien en Dré de aardbeien. ‘Onze Peter heeft met een opkoopregeling de koeien weggedaan.’ En Dré stopte kort geleden met de aardbeien.
Het erf is kaal zonder stal, maar Vissers gaat er niet sentimenteel over doen. Hij heeft zijn hele leven op het land gewerkt. Eerst als knecht en later als boer. Het was een mooie tijd. Maar het ging mis, aldus Jaan, toen ambtenaren gingen uitmaken wat de boer moest doen. ‘Al die regels, dat kan toch geen mens meer bijhouden?’, roept hij uit. ‘Eerst moesten alle koeien terug de wei in, want dat was zo ‘natuurlijk’. Maar een jaar naderhand moest je weer een vergunning aanvragen om de koeien buiten te mogen zetten.’

Het ging mis toen ambtenaren gingen uitmaken wat de boer moest doen

“

Speelbal van de politiek

In zijn tijd was de controle minder. ‘Wij zitten hier kort aan de grens. Dat Hollanders niet dezelfde bestrijdingsmiddelen mochten gebruiken als de Belgen, daar was ik het niet mee eens. Want die aardbeien werden wel op dezelfde veiling aangevoerd. Met een twinkeling: ‘Daar hadden we hier zo onze eigen oplossing voor.’
Dat de boer een speelbal werd van de politiek begon in de jaren zestig met de intensivering van de landbouw. Grote boeren konden groter worden ten koste van de kleintjes.

Zelf is hij een fel tegenstander van dat groter, groter, groter. ‘Een bedrijf dat je zelf goed kunt overzien, is het rendabelste. Tegenwoordig moet je zo veel omzet hebben dat je het zelf niet meer kunt aanzien.’ Het boeren is te duur gemaakt, vindt hij. ‘Vroeger werd nooit over geld gepraat. Kwam de loonwerker met de dorskar, dan hielp heel de straat mee tot het werk klaar was. Zo ging dat. Er was een tijd dat je subsidie kreeg, planten, gewasbeschermingsmiddelen… Nu moet je betalen om te mógen werken.’

HET BUIJTENLAND VAN RHOON

TEKST: PINK COMMUNICATIE BEELD: STEPHAN TELLIER

Goed zijn voor alles wat groeit en bloeit. Met ruimte om te genieten én te ondernemen. Dat is natuur-inclusief boeren. Het Buijtenland van Rhoon loopt ermee voorop.

Fruitteler Wiard Visser vertelt: 'Ter compensatie van de Tweede Maasvlakte zou in dit poldergebied een moeras worden gemaakt. Door vele protesten werd dat plan herzien. Nu mogen we als coöperatie ons plan uitvoeren: een gebied waarin ondernemers hun brood kunnen verdienen, planten en dieren floreren en mensen op allerlei manieren recreëren. Dat past uitstekend bij onze bedrijfsfilosofie. We hebben een winkel bij ons bedrijf, een theeschenkerij, dagbesteding voor mensen met een beperking en mensen mogen hier zelf bloemen en fruit plukken. Ik denk dat het heel belangrijk is dat we juist dit soort zaken bij grote steden behouden.' Daar is vollegrondsteler Gert van Herk het mee eens. 'Als kinderen en ook volwassenen weten waar hun voedsel vandaan komt, maken ze bewustere keuzes. Ik boer hier als derde generatie en zet al onze producten al sinds 2001 lokaal af. Dat is vanzelf duurzaam én ik kan er een verhaal bij vertellen. Het is mooi dat we dat nu kunnen behouden. Tegelijkertijd zorgen we als ondernemers hier nu ook veel meer voor planten, bloemen en dieren. Buiten én op ons eigen akkergrond. Nu is er geld beschikbaar om die tijd en productiegrond te compenseren, maar het is de kunst om daar ook in de toekomst een werkbare oplossing voor te vinden. Zodat zowel de ondernemer, consument en recreant het hier naar hun zin hebben. Dat is de uitdaging die we met deze unieke pilot aangaan.'
Kijk ook eens op debuytenhof.nl.

IN DE VOETSPOREN VAN ROLF

TEKST: PINK COMMUNICATIE
BEELD: STEPHAN TELLIER

Op zijn tochten door dorpen legt zwervertje Rolf de geheimen bloot van het rijke Barendrechtse verleden. Volg zijn voetsporen en ontdek wat onze voorouders samen hebben bereikt. Vanaf 4 april opent de Rolfroute langs boeiend erfgoed en archeologische vondsten.

De strijd tegen het water, de eeuwenlange bouw van onze havens, het vechten voor democratie: onze voorouders hebben heel wat bereikt. ‘En het is nodig dat we dat blijven zien. Want onze geschiedenis geeft een verbondenheid van waaruit je samen verder kunt bouwen aan de toekomst.’ Dat is de overtuiging van Ruud de Jong, geestelijk vader van de Rolfroute, schrijver van de Rolfverhalen, initiator van de Rolf-musical. En oh ja: schoolmeester van origine. ‘Kinderen zijn dol op boeiende verhalen uit onze geschiedenis. Daar zijn er hier in de regio genoeg van, alleen al door de vele overstromingen en oorlogen. Ik vond dat die vaker verteld moesten worden, aan álle inwoners.’

Het is ontspannen, leerzaam en een leuk dagje uit

“

De geboorte van Rolf

Het eerste idee van Ruud om een spannend geschiedenisboekje te schrijven over de fictieve hoofdpersoon Rolf, groeide in 2007 uit tot een stichting die een geweldige musical organiseerde. 5.000 mensen genoten van Rolf en het ontstaan van Rhoden in de jaren tussen 1100 en 1300. ‘De Provincie Zuid-Holland was enthousiast en stimuleerde een vervolg. Er kwamen twee Rolf-boekjes én Rolf-lessen voor scholen. Die kunnen docenten gratis downloaden op musicalrolf.nl. Er werd een tweede musical gepland, maar de crisis gooide roet in het eten. Een professionele musical kost veel geld en dat was er op dat moment niet.’

Succes krijgt vervolg

‘Als je nu eens iets anders gaat doen op het gebied van erfgoed? Als de musical er dan nog komt is dat de kers op de taart’ Met die woorden zette zijn zoon Michiel, Ruud op een ander spoor. ‘Zo is de Rolfroute ontstaan. De eerste ligt in de Albrandswaard. Samen met BOOR, het Bodem Oudheidkundig Onderzoek Rotterdam, de Oudheidkamer Rhoon Poortugaal en vooral regio-historicus Nico van Dinther, maakten we een route langs archeologische vondsten en te bezichtigen erfgoed. Dat sloeg zo goed aan, dat we nu ook een route in Barendrecht openen met medewerking van: De provincie, de gemeente Barendrecht en Ton Blinde en Corrie Ratsma van de Historische Vereniging en medewerkers van de Vereniging Dorpskern Oud-Barendrecht. En in beide gevallen met gewaardeerde steun van de Rabobank, net als bij de musical. Die laat daarmee zien dat ze de verantwoordelijkheid neemt om verder te kijken dan alleen geld. Ze hebben ook oog voor het welzijn en welbevinden in de regio.’

