

‘Slow Food moet gaan bruisen’

Slow Food Nederland wil een beweging zijn met autoriteit als het gaat om voedselvraagstukken. Daarvoor wil Slow Food zich actiever gaan positioneren en meer samenwerking zoeken met andere partijen die met food bezig zijn, waaronder de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Dat vertellen Nelleke Don, voorzitter van Slow Food Nederland, en Marjolein Kooistra, die onder meer het Slow Food-presidium voor Boeren-Goudse Oplegkaas oprichtte.

Marjolein Kooistra (links vooraan) en naast haar Nelleke Don op de Terra Madre Parade in Turijn in 2016.

HENK TEN HAVE



Slow Food Nederland kreeg in oktober 2016 een geheel nieuw bestuur. “We willen van Slow Food weer een bruisende organisatie maken”, vertelt Nelleke Don. “En een organisatie met autoriteit. We moeten er durven te zijn, ons meer manifesteren. Er is in Nederland en wereldwijd zoveel gaande op het gebied van voedsel. Wij willen daarover meepraten.” Internationaal heeft Slow Food al jarenlang veel autoriteit. Maar in Nederland moet er daarvoor nog wat gebeuren, zegt Nelleke. “Slow Food Nederland telt momenteel 2.900 leden. Maar er is een veel grotere groep mensen met voedsel bezig. Die willen we bereiken. Via onze nieuwe website, nieuwsbrief, magazine en social media willen we deze mensen gaan interesseren. We willen ook minimaal een keer per jaar een landelijk evenement organiseren waar je als foodmens bij wilt zijn. Ook gaan we meer projecten opzetten, zoals een platform voor koks en producenten. We gaan ons actiever positioneren als een beweging waar veel kennis bij elkaar komt; van consumenten, producenten en chef-koks. Daarvoor willen we ook samenwerken met andere partijen die met voedsel bezig zijn, zoals Greenpeace, Bionext en Stichting Zeldzame Huisdierrassen, maar ook met de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Met onze actieve jongerenafdeling, de Slow Food Youth Network, willen we steeds meer jongeren boeien.”

Good, clean and fair

Slow Food werd in 1989 opgericht door de Italiaan Carlo Petrini als antwoord op fast-food en het verdwijnen van lokale tradities rondom eten en drinken. Slow Food zet zich in voor de beschikbaarheid van ‘good, clean and fair’ voedsel voor iedereen. “Good staat voor zorgvuldig en met aandacht geproduceerde producten van hoge kwaliteit en met een goede smaak”, vertelt Marjolein. “Clean betekent dat de productie van het voedsel geen negatieve effecten heeft op de aarde en de mensen. En met fair wordt bedoeld: een eerlijke prijs voor iedereen.” Nelleke vult aan: “Het gaat daarmee ook over behoud van de agrobiodiversiteit: de verscheidenheid aan rassen en gewassen, bodemleven, insecten, weidevogels, de rijkdom aan landschappen. En over internationale culturele diversiteit: de verschillende keukens en gerechten. Maar het gaat tevens over bewustwording: de verhalen achter de

producten, bewust voor een product kunnen kiezen en dat ook in de toekomst kunnen blijven doen.”

Goudse Boerenkaas

Een van de al langer bestaande projecten van Slow Food is de Ark van de Smaak. De Ark van de Smaak bevat wereldwijd duizenden producten, gewassen en dieren, waaronder 70 uit Nederland. Een product dat in de Ark van de Smaak wil komen moet voldoen aan de volgende vijf criteria: interessant qua smaak, verbonden met een historie, regionaal geproduceerd, op het punt staan te verdwijnen, en het mag geen bestaand merk zijn. Marjolein: “Dit is levend erfgoed, producten en dieren die dreigden te verdwijnen. Deze krijgen extra aandacht.” In de Nederlandse Ark van de Smaak zijn onder andere Limburgse stroop, Amsterdamse osseworst, Sintjansrogge en het Lakenvelder rund opgenomen. En ook de Texelse schapenkaas, Boeren-Leidse kaas met Sleutels, Leidse boter en karnemelk en Boeren-Goudse Oplegkaas.

Voor een aantal van deze producten en dieren is een presidium opgericht. Een presidium is een samenwerkingsverband van lokale producenten. Deze producenten maken afspraken met elkaar over de bereidingswijze van hun product en de controle daarop. Ze kunnen elkaar ook helpen en inspireren. Boeren Goudse Oplegkaas was het eerste Nederlandse presidium; inmiddels zijn er elf presidia in Nederland.

Maar Slow Food zet zich niet alleen in voor de Ark van de Smaak-producten en hun producenten. Marjolein: “Ook andere kleinschalige producenten met mooie ‘good, clean and fair’-producten zetten we graag in het licht. Neem rauwmelkse kaas, zoals Goudse Boerenkaas, dat vinden we natuurlijk prachtig”. Nederland telt twintig lokale afdelingen, convivia genoemd. Die organiseren markten, excursies, educatieve kook- en eetbijeenkomsten, debatten et cetera. “In een aantal afdelingen functioneren bruisende professionalsnetwerken. Door mee te doen met de beweging en deel te nemen aan zulke bijeenkomsten, worden de producenten zichtbaarder en daardoor kan de vraag naar hun producten toenemen.”

Chefs Alliantie

Slow Food wil de producenten ook zichtbaarder maken voor de Slow Food Chefs

Nieuw Slow Food-presidium Boeren-Leidse Traditioneel

Slow Food Nederland en de Vereniging van de Boeren-Leidse kaasmakers werken aan de oprichting van het nieuwe presidium Boeren-Leidse Traditioneel (BLT). Enkele bereiders van de Boeren-Leidse kaas met sleutels zijn zelf naar Slow Food gestapt met de vraag of een presidium kon worden opgericht. Met name de makers van de meer traditionele Boeren-Leidse kaas met sleutels, een stevige kaas met een kort zuivel en een kruimelige, droge structuur, streven ernaar een traditionele variant, die langer dan 10 maanden gerijpt wordt, met behulp van het nieuwe presidium onder de aandacht te brengen. De specificaties en protocollen zijn opgesteld en geaccordeerd, en ook met de kaashandel zijn al principeafspraken gemaakt. Het is de bedoeling dat de BLT-kaas ook in Bra, op de Cheese 2017, reeds kan worden gepresenteerd.



Alliantie. Bij deze alliantie zijn op dit moment zestig chef-koks aangesloten die gerechten maken op basis van lokaal en duurzaam geproduceerde producten, vaak van kleinschalige producenten. Op deze manier willen de chef-koks zich onderscheiden en de producenten steunen. Maar chef-koks en boeren blijken elkaar niet altijd te kunnen vinden. Nelleke: “We willen dat de chef-koks en producenten makkelijker met elkaar in contact kunnen komen.” Daarom stimuleert Slow Food nu het creëren van een digitaal platform waar de vraag van chefs en het aanbod van producenten bij elkaar komen. Mogelijk kunnen speciaalzaken die op zoek zijn naar onderscheidende producten zich hier op den duur ook bij aansluiten. 2