

Niet alleen het groene onderwijs is bezig met meer diversiteit, ook steeds meer bedrijven realiseren zich dat meer diversiteit een meerwaarde kan hebben voor de bedrijfsvoering. In de rubriek 'De praktijk van diversiteit' laten we een paar mooie verhalen zien uit het groene bedrijfsleven.

de praktijk van d



Judith Keizer

Vreemde Streken

Judith Keizer is een zeer gedreven vrouw die met veel passie en liefde haar restaurant runt. Vreemde Streken is een marktcafé waarbij je niet alleen consumeert, maar ook beleeft. Het is gevestigd in het centrum van Wageningen aan het Conventplein. Je kunt hier terecht voor een overheerlijke lunch en/of catering, bereid met biologische, streek- en fairtradeproducten.

Tijdens haar middelbare schoolperiode deed Judith vakantiewerk op een biologisch-dynamisch bedrijf. De verhalen die haar collega's en de boer haar tijdens de

lunchpauze vertelden, hebben enorme indruk op haar gemaakt. Hier werd haar duidelijk dat biologische landbouw beter is voor mens, dier en milieu dan pesticidenlandbouw. Judith had naar eigen zeggen ook een totaal nieuwe eetervaring. Het brood dat ze at was steviger en ze was daardoor eerder gevuld. Ook had ze nog nooit eerder een kruidenthee geproefd maar kende alleen de reguliere zwarte Pickwick thee.

Niet lang daarna werd zij actief in de kraakbeweging, waar zij in aanraking kwam met fairtrade, biologisch eten en hoe je door bewust te consumeren

een bijdrage kan leveren aan een betere wereld.

Haar liefde voor bewust en verantwoord leven werden aangewakkerd toen zij als sociaal-cultureel werkster bij VluchtelingenWerk werkte. In Wageningen, de stad waar Judith woont, wordt jaarlijks op 5 mei, door de ondertekening van de capitulatie, de bevrijding groots gevierd. Zo ook door Judith in 2014.

Op die dag deed zij een eenmalig project in samenwerking met een aantal vluchtelingen. Het was een groot succes. In hun zelf ingerichte tent, met Midden-Oosten

iversiteit

TEKST: WENDY DE LA RAMBELJE | FOTOGRAFIE: MARION KLERKEN



‘Het project was een groot succes’

krukjes en tapijten, verkochten zij ondermeer falafel en muntthee.

Judiths enthousiasme en energie werken aanstekelijk. Waar veel mensen enkel van dromen, maakt zij haar wensen waar. Mede zonder enorme verwachtingen, maar hopen op mooie ontmoetingen. Het project op die dag was een laagdrempelige manier om autochtonen en allochtonen in contact te brengen door middel van eten.

Mensen herkennen dat. Eten is niet alleen maar eten, maar ook een sociaal moment. Het idee om een eigen restaurant te

beginnen, bestond al heel lang. Mede door deze ervaring werd deze droom werkelijkheid. Oorspronkelijk zou Judith het restaurant runnen met een Irakese vriendin. Maar door omstandigheden moest zij zich helaas terugtrekken. Judith besloot om haar droom waar te maken en zo ontstond ‘haar’ Vreemde Streken.

“Hoe kan je door bewust te consumeren een bijdrage leveren aan een betere wereld?” Vluchtelingen moeten reintegreren of zijn zich aan het oriënteren. Vreemde Streken werkt niet met subsidies, maar wordt benaderd door de gemeente en/of VluchtelingenWerk. Judith: “Het is belang-

rijk om met fairtrade en biologische producten te werken, maar ook om vluchtelingen de kans te geven om door middel van een snuffelstage, Nederlands te leren en zo kennis te maken met het horecaleven.”

Vreemde Streken is heel divers. Naast biologische catering, kun je er ook op afspraak dineren, waarbij je je eigen menu kunt bepalen. Alles wat je ziet is te koop. Van het tweedehands en vintage interieur, tot aan de fairtrade cadeautjes en delicatessen uit de streek of van ver(der) weg. ■