De beste les

Met de fiets of te voet: iedereen kan de Rolfroute volgen. ‘Op het gemakje of in tempo, net wat je wil. Je kunt beginnen bij de fietsenstalling op het treinstation, daar staat een bord met de route. Maar als je de kaart downloadt of ophaalt bij het gemeentehuis of één van de deelnemende horecagelegenheden, kun je starten waar je wil. Het is ontspannen, leerzaam en een leuk dagje uit. Als je de QR-code downloadt krijg je meer informatie en een leuk spel voor ouderen en kinderen. Er zijn zoveel leuke plekjes om te bekijken: de oude kerk, de oude boerderijen, opgravingen, de Historische Vereniging. Allemaal laten ze zien hoe mooi de geschiedenis van Holland is. We hebben hier zo’n rijkdom om ons heen, dat mogen we best wat vaker zien. En als we er de jeugd voor interesseren, krijgen ze binding met de regio en met elkaar. En zeker niet alleen als ze hier vandaan komen. Als je samen toekomst wil maken, moet je weten wat de geschiedenis is. Dan leer je dat mensen elkaar vast willen houden en samen kunnen werken aan iets moois. Volgens mij de beste les die er is.’

wie

Ruud de Jong.

wat

Geestelijk vader van de Rolfroute en schrijver van de Rolfverhalen.

waar

Boeiend erfgoed en archeologische vondsten in Barendrecht.

waarom

Als we de jeugd er voor interesseren, krijgen ze binding met de regio en met elkaar.

Prachtig cadeau

De Rolfroutes, de boekjes, de lessen: allemaal prachtige resultaten. Maar toch blijft er die éne droom. ‘Die musical: daar hebben we toen zo geweldig van genoten met elkaar. Mensen hebben het er nog over. Ik zou het een prachtig cadeau vinden aan de inwoners als we dat nog eens kunnen realiseren. Het lied van de nieuwe musical “Rolf en de strijd om het graafschap Holland” is er al: je hoort het tijdens de opening van de Rolfroute. Dus ik hoop dat het bedrijfsleven zich daarvoor wil inzetten. Dan regelen wij het mooiste verhaal van Rolf!’

Wat je van ver haalt is... niet zo duurzaam

Regio Rotterdam is de spil van de internationale groente- en fruithandel. Honderden exotische producten van over de hele wereld komen hier aan land en vinden, gerijpt en verpakt, hun weg naar de Europese consument. De vraag rijst hoe duurzaam het is om zo met voedsel te slepen.

TEKST: SABINE SLUIJTERS ILLUSTRATIE: GEMMA PAUWELS

Het geluid van radio 538 schalt door de distributiehal van groente- en fruitimporteur Nature's Pride in Maasdijk. Tussen stapels houten pallets en metershoge torens van groene kratten is het een komen en gaan van vorkheftrucks met kistjes vol baby-ananassen, zoete aardappels, gemberknollen, mango's en avocado's. Dagelijks arriveren hier zestig tot honderd vrachtwagen met pallets vol groente en fruit.

Het bedrijf is gespecialiseerd in het jaarrond leveren van exotische vruchten, eetrijpe avocado's en mango's, bessen en groente en fruit die niet in het seizoen zijn. Een kleine vierduizend zeecontainers per jaar komen bij Nature's Pride binnen, met groente en fruit van over de hele wereld. Vooral in avocado's is Nature's Pride groot. De vruchten worden na aankomst gekeurd en op klasse en rijpheid ingedeeld. In speciale rijpingskamers krijgen ze de gelegenheid om verder te rijpen voordat ze worden verpakt en doorgestuurd.

Met een omzet van 450 miljoen euro is Nature's Pride een van de grotere agrofoodbedrijven die Nederland zijn naam en faam als tweede landbouwexporteur ter wereld bezorgen. In 2017 werd in Nederland voor bijna 92 miljard aan voedsel verhandeld. Zo'n 18 miljard daarvan was groente en fruit.

Agrofood

De meeste containers die bij Nature's Pride arriveren, komen uit de Rotterdamse haven, 50 km verderop. Daar, langs de oevers van de Nieuwe Waterweg, wordt jaarlijks maar liefst 16 miljoen ton aan voedingsproducten overgeslagen. Daarmee is de Rotterdam verreweg de grootste import- en exporthaven in West-Europa op het gebied van agrofood.

Het is dan ook geen wonder dat de regio rondom Rotterdam een zeer hoge concentratie kent van grote en kleinere voedselproducenten, voedselverwerkers en gespecialiseerde handels- en logistieke bedrijven. Agrofood - alles wat afkomstig is van de landbouw - is een groeimarkt. De wereldbevolking blijft toenemen en de welvaart stijgt. Steeds meer mensen kunnen het zich veroorloven om producten te kopen van overzee: groente en fruit die in eigen land niet groeien of hier niet in het seizoen zijn.

De vooruitzichten voor de agrofood-sector zijn dermate gunstig dat het Rotterdamse Havenbedrijf een terrein van 60 hectare heeft gereserveerd voor de overslag van landbouwproducten. Wat nu nog een kale, winderige vlakte is aan het Calandkanaal, bij de ingang naar de Maasvlakte, moet een bedrijventerrein worden dat speciaal is ingericht voor de overslag van landbouwproducten.

Ingevlogen sperziebonen

Booming business dus. Maar de vraag is hoe duurzaam het is om zo te slepen met voedsel. Bijna 25 procent van de wereldwijde CO_2-uitstoot wordt veroorzaakt door transport. Tussen de 30 en 40 procent daarvan komt door het transport van goederen, waaronder groente en fruit. Nature's Pride alleen al importeert 230 verschillende soorten groente en fruit uit 59 landen: ►►

asperges uit Peru, kiwi's uit Chili, mango's uit Brazilië en avocado's uit Zuid-Afrika.
Daarbij maakt het voor de milieubelasting nogal uit hoe de producten worden vervoerd. Luchtvracht is de grootste vervuiler. Volgens Milieu Centraal is de uitstoot van een kilo ingevlogen sperziebonen veertig keer hoger dan wanneer de boontjes dezelfde afstand per boot afleggen. Transport per vrachtwagen veroorzaakt tien keer meer uitstoot van broeikasgassen dan vervoer per trein.
Om die reden experimenteren logistieke bedrijven samen met groente- en fruittelers en retailers met treinvervoer. Sinds mei 2019 rijdt Coolrail, een trein met gekoelde containers vol sinaasappelen en mandarijnen, drie keer per week tussen het Spaanse Valencia en de Rotterdamse haven. Het railtransport is even snel als wegtransport, maar veel duurzamer. Volgens een van de initiatiefnemers, logistiek dienstverlener EuroPoolSystem, wordt een CO_2-reductie van 70 tot 90 procent gerealiseerd.
Scheepvaart heeft, als het om CO_2 gaat, de beste papieren. Maar niet alles kan op de boot. Snel bederfelijke groente en fruit zouden een bootreis van drie weken niet overleven of bij aankomst zo rijp zijn dat doorvoer naar consumenten elders in Europa niet meer haalbaar is.

