

# 'Weg met die plastic industriesmaak'

Andrea van Gemst wil met Slow Food kwaliteit, smaak en streekproducten herwaarderen

**Streekproducten, smaak, cultuur en kwaliteit. Daar draait het om bij Slow Food, een organisatie vol lekkerbekken en kritische consumenten die het ambachtelijke, Bourgondische leven een warm hart toedragen. Andrea van Gemst over het stimuleren van kleinschalige productie en biodiversiteit. 'We zijn geen reddingsboei voor boeren, we willen gewoon lekker eten en drinken.'**

Het verhaal gaat dat zo'n twintig jaar geleden een aantal culinaire journalisten in Rome bij elkaar zat. Ze ergerden zich mateloos aan de zoveelste McDonald's die zich in Italië had gevestigd. Het was niet alleen de Italiaanse architectuur die eronder leed, zo oordeelden de journalisten, ook de menselijke beschaving werd aangetast door deze bulkproductie en smakeloze industrie. 'Weten mensen kwaliteit niet meer te waarderen?', reageerden ze verontwaardigd. Ze besloten een organisatie op te richten die lekker eten en drinken zou stimuleren. Een club van lekkerbekken, topkoks, kritische consumenten, eetgekken en ook ambachtelijke producenten. Slow Food is inmiddels in 55 landen vertegenwoordigd en ook Nederland kent 750 leden (voor 55 euro per persoon) en een actief bestuur van vrijwilligers.

Andrea van Gemst was vanaf het eerste uur betrokken bij Slow Food. 'We moeten vakmensen koesteren, tradities instandhouden en streekproducten promoten. Smaak is een resultante van de grote gemeene deler, maar wij willen ook dat er wat anders beschikbaar blijft.' Het idealisme waaruit de organisatie is ontstaan relateert ze snel. 'Het is ook eigen belang. We willen gewoon lekker eten en genieten. Dat is op zich al een kleine revolutie in Nederland', vertelt ze in een culinaire omgeving die De Pingerhof in Nuth biedt.

De 43-jarige Van Gemst is geboren in Amsterdam en woont in het Friese Gorredijk. Ze werkt bij verzekeringsmaatschappij Univé als manager op de afdeling rechts-

hulp. Een achtergrond in landbouw of rundvee heeft ze niet. Haar studie als cultuurfilosoof in combinatie met haar kennis van de Italiaanse taal bracht haar in contact met Slow Food. 'Ik belde met wat vragen en de volgende dag had ik een halve meter papier met informatie in huis en was meteen gebombardeerd tot woordvoerder', verhaalt ze over het begin, vijftien jaar geleden.

## Kwaliteitseten

Voorgesneden vlees en naar plastic smakende industriekaas staan niet op het boodschappenlijstje van Van Gemst. 'In de supermarkt kom ik bijna nooit. We halen onze boodschappen bij de speciaalwinkels.' Vlees haalt ze bij een vleesveehouder met Simmentalers die aan huisverkoop doet. 'We ageren niet tegen dikbillen of keizersneden', reageert ze op de vraag of het ook Belgische blauwen kunnen zijn. 'Beweging van de dieren vinden we belangrijk want dat komt de smaak ten goede, evenals een gevarieerd rantsoen met gras en kruiden.'

Is Slow Food een bondgenoot van de boeren? 'Ja, we willen wel een bijdrage leveren om een stukje cultuur voor het nageslacht te behouden, maar we zijn niet de grote reddingsboei', zegt Van Gemst eerlijk, terwijl ze een brug lijkt te kunnen slaan tussen producent en consument. 'De consument wil wel kwaliteit, maar vraagt aan ons: "Waar kunnen we het krijgen?" Daarnaast geven de producenten aan het wel te willen maken, maar: "We kunnen het niet kwijt." De supermarkt zit

## Vleesproeverij op Rhederoord

Wie kennis wil maken met Slow Food kan op 31 mei a.s. (tweede pinksterdag) terecht op landgoed Rhederoord bij Arnhem. Daar vindt een proeverij plaats van verschillende producten waaronder vlees van brandrode runderen en MRIJ's. Worstmaken en uitbenen staan ook op het programma. Voor meer info zie: [www.rhederoord.nl](http://www.rhederoord.nl) bij vergeten eten.

