

Kigo-project over biologisch produceren en consumeren

## Met een blije koe aan tafel



Koken voor dertig mensen, met biologische producten. Genieten van een driegangendiner en ondertussen leren over biologische landbouw. In de bibliotheek van Drachten komen leerlingen, consumenten en producenten samen voor een culinaire avond.

**Niet alleen de menukaart, maar ook het decor laat precies zien wat de gasten eten. Op de achtergrond het rundvlees in voorbereiding**

Met zijn vijven in een keuken. Ik verwacht een drukte van jewelste, gestress, gefoeter als bij Gordon Ramsey. Maar niets van dit alles. De jongens van het Friesland College hangen in afwachting

van de gasten ontspannen tegen het aanrecht en dollen wat met elkaar. “We waren hier ruim op tijd, konden eerst nog een kopje koffie drinken en de boel doorspreken. Daarna hebben we de soep

gemaakt en de groenten gesneden.” Sietze, Bauke en Lio, leerlingen van de BBL-opleiding zelfstandig werkend kok, kennen het klappen van de zweep. Sietze werkt vier dagen per week in een



**Nog een snufje zout. Bauke en Lio leggen de laatste hand aan de Thaise wokschotel**



**Terwijl Lio het vlees braadt, kunnen de andere vier toekomstige koks het rustig aan doen. De mannen hebben een ruime planning**



**Bedrijfsleider Maurice Fokker legt uit hoe het koffieapparaat werkt. Met dit project halen de meisjes van het Friesland College hun stagedagen in**

restaurant op Terschelling. En vanmiddag hebben ze ook nog assistentie van twee klasgenoten.

#### **Beleefbibliotheek**

Twee lange tafels staan gedekt in het restaurant van de 'beleefbibliotheek Smallingerland.' Op een tafel aan de zijkant ligt, tussen Matze crackers en

zwarte braadpannen, een keur aan boeken over de biologische keuken, voeding en teelt. Erboven hangt een groot plakkaat: Beleef Ekodiner. Voor tien euro kunnen gasten hier genieten van een driegangendiner gemaakt van biologische producten.

In het leescafé van de bibliotheek wordt veel gewerkt met biologische producten.

Maurice Fokker, de manager, vertelt hoe een diner in de bibliotheek terechtkomt. "In onze bibliotheek organiseert elke afdeling activiteiten waardoor mensen een onderwerp op meer manieren kunnen beleven dan alleen door te lezen." De afdeling kookboeken kwam met het idee voor diners, en meldde zich bij Miriam Velter van AOC Friesland. Samen met het Friesland College organiseert zij ekodiners om biologische landbouw en -voeding meer onder de aandacht van de consument te brengen. Elk diner krijgt zijn eigen invulling, vanavond is dat Durk Oosterhof, biologisch melkveehouder uit de buurt van Drachten.

#### **Thais**

De tafels zijn nog leeg, Sietze heeft wel even tijd voor een praatje. Hij kookte nooit eerder met biologische producten. Hij wist er ook niet veel van, behalve dan dat het meestal veel duurder is. Nu hij er les over heeft gehad, weet hij dat er bijvoorbeeld geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen in zitten en dat er geen gif gebruikt wordt bij de teelt. Persoonlijk proeft hij geen verschil tussen biologische en niet-biologische producten. Hij zal er in de toekomst ook niet mee gaan werken. "Maar als het mensen die er om geven een goed gevoel geeft, dan is het

## Ekodiner thuis

De vraag naar biologische producten neemt toe. In 2007 was er een stijging van 13,3 procent van de consumentenbestedingen ten opzichte van 2006. De groei vindt plaats in alle verkoopkanalen, maar vooral in de catering.

Het ministerie van LNV heeft in 2007 twee ambities geformuleerd. Ze wil de biologische landbouw verbinden met al bestaande voorlopers in de gangbare landbouw op het gebied van duurzaamheid en op die manier de uitwisseling van kennis bevorderen. Ook wil ze de verbinding tussen de sector en de samenleving verder versterken. De tweede ambitie is de ontwikkeling van de biologische landbouw tot een zelfstandige, robuuste sector. Dat betekent groei in de consumentenbestedingen en in het areaal.

De aandacht binnen het groene onderwijs voor biologische landbouw loopt achter bij de beleidsdoelstellingen van LNV en ook bij de trends in de maatschappij. Met het Kigo-project 'Biologisch Koken Maakt Kennis' gaat AOC Friesland de uitdaging van het ministerie aan. Het project brengt leerlingen/studenten, docenten, producenten, consumenten en ondernemers bij elkaar om van elkaar te leren over biologisch voedsel.

Bij het project zijn betrokken:

AOC Friesland, AOC Terra, Friesland College, Hogeschool Van Hall Larenstein Allium Voeding, Aves Tura, Friese Milieu Federatie, Ecocatering, leveranciers en producenten van biologische producten.