Geen komkommer in de winter

Is het dan het beste voor het milieu om lokaal producten te kopen die in het seizoen en op de volle grond zijn geproduceerd? Ja, maar alleen als dat zonder overmatig gebruik van milieubelastende grondstoffen gebeurt. Bovendien is het de vraag of het haalbaar is. Slechts 2 procent van ons voedsel wordt binnen een straal van 10 kilometer geproduceerd, schat Rabo Research. De voedselproductie in metropool-regio's als Rotterdam is veel te klein om alle inwoners te voeden. Bovendien beperkt het de keuze aanzienlijk. Komkommers en paprika's groeien niet in de winter. Ook zullen we exotische vruchten zoals avocado's, mango's en kiwi's dan van ons menu moeten schrappen.
Een alternatief is kiezen voor fruit en groente uit de Nederlandse kas. Daarvoor worden weliswaar minder kilometers afgelegd, maar het verwarmen en verlichten van de kas kost veel energie. Zo'n 10 procent van al het Nederlandse gasverbruik gaat naar de verwarming van kassen. Kasteelt veroorzaakt daardoor veelal meer uitstoot van CO_2 per kilo product dan teelt op de volle grond.
Maar daar begint wel verandering in te komen. Om de impact op het milieu te verkleinen, zet de glastuinbouwsector in op energiebesparing, duurzame energiebronnen en het efficiënter gebruik van aardgas. Een groot voordeel van gecontroleerde kasteelt is bovendien dat er minder verspilling optreedt. 'Want in de gehele groente- en fruitketen levert voedselverspilling een grotere belasting op voor het milieu dan transport', zegt Toine Timmermans. Hij is programmamanager duurzame voedselketens aan de Wageningen University & Research en directeur van de Stichting SamenTegenVoedselverspilling.

Rotterdam is de grootste haven in West-Europa voor groente en fruit

“

Van al het voedsel dat we produceren, gaat uiteindelijk een derde verloren. Wereldwijd is dat 1,3 miljard ton voedsel, genoeg om 3 miljard mensen te voeden. En dat niet alleen. ‘80 procent van de footprint van groente en fruit wordt in de groei- en productiefase gerealiseerd’, zegt Timmermans. ‘De milieubelasting die daarmee gepaard gaat (gebruik van landbouwgrond, water, chemicaliën, kunstmest) is voor niks geweest als het in de keten wordt verspild.’ De voedselverspilling in de Europese Unie is goed voor 170 miljoen ton CO_2-uitstoot. Dat is ongeveer gelijk aan de totale CO_2-uitstoot van Nederland.

Voedselbank

Grofweg 26 procent van al het voedsel dat verloren gaat, is groente en fruit. De grootste verspilling zit bij de consument. In Nederland gooien consumenten elk jaar zo’n 34 kilo voedsel per persoon in de vuilnisbak. Dat is goed voor een kleine twee weken eten en 120 euro aan boodschappen. Maar ook in de groente- en fruitketen gaan waardevolle producten verloren. Volgens Timmermans gaat het bijvoorbeeld om zo’n 1 à 2 procent van de op grote schaal kasgeteelde producten als tomaten, paprika en komkommer. ‘Dat lijkt weinig, maar in absoluut volume is dat gigantisch’, zegt Timmermans. De hoeveelheid die verspild wordt, verschilt bovendien erg per soort. ‘Voor avocado’s en mango’s ligt het percentage op 5 procent.’

Je hoort het steeds vaker

We moeten veel meer lokaal geproduceerd voedsel eten. Maar wie naar de voedselkaart van Nederland kijkt, ziet grote regionale verschillen in het soort landbouw. In de Friese veenweiden grazen voornamelijk koeien terwijl Noord-Limburg en Brabant juist veel varkenshouderijen tellen. Andere provincies zijn juist gespecialiseerd in akkerbouw, visserij, distributie of overslag.

In Hier&Daar belichten we de voedselsector in jouw regio. De illustratie is een speelse schets van de veelzijdige voedselkaart van Nederland.

Als marktleider in de handel in avocado’s in Europa zet Nature’s Pride zich dan ook in voor het tegengaan van verspilling. ‘Het is onze ambitie om 100 procent van onze producten af te kunnen zetten in voedselketens’, zegt Erik Molendijk, manager duurzaamheid en innovatie bij Nature’s Pride. Wat nog prima eetbaar is, maar er wat minder mooi uitziet, wordt verwerkt in salades, soepen of sauzen. Ook doneert het bedrijf elke week drie pallets met groente en fruit aan de Voedselbank.
Sinds eind 2019 maakt het bedrijf bovendien gebruik van Apeel, een plantaardige coating die de houdbaarheid van de avocado met 50 procent verlengt. Het laagje wordt aangebracht voordat de vruchten de rijpingskamers ingaan. ‘De coating heeft een regulerende werking, waardoor zuurstof minder snel naar binnen komt en vocht minder snel naar buiten gaat’, zegt Molendijk. Voor de eigen CO_2-footprint van Nature’s Pride maakt de toepassing van Apeel op avocado’s niet veel verschil. ‘De CO_2-winst zit bij de supermarkten en de consumenten’, zegt Molendijk. ‘De avocado blijft langer vers in de winkel en thuis in de ijskast.’ Het bedrijf onderzoekt nog of de coating ook bij asperges werkt. ‘Die vervoeren we per vliegtuig vanuit Peru naar Nederland’, zegt Molendijk. ‘Als we dat per boot kunnen doen, levert dat enorme milieuwinst op.’

Insectenkwekers

Groente en fruit die niet meer geschikt zijn voor consumptie gaan nu nog naar een vergistingsinstallatie voor biobrandstof. Maar ook daar wil het bedrijf verandering in brengen. Vandaar dat Molendijk gesprekken voert met Nederlandse insectenkwekers die het groente- en fruitafval kunnen gebruiken als voedsel voor hun larven, waarvan ze voer maken voor kippen of kweekvis. ‘Zij bestrijden daarmee overbevissing en wij houden ons product in de voedselketen.’
Ondanks de milieubelasting door productie, transport en verspilling blijft het eten van groente en fruit een goede keuze, voor jezelf én voor het milieu, vindt Timmermans van de Stichting SamenTegenVoedselverspilling. ‘Want een dieet met veel dierlijke producten heeft een veel grotere impact op het milieu dan een dieet met meer groenten en fruit. En het is ook nog eens gezonder.’ ■

GROWWIZZKID

Growing a better world together is onze missie. Daar hoort voor ons het voorbereiden van kinderen op een duurzame toekomst bij. Rabobank IJsselmonde-Drechtsteden steunt daarom de leerlijn GrowWizzKid.

Een duidelijke beleidskeuze

Ida Hendricks

Weten wat je eet. Zelf telen wat je eet. Zelf het teeltsysteem maken om te telen wat je eet. Kinderen leren het met GrowWizzKid. Landbouwkundig ingenieur Ida Hendricks ontwikkelde het. 'Deze leerlijn leert kinderen meer over de natuur, ons voedsel en de productietechnieken. Het bijbehorende teeltsysteem bouwt en demonteert een groep zelf. Zo leren ze over hefbomen, katrollen, gereedschappen en meer. Daarna kunnen alle groepen ermee aan de slag. Ze doen bijvoorbeeld een kennisquiz over zaadvermeerdering, verzamelen zaadjes en kweken ze op. Die combinatie van theorie en praktijk leert hen zelf te ontdekken en te ondernemen: belangrijke competenties voor de toekomst. Van scholen vraagt dit om een duidelijke beleidskeuze, die al 25 scholen hebben gemaakt. Sinds kort zelfs in het voortgezet onderwijs. Vaak met financiële steun van bedrijven als de Rabobank. Hopelijk volgen er nog veel meer!'

Zelf doen!

Corien Simpelaar

'Groep 7 was trots toen het systeem in elkaar stond. "Dat hebben we toch maar mooi even gedaan" was hun trotse reactie na de ongemerkte techniekles. En dát motiveert ze', vertelt leerkracht Corien Simpelaar. IKC Het Kristal in Dordrecht is een van de vijf scholen die van de Rabobank financiële steun kregen om te starten met GrowWizzKid. 'Groep 5 startte binnen hun voedselproject met het telen van sla en radijsjes. Groep 5/6 zaaide vervolgens kruiden in die passen bij hun thema Middeleeuwen. Allemaal zijn ze enthousiast: ze mogen het zelf doen en zien een klein zaadje na een week al een plantje worden. En het leuke is dat niet alleen de groep dat ziet, maar de rest van de kinderen ook. Het systeem heeft verschillende lagen en het is de bedoeling dat straks alle klassen er gebruik van maken. Daarmee voldoen we dan helemaal aan de kerndoelen natuur en techniek.'