daartussenin en zet de prijzen onder druk.' Biologisch alleen vindt ze niet genoeg. 'Als je bejaarde biologische koeien slacht is het nog geen kwaliteit. Andersom kan ook: kwaliteit is niet altijd biologisch. Ook al heeft het raakvlakken, wij zijn niet per definitie voor biologisch. Maar je als "culi" of "foodi" geen zorgen maken over het milieu is de kop in het zand steken.' Twee agrarische producten kregen inmiddels officiële erkenning van de organisatie die in de 'ark van de smaak' typische gastronomische producten op de kaart probeert te krijgen. Bijvoorbeeld de Texelse schapenkaas en de boeren Goudse oplegkaas, een kaas afkomstig uit het veenweidegebied die één tot vier jaar moet rijpen.

Groente, fruit, maar ook veerassen (Van Gemst noemt de MRIJ en het brandrode rund als voorbeeld), kazen, graanproducten en vis vallen onder de richtlijnen van 'de ark van de smaak'. 'Producten die met uitsterven worden bedreigd', noemt Van Gemst als criterium. 'Sommige teelten zijn economisch nauwelijks rendabel omdat het te veel handwerk vraagt. Denk aan wijngaarden die niet machinaal geplukt kunnen worden. Wij starten dan een soort adoptieproject waardoor de teler een gegarandeerde afname heeft en daarmee bestaansrecht.'

Daarnaast noemt ze de strenge hygiëne-wetgeving ('gemaakt voor industriële pro-

*Andrea van Gemst: 'Onze eigen producten worden niet gewaardeerd. Sterker zelfs: onze beste kwaliteit exporteren we'*



cessen') die daarmee zeer demotiverend werkt als het om ambachtelijk geproduceerde producten gaat. 'Is het reëel een kleine boer die op een Alpenweide wat kaas maakt in de zomer zijn productieruimte van onder tot boven te laten betegelen en een dames- en herentoilet te laten bouwen?', noemt Van Gemst als voorbeeld. 'Een zachte schimmelgeitenkaas maken van rauwe melk is ondertussen bijna onmogelijk. We krijgen hier van die Amerikaanse toestanden dat we een vrees krijgen voor alle bacteriën.'

## Lekkerste exporteren

Slow Food mag zich verheugen op een toenemende belangstelling. Tijdens de oprichting eind jaren tachtig was de trend sterk gericht op buitenshuis eten. 'Culinaire tijdschriften waren zeldzaam.' Tegenwoordig is het de mode om thuis vrienden en familie uitnodigen om te komen eten. Het aantal titels met koken als onderwerp is verdubbeld en daarnaast heeft elke zichzelf respecterende tv-zender een kookprogramma. 'Er vindt een herwaardering van streekproducten plaats', vertelt Van Gemst met voorbeelden bij de hand. 'Het Texelse lam is wereldwijd bekend, de Zeeuwse oester is fameus en de kreeft uit de Oosterschelde is de beste ter wereld. Maar we zijn calvinisten. Onze eigen producten worden niet gewaardeerd. Sterker zelfs: onze beste kwaliteit exporteren we.'

Haar betoog voor kwaliteit klinkt overtuigend, maar het zijn wel de prijsskopers zoals de Aldi en de Lidl die populair zijn bij consumenten. 'Groot, veel en goedkoop is de éne kant, maar er zijn ook andere consumenten die streven naar betere kwaliteit en ambachtelijkheid. Je hoeft niet te bulken van het geld om voor kwaliteit te kiezen. Het is een kwestie van keuzen maken.' Binnen één en hetzelfde gezin ziet ze overigens deze twee extremen optreden. 'Door de week eten ze kant-en-klare-magnetronmenu's en in het weekend staan ze drie uur in de keuken te kokkerellen.'

Deze polarisatie ziet ze in de landbouw ook. Aan de ene kant de grootschaligheid en het ontstaan van megabedrijven waar het draait om lage kosten en de verandering van het landschap doordat de koeien niet meer buiten komen. Aan de andere kant De Betuwe die meer op een bonsai landschap lijkt. 'Het is allemaal heel verklaarbaar en bedrijfseconomisch is het ook wel uit te leggen, maar het is jammer dat er smaken verloren gaan. Weg is weg en het komt nooit meer terug.'

Alice Booij