Naast de 60 ekodiners, bij organisaties maar ook bij mensen thuis, vinden er nog diverse andere activiteiten plaats: 30 excursies door mbo-leerlingen voor basisschooll leerlingen naar biologische bedrijven, 13 excursies door vmbo-leerlingen, een minionderneming rond productverkoop, oprichting van een noordelijk netwerk van mbo-docenten, gastlessen biologische landbouw bij mbo-groen en de productie en verkoop van een kookboek.

wel de moeite waard om het aan te bieden.”

Sietze vindt dit een leuk project, “alleen al omdat we dan geen theorie hebben. Wij werken toch liever met de handen.” Maar er zijn ook andere redenen. Hij was in het begin erg benieuwd hoe het zou zijn om met twee jongens uit de klas samen te werken. Ze moesten samen een menu bedenken, de menukaart en bestellijst maken en de bestellingen doen. Na afloop maken ze nog een kostprijsberekening. “We mochten maximaal negen euro per persoon besteden. Dat leek eerst wat weinig, maar het bleek toch ruim genoeg te zijn.” Lio en Bauke hadden het menu al bedacht, met als hoofdgerecht lasagne. Maar in overleg is dat een wokschotel geworden, omdat daar makkelijker een vegetarische variant van te maken is. De Thaise wokschotel staat nu op de menukaart. Met recept. Voor de vegetariërs is er tofu in plaats van vlees.

### Sputbus

Om half zes druppelen de eerste gasten binnen. Maurice heeft net de twee meisjes van de bediening (ook Friesland College) uitgelegd dat ze de jassen aan moeten nemen, de gasten een drankje aan moeten bieden, en dat ze desgewenst kunnen vertellen dat de wijn ook biologisch is. De jongens snijden het rundvlees in brokjes en roeren de wokgroenten. De soep staat op het vuur en de bieslook is gesneden. Om zes uur zitten de tafels vol, er moeten zelfs nog tafels bijgehaald worden. De gasten proosten en bestuderen de menukaart. Het diner kan beginnen. Maurice heet de bezoekers van harte welkom. De meisjes brengen de soep rond. “Lekker,” hoor ik, en “een beetje zout.” Mijn buurvrouw vult op het evaluatieformulier in dat ze de soep uitstekend vindt.

Na de soep vertelt Durk Oosterhof over zijn bedrijf. Hij laat foto's zien van de koeien, ook van de koe die nu op het menu staat, van de machines en van de stallen. Hij legt uit dat hij geen antibiotica gebruikt, dat de koeien op eigen kracht en met ondersteuning van homeopathie genezen. En hoe belangrijk de stront is. Bij het filmpje met de koeien die na een lange winter vrolijk de wei in

dansen, smelt de zaal. Aan tafel vertelt hij dat de jongens die ochtend bij hem waren, en dat een van de jongens bij het zien van de koeien uitriep: “Zijn ze zó groot!”

Bauke kondigt het hoofdgerecht aan. “Op de menukaart staat dat u kipfilet krijgt. Maar we hebben toch gekozen voor vlees van Durk Oosterhof. Het is dus rundvlees.” De wokschotel zit vol paprika, en omdat ik allergisch ben voor het velletje, vraagt mijn overbuurman of dat alleen bij de gekleurde paprika's zo is, of bij niet-biologische. Het gesprek gaat over op gemodificeerd voedsel, uitputting van de bodem, kankerbestrijding met geestkracht. Ik zit in de hoek waar mensen al heel vertrouwd zijn met biologisch voedsel. Maar links van mij zit een man die met zijn vrouw mee moest. Voor hem hoeft dat biologische allemaal niet zo. En op het evaluatieformulier laat hij zijn vrouw invullen dat het hoofdgerecht wel wat ruimer had mogen. Ook de slagroom bij het nage-recht roept reacties op. “Het is wel erg wit.” “Het heeft een apart smaakje.” “Komt het uit een spuitbus?” “Is dit wel slagroom?”

### Geheim

In de keuken zijn de jongens ondertussen aan het opruimen. Ze zijn tevreden over het resultaat, vooral over hun samenwerking. “Dat heb ik door dit project geleerd, dat je zoiets niet in je eentje kunt klaarstomen”, zegt Bauke. Hun docent is ook tevreden. “Met dit project hebben ze laten zien dat ze ook in een andere situatie kunnen presteren, met andere mensen, andere apparaten, in een andere omgeving. En dat ze kunnen improviseren.” Dat laatste was nodig, want in plaats van de 27 aangemelde gasten kwamen er 34. Bauke: “Ik ben toen via de achterdeur snel nog bij Albert Heijn extra groente gaan kopen. En we hebben de porties wat kleiner gemaakt.” Terug aan tafel vertel ik het verhaal van de te kleine porties aan mijn buurman. Het stemt hem weer wat beter. En ik weet ook het geheim van de slagroom te onthullen. “In de biologische winkel hadden ze maar een soort slagroom,” vertelde Bauke me, “soja-slagroom.” □