Boeiender dan alleen leren uit een boek

Iris van Dalsen

'Hugo kwam voor de kerst trots thuis met de allereerste eindproducten van GrowWizzKid op Het Kristal: radijsjes en een bakje sla. Super leuk', zegt zijn moeder Iris van Dalsen. 'Dat vond ik sowieso al toen ik in de nieuwsbrief las over dit initiatief. De combinatie van techniek, natuur, landbouw en het zelf doen spreekt aan en dat hoor ik ook van andere ouders. Ik vind het ook passen bij deze tijd, waarin er zoveel speelt rondom het milieu en de agrarische sector. Zelf had ik ook wel op deze manier les willen krijgen. Het is zoveel boeiender dan alleen iets leren uit een boek. Ik denk ook dat kinderen hierdoor enthousiaster worden voor beroepen op het gebied van techniek of landbouw. Ik ben benieuwd of dat met ons dochtertje Charlotte ook zo werkt. Zij is net gestart op school en mag hopelijk volgend jaar aan de slag met GrowWizzKid.'

We gingen echt rennen om te kijken

Hugo van Dalsen

Normaal vind ik sla niet lekker, maar als je het zelf hebt laten groeien is het wel anders. Dus onze sla heb ik wel geproefd'. Hugo van Dalsen is 9 jaar en zit in groep 5 van IKC Het Kristal. Hij vindt veel dingen leuk op school. 'We mogen hier veel leuke activiteiten doen, bijvoorbeeld GrowWizzKid. Je ziet echt de plantjes groeien. We zaten een keer in de klas en toen kwam iemand vertellen dat de plantjes waren gegroeid. Toen zijn we echt gaan rennen om ernaar te kijken. We hebben er ook veel van geleerd, want we moesten het echt van het begin af aan zelf doen. Zaadjes planten, een soort folie eroverheen, water geven, steeds potten verwisselen en nieuwe aarde erin. Ik heb nu al zin om het volgend jaar weer te doen. Maar dan wortels. Die lust ik wel!

TEKST: PINK COMMUNICATIE BEELD: STEPHAN TELLIER

HET VOEDSELBOS

TEKST: PINK COMMUNICATIE BEELD: STEPHAN TELLIER

In het Noordhoekse Wiel ligt een bijzonder veldje. Of eigenlijk een bos. Een voedselbos om precies te zijn.

Het hoort bij de succesvolle Sociale Moestuin Papendrecht. Coördinator Marco Matla zorgt met drie andere vrijwilligers dat er in het seizoen volop groente en fruit te vinden is. ‘En iedereen mag die komen plukken voor eigen gebruik. Dat was de voorwaarde van de gemeente voor het uitlenen van deze grond en tegelijkertijd ook precies deel van onze bedoeling. Want alles wat we doen heeft puur sociale doeleinden. We willen mensen laten kennismaken met elkaar en met de natuur. Dat begon in 2015 met de sociale moestuinen, die mensen met buurtgenoten kunnen aanleggen op een aangewezen stukje grond van de gemeente. Waar later de Voedsel Bron tuin ontstond. Daar kweken vrijwilligers groente en fruit voor de Voedselbank.

Het Voedselbos begon in 2016. Hier komen bos als natuur en akkerland als mensenwerk samen. We werken met de natuur mee en dat levert wildere vormen van groente en fruit op. Geen bloemkool, maar brandnetels bijvoorbeeld. Maar ook gewoon appels, peren en bramen. Puur natuur, zonder besproeiing. Wij zorgen dat de paden schoon blijven, knotten hier en daar en organiseren de Open Dag, de Burendag en NLDoet. Langzamerhand zien we dat mensen het bos beginnen te ontdekken. Dat mag nog meer worden, want lang niet al het fruit en groente gaat op. Dus aarzel niet: kom gerust plukken. Of meehelpen, dat mag natuurlijk ook!’

Lees meer op voedselbospapendrecht.nl

BEELD: STUDIO POMPE

Wat ik zo mooi vind aan de Food & Agri sector? De mentaliteit. De sector kenmerkt zich door een enorme passie om een prachtig product te leveren. Mensen werken hard om dit te realiseren. 'Voeding is een van de grootste uitdagingen van de 21e eeuw. We moeten straks 10 miljard mensen te eten geven, zonder de planeet uit te putten. Terwijl we nu al tegen de grenzen van de aarde aanlopen. We zullen het dus anders moeten aanpakken. Deze uitdaging raakt mij. Ik wil daar graag aan bijdragen. Daarbij moeten we een balans vinden tussen wat goed is voor het milieu, voor onze gezondheid, voor het dierwelzijn en wat economisch rendabel is. Al die aspecten moeten meewegen.

Het heeft me verbaasd hoe weinig mensen van hun voedsel weten. Waar en hoe het gemaakt wordt, of het gezond is of niet, of het milieubelastend is. Tegelijkertijd heeft iedereen er wel een mening over. De discussie over ons voedsel kent hierdoor weinig nuance. Die onwetendheid is wel begrijpelijk. Kwam ons eten vroeger gewoon van de boer, tegenwoordig is de afstand tussen de primaire producent en de consument enorm. Er zijn mensen die hun hele leven nooit op een boerderij komen. En kinderen die denken dat melk uit de supermarkt komt. Educatie vind ik dus belangrijk. Want het gebrek aan educatie bij de consument zorgt voor een negatief beeld over boeren en andere voedselproducenten. Het maakt van boeren vervuilers die zich verrijken ten koste van dier en milieu. Dat is onterecht en ongenuanceerd. Voor mijn werk kom ik wekelijks bij agrariërs op het erf. De passie die ik daar tegenkom is ongekend. Dag en nacht zijn ze met hun product bezig. Ik heb daar diep respect voor.

Ik geloof dat je moet kijken naar de meest optimale situatie per locatie. Dan is er een diverser pallet van oplossingen mogelijk. Want dè oplossing voor het voedselvraagstuk bestaat niet. Er is niet één 'uitvinding' die alles oplost. Het is de combinatie van alle deeloplossingen die ertoe zal leiden dat wij op een gezonde manier 10 miljard mensen kunnen voeden en tegelijkertijd onze planeet redden.

Denk daarbij aan de toepassing van kringlooplandbouw, minder voedselverspilling door het bewustzijn te vergroten, minder broeikasgassen door innovatie en een betere biodiversiteit door anders te produceren. Randvoorwaarde daarbij is een goed verdienmodel en een eerlijke prijs voor onze boeren. Alleen door samenwerking kunnen wij dat realiseren! Nederland is toonaangevend in de wereld als het gaat om innovatie in de voedselproductie. Daar mogen we best wat trotser op zijn. Met die kennis en inzet kunnen we de transitie maken die nodig is. Door maatwerk, samen mèt de boeren, niet ten koste van.

Remon Blok
directeur Food & Agri

We mogen best wat trotser zijn op onze boeren. De nuance mis ik wel eens

“

LEDENAANBIEDINGEN

Food Experience Center Van Gelder

Het bezoeken waard

Dé ontmoetingsplek voor gezonde voeding is vanaf april voor publiek toegankelijk. In het Food Experience Center van Van Gelder groente & fruit kun je je ook inschrijven voor een rondleiding waarbij je de gehele beleving van gezonde voeding ervaart. Op vertoon van deze bon krijg je bij de rondleiding een gratis smoothie.

