



Foto: Alia Malley

# Michael Pollan

## EEN PLEIDOOI VOOR ECHT ETEN

**'We eten geen voedsel meer, maar eetbare voedselachtige substanties.'** Dat zei journalist en bestsellerauteur Michael Pollan tijdens zijn lezing in Amsterdam op 11 februari voor een uitverkochte zaal. Eet écht voedsel, vooral planten. Mijd de supermarkt en koop zoveel mogelijk lokaal en duurzaam geproduceerd voedsel, beveelt hij aan. Bart Pijnenburg, betrokken bij de praktijkkring Stad-Land van Netwerk Platteland, is enthousiast over Pollans verhaal. 'Het sluit prachtig aan bij Proeftuin Amsterdam, waarmee we proberen duurzaam geproduceerde voeding bereikbaar te maken voor elke Amsterdammer.'

Pollan is wereldwijd populair. Hij heeft verschillende bestsellers over voedsel op zijn naam staan, waarvan Een Pleidooi voor Echt Eten de laatste is. In zijn boeken geeft Pollan een scherpe analyse van het falen van onze voedselvoorziening, en zijn visie op oplossingen. 'We weten niet meer wat we eten', stelt hij. 'We laten ons misleiden door etiketten en labels op verpakkingen

en door de wirwar aan claims over gezondheidseigenschappen van voedingsmiddelen.'

Dit pad dood loopt, stelt Pollan. Hij denkt dat cultuur uitkomst kan bieden. Want voedsel is niet alleen gezondheid, maar ook identiteit, plezier, genieten. Pollan is daarom op zoek naar zogenaamde 'food rules' – een verzameling regels die ons kan

Michael Pollan (1955) is schrijver, journalist en hoogleraar journalistiek. Hij publiceerde de afgelopen twintig jaar over voedsel, landbouw, tuinen, medicijnen en architectuur. Zijn meest recente boek, *In Defense of Food: An Eater's Manifesto*, is in 2008 in vertaling verschenen bij De Arbeiderspers onder de titel 'Een pleidooi voor echt eten'

helpen te herontdekken wat goed voedsel is. Regels die voedsel weer de plek in de samenleving geeft die het verdient.

We zouden weer bewuste keuzes moeten maken, met aandacht gaan eten en van ons voedsel genieten. Door die aandacht realiseer je je ook dat mensen daarvoor met passie hebben gewerkt. Met onze voedselkeuzes beïnvloeden we bovendien hoe het landschap eruit ziet en hoe divers onze flora en fauna zijn.

'Eet niet wat je grootmoeder niet meer als eten zou herkennen', stelt Pollan dan ook. 'Eet niets waar ingrediënten in zitten die je niet kunt uitspreken. Mijd de supermarkt en eet lokaal en duurzaam geproduceerd voedsel.'

'Is dat niet erg duur?' komt tijdens de discussie als vraag uit de zaal. Pollan merkt op dat je inderdaad wat meer betaalt, maar je gaat ook anders eten, voedzamer. En dan kun je met minder toe. Daar is ook de samenleving bij gebaat, het zal leiden tot kostenbesparing in de gezondheidszorg, stelt hij. Volgens Pollan is het geen toeval dat die kosten in de VS sinds 1960 zijn gestegen van vijf naar zestien procent van het nationaal inkomen, terwijl de uitgaven aan voeding per huishouden daalden van achttien naar minder dan tien procent.

'Kun je met lokaal voedsel de grote steden wel voeden?' is een andere vraag die opkomt. Steden zullen waarschijnlijk niet helemaal zelfvoorzienend worden, maar je kunt wel proberen zo veel mogelijk te regionaliseren, was Pollans repliek. Landbouwgronden rondom steden kunnen een beschermde status krijgen, door stadslandbouw te ondersteunen help je mensen weer een binding te krijgen met landbouw en voedsel, en door te werken met schoolkinderen leer je hen het traject van zaadje tot bord weer herkennen. Bart Pijnenburg wil tijdens de discussie weten wie 'de Nederlandse Michael Pollan' is. Want er is een verhaal te vertellen, en Pollan heeft een goed en nodig verhaal. Gezien de reacties na afloop – Pijnenburg werd overstelpt met visitekaartjes – lijken er meerdere te zijn. Daar moet dan wel naar geluisterd worden, en naar gehandeld. In Nederland, waar mensen het kleinste percentage van hun besteedbaar inkomen aan voedsel uitgeven, een uitdaging.

→ [www.michaelpollan.com](http://www.michaelpollan.com)

→ [www.proeftuin.amsterdam.nl](http://www.proeftuin.amsterdam.nl)