Waar: Van Gelder in Ridderkerk
Geldig: 1 april t/m 31 mei 2020

Kom eens proeven

Bij bakkerij Van der Waal

Tegen inlevering van deze bon ontvang je een shopper gevuld met ovenheerlijke producten voor slechts €7,50. Hiermee krijg je een korting van €5. Kik voor het adres en de openingstijden op bakkerij-vanderwaal.nl.

Waar: Bakkerij Van der Waal in Hendrik-Ido-Ambacht, Ridderkerk en Alblasserdam.
Geldig: 1 april t/m 28 april 2020

Verswinkel

In de Boogaard

Heerlijke verse groenten, fruit en aardappelen. En niet te vergeten salades en maaltijden uit eigen keuken. Je vindt ze bij In de Boogaard op de Reeweg Oost in Dordrecht. Ga ook eens langs en maak gebruik van deze aanbieding! Want bij besteding van minimaal €10 euro krijg je tegen inlevering van deze coupon een fles sapmix (0,5l) bomvol vitamines gratis.

Waar: Verswinkel In de Boogaard in Dordrecht
Geldig: de hele maand april 2020

Tijdelijk wonen op je eigen bouwkavel

Adriënne van Oosten-Bervoets (32) was niet meteen enthousiast toen haar man Bas (36) opperde om zelf een huis te bouwen. Maar Bas zette door. Nu woont het stel met hun zoontje Siem (1,5) in een houten keet op de kavel waar hun nieuwe huis moet komen. ‘Iedereen verklaarde ons voor gek.’

TEKST: SABINE SLUIJTERS BEELD: SANNE DONDERS

Op YouTube keek ik hoe ik een fundering moest maken

“

K-38 is een van de vrije kavels in de polder ten zuiden van Numansdorp waar binnen een paar jaar een kleine honderd woningen zullen verrijzen. De voormalige weidegrond is nu het terrein van bouwers, loodgieters en elektriciens. Het is een komen en gaan van graafmachines en bulldozers. Zo hier en daar staat een karkas van een huis. Een enkele woning is al af. Beplanting en straatborden ontbreken.

Een tegelpad leidt naar de voordeur van het tijdelijke onderkomen waar het gezin Van Oosten eind 2019 is ingetrokken. ‘Aanvankelijk logeerden we bij mijn ouders’, zegt Adriënne. ‘Zij pasten op Siem als wij hier gingen klussen.’ Vier maanden lang besteedde het stel elke vrije minuut aan het bouwen van de keet. ‘Na het werk en in de weekenden waren we hier. Ons sociale leven stond even op een laag pitje’, zegt Bas.

De houten keet is klein, maar functioneel ingericht met een hoekbank, een bureau annex eettafel en een aanrecht met kastjes erboven. Een schuifdeur geeft toegang tot de slaapkamer met aangrenzend de ruimte waar het bedje van Siem staat. De douche en de wc staan naast de wasmachine en de droger. ‘Het is klein, maar het heeft alles wat we nodig hebben’, zegt Adriënne. ‘En we hebben het echt leuk hier.’

Geen stress

Om de kosten te drukken bouwde Bas het tijdelijke onderkomen zelf. Als marketing- en verkoopmedewerker van geluidssystemen bij Bowers & Wilkins had hij geen ervaring met bouwprojecten. ‘Ik ben gewoon op YouTube gaan kijken hoe je een fundering op heipalen moet maken.’ Met hulp van familie en vrienden legde hij het riool, de elektra en de waterleiding aan. ‘We hebben scherp naar de kosten gekeken en alles zelf gedaan. De vloer, de kozijnen, de voordeur, we hebben het allemaal van Marktplaats gehaald. De gordijntjes zijn van de oude babykamer van Siem.’ Toch kost hun ‘tiny house’ nog 20.000 euro. ‘Veel geld als je bedenkt dat het uiteindelijk de garage wordt’, zegt Bas.

Het stel woonde al acht jaar in een rijtjeshuis in Numansdorp en stond voor de keuze: verbouwen of verhuizen. Maar ook in hun dorp bleken de huizenprijzen fors gestegen. ‘Voor 450.000 euro konden we een huis krijgen dat nauwelijks ruimer was dan onze oude woning’, zegt Adriënne. ‘En als je gaat verhuizen, wil je er niet op achteruit gaan.’ Tijdens een van hun zoektochten stuitten ze op de bouwkavels aan de rand van Numansdorp.

‘We wilden graag wat vrijer wonen en deze kavel was betaalbaar’, zegt Bas. Maar dan moest het huis nog wel gebouwd worden. En dat brengt onzekerheden met zich mee. ‘Als je een huis koopt dat al af is, weet je beter waar je aan toe bent’, zegt Adriënne. ‘Als je het gaat bouwen, weet je niet wat er kan gebeuren. Het kan wel twee jaar duren voordat het bewoonbaar is.’

En twee jaar lang dubbele lasten werd te begrotelijk. ‘Bovendien wilden we er geen stress van’, zegt Adriënne.

Droom

Maar Bas kon de kavel niet uit zijn hoofd zetten. Adriënne, financieel adviseur bij Rabobank, sloeg aan het rekenen. Langzaam begon het plan vorm te krijgen. Door eerst de garage te bouwen en daarin te gaan wonen, zouden ze geen dubbele lasten hebben. Financieel was het haalbaar. ‘Maar zelf een huis bouwen is een hele onderneming’, zegt Adriënne. ‘En we hebben allebei ons werk en de kleine.’

Nu zijn ze blij dat ze de stap hebben gezet. ‘Het kostte veel werk, maar de garage is af.’ Tevreden kijkt Adriënne om zich heen. Door het keukenraam ziet ze een graafmachine voorbij rijden. ‘Nu op naar de bouw van onze woning.’

Gelukkig kan het stel daarbij rekenen op veel hulp van vrienden en familie. De gepensioneerde vader van Bas is heel handig en zijn schoonvader is goed met elektrotechniek. ‘Natuurlijk, als ik een miljoen had gehad, had ik alles uitbesteed’, zegt Bas. ‘Maar dit is onze droom. En we hebben alles zelf bedacht en zelf gemaakt. Daar word je ook trots van.’ ■

DE MAKERS

TEKST: SABINE SLUIJTERS
BEELD: SANNE DONDERS

Er is niets zo bevredigend als iets maken. Van grondstof of halffabrikaat tot eindproduct. Van het begin tot het eind. De trots die je kunt voelen als je een nieuw product creëert. Of een nieuwe manier van werken bedenkt. In deze portretten laten makers zien wat zij doen.

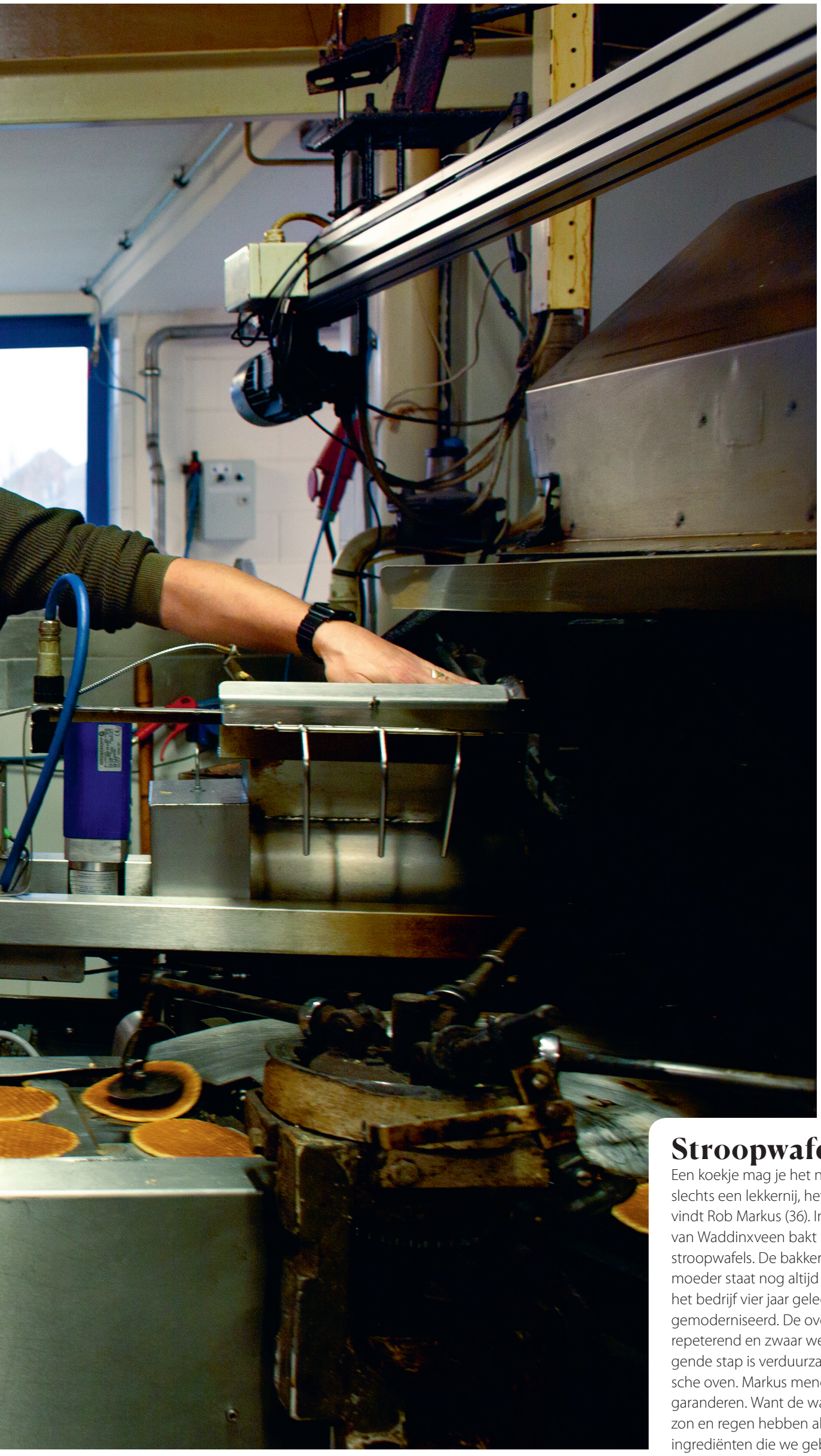
Wij willen onszelf in tien jaar overbodig maken

Koken met afval

Een paprika die te groot is voor de verpakking, een mango die te vroeg rijp is. Het zijn voorbeelden van prima eetbare groente en vruchten die als afval worden weggegooid. Bij een gemiddeld groente- en fruitbedrijf gaat op deze manier zo'n 1.000 kilo verse producten per week verloren. 'Daar kun je een marktkraam mee vullen', zegt Sarah Stolk (27). Samen met Ella Roelfsema (24) startte zij in 2017 Zero Foodwaste Rotterdam dat als doel heeft dit soort voedselreststromen alsnog te gebruiken. Met de ingezamelde producten organiseren ze kookevenementen in arme wijken van de stad. Met hulp van Rabobank, Stichting Volkskracht en de gemeente werken ze nu aan een structurele oplossing: een sociale werkplaats waar de afgekeurde producten worden verwerkt tot bouillon en vers sap. De eindproducten zijn bestemd voor de horeca. Binnen tien jaar willen ze zichzelf weer opheffen. 'Ons ideaal is dat we dan niet meer nodig zijn.' ►►

Mijn stroopwafeloven stamt nog uit opa’s tijd

“



Stroopwafels van Markus

Een koekje mag je het niet noemen. Want de stroopwafel is niet slechts een lekkernij, het staat voor de Nederlandse identiteit, vindt Rob Markus (36). In zijn stroopwafelbakkerij aan de rand van Waddinxveen bakt hij met zijn medewerkers elke dag 60.000 stroopwafels. De bakkerij is al drie generaties in de familie. Zijn moeder staat nog altijd met de wafels op de markt. Sinds Rob het bedrijf vier jaar geleden overnam, is het flink gegroeid en gemoderniseerd. De oven stamt nog uit grootvaders tijd, maar repeterend en zwaar werk wordt door robots uitgevoerd. De volgende stap is verduurzaming met zonnepanelen en een elektrische oven. Markus mengt alles zelf. Alleen zo kan hij de kwaliteit garanderen. Want de wafels zijn een echt natuurproduct. 'Wind, zon en regen hebben allemaal invloed op de kwaliteit van de ingrediënten die we gebruiken.' ►►

TEKST: SABINE SLUIJTERS BEELD: STUDIO POLAT

Hier laten we ons verhaal horen

“

Blik op een duurzame toekomst

Weten hoe de toekomst eruit ziet? Het nieuwe pand van 32.000 m2 van Van Gelder Groente en Fruit in Ridderkerk licht een tipje van de sluier op. Ze zijn wereldwijd een van de meest duurzame nieuwbouwprojecten. En hebben verregaande mechanisatie en digitalisering. ‘Deze combi van pallet- en shuttlemagazijn zie je nog nergens in Nederland’, vertelt algemeen directeur Gerrit van Gelder. Het familiebedrijf verwerkt automatisch zo’n 240.000 orders per week. ‘Een complex proces, waar intensief over is nagedacht. Want het gaat om dagverse producten, die we snel van de teler bij onze horecaklanten willen brengen. Daarnaast maken we van gezonde voeding nog mooiere producten, zoals soepen en salades. Daarvoor hebben we hier ook hypermoderne keukens. Ook is er het Food Experience Center: een centrum van educatie, beleving, innovatie en inspiratie op het gebied van vers. Hier laten we ons verhaal horen: over eten wat mooi oogt en vooral ook lekker én gezond is!’ ■

TEKST: PINK COMMUNICATIE BEELD: STEPHAN TELLIER

Mogen we nog vlees eten?

TEKST: ARWEN KLEYNGELD BEELD: BAS LOSEKOOT

Om klimaatverandering tegen te gaan, is stoppen met vlees eten een oplossing die steeds vaker wordt genoemd. Maar is het wel gezond om helemaal geen vlees meer te eten? In hoeverre gaan duurzaamheid en gezondheid hand in hand?

Nederlanders eten veel vlees: gemiddeld 77,2 kilo per jaar. Deze hoeveelheid ligt ruim een halve kilo boven het verbruik in 2017. Voor het eerst in tien jaar is de vleesconsumptie weer licht gestegen, blijkt uit onderzoek van Wageningen Economic Research. De stijging van de vleesconsumptie gaat in tegen het advies van het Intergovernmental Panel on Climate Change, dat onlangs een rapport uitbracht met als belangrijkste advies: eet meer planten en minder vlees.

'Door minder vlees te eten, ben je goed bezig voor het klimaat', zegt Anne Lutgerink, woordvoerder van het Voedingscentrum. 'De productie van voedsel is verantwoordelijk voor 20 tot 35 procent van de totale uitstoot van broeikasgassen, vlees weer voor de helft daarvan. Dat komt door voer voor de dieren, vervoer, het slachten en de bewerking van vlees. Dit heeft allemaal grote impact op het milieu.'

Jaap Seidell, hoogleraar voeding en gezondheid aan de Vrije Universiteit Amsterdam, sluit zich hierbij aan. 'Op dit moment is de manier waarop we vlees produceren niet duurzaam. Er worden bossen gekapt in Zuid-Amerika om soja te kunnen produceren voor veevoer. De grootschalige vleesproductie gaat ten koste van natuur en dierenwelzijn. Op de huidige manier kunnen we niet voortgaan. We zijn straks met tien miljard mensen op de wereld. Als we die allemaal willen voeden en de planeet willen behouden, moet er iets veranderen en zullen we minder vlees en vis moeten eten.

Bovendien klopt het verdienmodel voor veeteelt niet door allerhande subsidies. Massaproductie is lonend voor de producenten en ook voor consumenten, die goedkoop vlees kunnen eten. Dat model moeten we transformeren. Consumenten moeten meer gaan betalen voor vlees. Als de kosten voor milieuschade worden doorberekend aan de klant, wordt vlees duurder en zullen we vanzelf meer groente in de winkel zien. Dat is niet alleen beter voor het milieu, maar ook voor de gezondheid.'

Gezonde keuze

'Gezond eten kan duurzaam zijn en duurzaam eten ook gezond', zegt Lutgerink. 'Door minder vlees te eten, loop je minder risico op het krijgen van kanker, diabetes type 2 en beroertes. Ook mensen die kiezen voor een geheel vegetarisch dieet kunnen heel gezond leven. Het is dan wel belangrijk om voldoende vervangende producten binnen te krijgen.'

Ook Seidell meent dat gezond eten en duurzaam eten samengaan, zeker als het gaat om de consumptie van vlees en vis. 'We eten nu te veel vlees, dat kan echt minder. Ongeveer 60 gram per dag is voldoende. Ook wat betreft vis kan het wel wat minder. De gezonde stoffen die we uit vis halen, kunnen we ook uit zeewier en algen halen. Daarom zien we steeds meer zeebouw. Voor een gezond dieet is het vooral belangrijk om goed te kijken naar variatie en gezonde keuzes te maken. Helemaal geen vlees meer eten is niet gezonder dan een beetje vlees eten. Plantaardig hoeft ook niet per se gezond te zijn. Wit brood bijvoorbeeld is plantaardig, maar niet gezond. Cola en snoep zijn veganistisch, maar niet voedzaam. Wit vlees is niet plantaardig, maar wel goed voor je.'

Lutgerink waarschuwt dat kant-en-klare vleesvervangers, zoals burgers en balletjes, niet altijd een goede keus zijn. 'Er zit vaak te veel verzadigd vet in en zout. Daarom is het belangrijk op te letten dat je kiest voor een product waar extra vitamine B12 en ijzer in zit en juist niet te veel zout, suiker en verzadigde vetten. Nog beter is het om vlees te vervangen door peulvruchten, eieren en noten. Vis kan ook, maar niet vaker dan één keer per week, vanwege de overbevissing.'

Minderen, niet stoppen

'Helemaal stoppen met het eten van vlees is niet nodig', meent Seidell. 'Als we gewoon massaal minderen met vlees eten kan veeteelt op een manier plaatsvinden zoals dat vroeger ging, in de periode voor de Tweede Wereldoorlog. We hebben veel drassige weilanden waar koeien goed op kunnen grazen. De mest is goed voor de grond. Koeien, schapen en varkens kunnen op het land worden gehouden, zoals vroeger normaal was.'

Ook Lutgerink geeft aan dat het voor het milieu beter is om een klein beetje vlees te eten dan helemaal geen vlees. 'Dat komt omdat dieren restproducten eten, die wij zelf niet consumeren, zoals aardappelschillen en stro. Ze zetten dit om in hoogwaardig voedsel, namelijk vlees. Daarnaast is een deel van de Nederlandse landbouwgrond alleen geschikt voor vee en niet voor akkerbouw. Daarbij eten we ook koeien die geen melk meer geven en kippen die geen eieren meer leggen. Die zijn sowieso beschikbaar als voedsel.'

Ook voor de gezondheid is het niet nodig helemaal te stoppen met vlees eten. 'Minderen wel', zegt Lutgerink. 'Wij raden aan niet meer dan 500 gram vlees per week te eten, waarvan maximaal 300 gram rood vlees.'

Kies voor lokale producten. Dat is beter voor jezelf, voor dieren en voor de planeet

“

Dierenleed

Door massaal minder vlees te eten, komt er ook meer ruimte voor een beter dierenwelzijn. 'We eten op dit moment ongeveer 50 procent meer vlees dan wordt aanbevolen door het Voedingscentrum', zegt Anne Hilhorst van Wakker Dier. 'Door dat simpelweg te verminderen, kunnen we niet alleen veel winst behalen op het gebied van duurzaamheid en onze eigen gezondheid, maar het scheelt ook veel dierenleed.'

Volgens Hilhorst kunnen we met nog veel minder toe dan het Voedingscentrum aangeeft. 'Dat maakt een heel groot verschil voor het klimaat, maar ook voor dierenlevens. Er valt nog een wereld te winnen op het gebied van dierenwelzijn. We houden ons in Nederland keurig aan ►►

Dieren die een goed leven hebben gehad, geven ook gezonder vlees

“

Europese regelgeving, maar lopen zeker niet voorop. Het is helaas een illusie dat consumenten alleen de wereld kunnen veranderen. Zeventig procent van wat wij produceren, gaat naar het buitenland. Pas als bedrijven zich actief gaan inzetten voor dierenwelzijn kunnen we een grote verandering inzetten. Maar het helpt wel als consumenten actief iets doen. Door te minderen met vlees eten, kunnen we de dieren die nog wel worden gehouden een betere behandeling geven en een beter leven bieden. Er is letterlijk meer ruimte voor ze. Daarnaast kunnen mensen veel doen voor dieren door te letten op keurmerken en meer te betalen voor vlees. Daarmee geven ze een signaal af naar de wereld. Er komen dan vanzelf veranderingen, zoals meer biologisch vlees, nieuwe recepten, andere schappen in de winkels en meer ruimte voor alternatieven voor vlees.’

Kleine stappen

Seidell sluit zich aan bij de mening van Hilhorst. ‘Het is belangrijk om niet alleen te minderen, maar ook om te kiezen voor vlees van dieren die op een ecologisch verantwoorde manier worden gehouden. Dieren die een goed leven hebben gehad, geven over het algemeen ook gezonder vlees. De samenstelling van een beest dat in een kist heeft gezeten en is vetgemest, is anders dan dat van een dier dat goed heeft gegeten en in de wei heeft gerend. Dat geldt ook voor vis. Een vis die is opgekweekt met veel soortgenoten in een klein bakje, smaakt anders dan een wilde zalm uit de rivier. De samenstelling is ook niet hetzelfde.’

Mensen kunnen iets doen door te kiezen voor de biologische slager, te kijken naar keurmerken, maar ook door verstandig na te denken, zegt Seidell. ‘Als je een kilo kip koopt voor drie euro, weet je dat het niet verantwoord is geproduceerd. Op een duurzame manier vlees produceren kost geld. Zo zijn er ook vissoorten die je prima kunt eten en vissoorten die bijna zijn uitgestorven door overbevissing. Kijk vooral naar de herkomst. Kies voor producten die lokaal zijn geproduceerd en niet voor iets wat van de andere kant van de wereld komt. Dat is beter voor jezelf, beter voor dieren en beter voor de planeet.’

Het is lastig om een eetpatroon te veranderen, maar dat hoeft ook niet drastisch, meent Lutgerink. ‘Het veranderen van een gewoonte gaat langzaam, dus zet kleine stapjes. Experimenteer met wat je lekker vindt, misschien ben je aangenaam verrast. Als je elke dag ham op je brood eet, kun je dat vervangen door bijvoorbeeld kaas of een eitje. Dan heb je alweer een stap in de goede richting gezet.’

Het gaat al de goede kant op, meent Lutgerink. ‘Uit ons eigen onderzoek blijkt dat bijna de helft van de mensen drie keer per week geen vlees eet. Dat is al heel mooi. Hopelijk volgen meer mensen dit voorbeeld, want een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon is goed voor zowel de gezondheid als het milieu.’ ■

Nederlanders eten gemiddeld

77,2

kilo vlees per jaar

Bijna de helft hiervan is varkensvlees, met

36,6

kilo

Pluimvee (22,5 kilo) en rundvlees (15,5 kilo) vormen samen de andere helft. Een klein deel bestaat uit kalfs-, schapen-, geiten- en paardenvlees.

Per dag komt het neer op

105

gram vlees

per persoon. Bijna

90%

procent van de Nederlanders eet ten minste één dag in de week vegetarisch.

De consumptie van vlees steeg afgelopen jaar met een halve kilo per persoon ten opzichte van het jaar ervoor.

(bron: Wageningen Economic Research en Het Voedingscentrum).

DALTON LYCEUM IN BARENDRECHT

TEKST: PINK COMMUNICATIE BEELD: STEPHAN TELLIER

Sportrepen met afbreekbare verpakking, vegan brownies, scrunchies van restjes stof. Maar ook een spelletjesmiddag voor ouderen, een pianoconcert en basketballclinics.

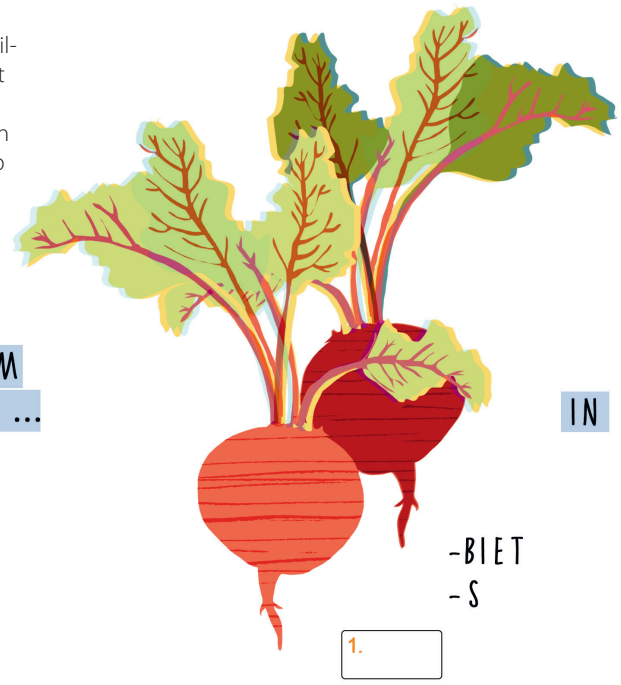
Voor het goede doel én voor een goed punt. 154 vwo3-leerlingen van het Dalton Lyceum in Barendrecht deden dit jaar mee aan het project Day for Change. Docent Monique van Winsen is trots op ze. ‘Het project draait hier al een aantal jaar en het blijft bijzonder om te zien hoe serieus de leerlingen het oppakken. Dat is vooral te danken aan de combinatie van ondernemerschap en het goede doel. Begin november zijn we gestart. De leerlingen kregen van Day for Change een gastles over het project en van de Rabobank een gastles over het microkrediet. De bedoeling: met een klein startbedrag proberen te ondernemen en zo geld op te halen voor het goede doel. Het laat de leerlingen in de praktijk ervaren hoe belangrijk zo’n microkrediet is voor mensen in arme landen. Het bedrijfje wat ze ermee kunnen beginnen geeft hen de kans op een jarenlang inkomen. Na de gastlessen gingen de leerlingen in groepjes van 4 tot 5 aan de slag met hun eigen idee. Ze presenteerden die aan een jury tijdens de pitchdag, waarna ze van de Rabobank hun microkrediet ontvingen. Daarna was het tijd voor de echte uitwerking: een ondernemersplan én realisatie. Het leidde tot geweldige producten en diensten, die op de speciaal georganiseerde kerstmarkt werden verkocht. Het resultaat? Veel mooie punten en ruim € 2.500 voor onderwijs van Syrische kinderen in Libanese vluchtelingenkampen.’

puzzel

Wat is er fijner dan het bereiden van een goede maaltijd? Het begint al in de winkel, als je zoekt naar de lekkerste ingrediënten. Eenmaal thuis begin je te snijden en te schillen. Je zet water op het vuur. En dan, terwijl het eten bakt en suddert, verspreiden de heerlijkste etensgeuren zich langzaam door het huis. Pas als je zeker weet dat het eten met de juiste mix aan kruiden op smaak is gebracht, roep je iedereen bij elkaar. Aan tafel!

START HIER

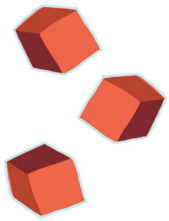
SNIJ 500 GRAM GEKOOKTE ...



-BIET -S

1.

IN



-LOKJES

2.

3.

DE PAN MET VOLDOENDE ...

-ZE

4.

1e LETTER

5.

OP HET VUUR EN KOOK DE ...

1e LETTER

6.

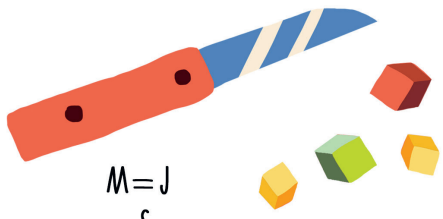
+ EEN BLOKJE GROENTEBOUILLON

OPEN DE ...

-PO

7.

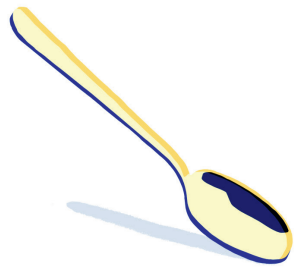
AUGURKEN & SNIJ ALLES MET EEN ...



M=J -S

8.

IN KLEINE BLOKJES & VOEG 3 ...



-LEPELS

9.

MAYONAISE TOE

VOEG NOG WAT KOMIJNZAAD, PEPER & ZOUT TOE, ROER ALLES GOED DOOR ELKAAR EN ...

Maak kans op een kookboek!

Los de rebus op en stuur de oplossing voor 10 april 2020 naar communicatie.ijd@rabobank.nl. Ben jij een van de winnaars? We geven 5x het kookboek 'Eet beter' weg van huisarts Tamara de Weijer t.w.v. € 20.

Rabobank
Growing a better world together.

ILLUSTRATIE: GEMMA PAUWELS