

Programma WAUW!DENBERG

Biodiversiteit en Voedsel



Ontdek meer over onze voedselomgeving

Cultuurhuis
Dorpsstraat 40
Woudenberg

7 t/m 12
oktober
2019

Meer informatie op:
www.cultuurhuiswoudenberg.nl

WAUW!denberg

WAUW! Wat zijn er al veel mensen actief in Woudenberg op het gebied van duurzaamheid. WAUW! Wat zou het mooi zijn als dat er nog meer worden.

10 oktober is jaarlijks de landelijke dag van de duurzaamheid. Daarom organiseren wij van 7 t/m 12 oktober diverse activiteiten die je inspireren en laten nadenken over de thema's 'Biodiversiteit en Voedsel'. Kom langs en praat mee tijdens WAUW!denberg!

Het doel van WAUW!denberg is bewustwording creëren over de thema's 'Biodiversiteit en Voedsel' en de verbinding daartussen. Of je nu inwoner bent, een (agrarisch) bedrijf hebt in Woudenberg of op een andere manier actief bent. Iedereen is welkom!



Uitleg: Waarom is biodiversiteit zo belangrijk?

In deze folder vertellen we in vier delen waarom de thema's biodiversiteit en voedsel zo belangrijk zijn.

Onze natuur en ecosystemen worden steeds meer bedreigd en daarmee ook de biodiversiteit. Natuurlijke doorgangen en leefgebieden voor planten en dieren zoals bos- en akkerranden, bermen, coulissen en watergebieden dreigen meer en meer te verdwijnen. In 25 jaar zou 75% van de vliegende insecten zijn verdwenen. Daarmee sterven ook vogels en kleine zoogdieren die voor hun voedsel afhankelijk zijn van insecten. Door de alarmerende vermindering van het aantal 'bestuivende' insecten komt onze voedselvoorziening in gevaar. Zij zijn namelijk noodzakelijk voor ons graan, groente en fruit.

PROGRAMMA

Maandag 7 oktober: Lezing "Natuur, landschap en voedsel-productie in Nederland en in de Gelderse Vallei".

Frank Berendse, hoogleraar natuurbeheer en plantenecologie (WUR) vertelt en laat zien hoe sterk natuur en landschap verbonden zijn met de manier waarop ons voedsel wordt geproduceerd. Wethouder Marleen Treep-Wolfswinkel opent WAUW!denberg.

Tijd: 20.00 uur | **Toegang:** gratis

Woensdag 9 oktober: Lunch-Cult-Uurtje

Een heerlijke duurzame lunch. Deze keer ook voor ouder en kind, vanwege de Week van de opvoeding.

Tijd: 12.00 - 13.30 uur

**Woensdag 9 oktober: Alles Kidz - Kookworkshop
Natuurlijk lekker.**

Kinderen gaan als kok aan de slag en maken op een leuke manier kennis met verschillende gezonde kleine gerechtjes, hartig en zoet.

Tijd: 15.00 - 17.00 uur | **Toegang:** €3,00

Woensdag 9 oktober: Lezing Smaackmakers: 'Waarom is duurzaam voedsel belangrijk'.

Smaackmakers houdt een interactieve lezing over ons voedselsysteem en waar dat raakt aan onze gezondheid, duurzaamheid en biodiversiteit.

Tijd: 20.00 uur | **Toegang:** gratis

Vrijdag 11 oktober: Voedsel voor de geest: Is voedsel meer dan alleen eten om in leven te blijven?

Een filosofiemaaltijd in gezelschap van mensen die blij worden van een goed gesprek over het onderwerp voedsel.

Tijd: 18.30 - 21.30 uur | **Toegang:** €18,00 (incl. 3-gangenmaaltijd)

Zaterdag 12 oktober: Op de koffie bij... De Imkers.

Onder het genot van een kopje koffie geeft de imkervereniging een korte presentatie over bijen, hun leefwijze en de rol van de imkers.

Tijd: 10.30 uur | **Toegang:** gratis

Zaterdag 12 oktober: Zonnebloemwedstrijd

Doe mee met de zonnebloem wedstrijd! Schrijf je in en wie weet sleep jij de prijs mee naar huis!

Tijd: 12.00 uur | **Toegang:** gratis

Vervolg: Waarom is biodiversiteit zo belangrijk?

Wat wij willen eten bepaalt wat landbouw en veeteelt moeten produceren. Het huidige voedselsysteem is verantwoordelijk voor 25% tot 30% van de totale wereldwijde CO2 uitstoot.

Vooraf de grote consumptie van dierlijke producten is een aanslag op het milieu. De vraag: "Moet vlees niet een delicatessen worden i.p.v. een hoofdbestanddeel van ons eten?" komt steeds vaker naar voren.

De volgende vragen komen ook aan bod tijdens WAUW!denberg: Wat is de invloed van ons eetpatroon op onze gezondheid, het milieu en dierenwelzijn? En hoe groot is onze ecologische voetafdruk en wat is een 'eerlijke prijs' voor ons voedsel in relatie tot de hele voedselketen van productie tot consumptie?

(Deel 2/4)

Maandag 7 oktober: Lezing "Natuur, Landschap en voedselproductie in Nederland en in de Gelderse Vallei" door Frank Berendse.

Frank Berendse, hoogleraar natuurbeheer en plantenecologie (Wageningen University & Research) vertelt hoe sterk natuur en landschap verbonden zijn met de manier waarop ons voedsel wordt geproduceerd. Hij neemt ons mee langs de geschiedenis van Veluwe en Gelderse Vallei en laat zien hoe veranderingen in de natuur bepaald worden door bevolkingsomvang en economie en wat we kunnen doen om de weg terug te vinden naar een platteland dat rijk is aan vlinders, vogels en bloemen en waar toch voldoende voedsel wordt geproduceerd.



Wethouder Marleen Treep-Wolfswinkel start WAUW!denberg door een kort openingswoord over het thema biodiversiteit en voedsel.

Frank Berendse adviseerde onder meer het Nederlandse kabinet over een nieuw natuurbeleid en de Europese Commissie over toelating van bestrijdingsmiddelen. Hij schreef de boeken 'Natuur in Nederland' en 'Wilde apen' over de toekomst van de natuurbescherming in Nederland. Aanmelden mag op www.bibliotheekeemland.nl/agenda. Na afloop is er een boekverkoop tegen gereduceerd tarief.

Tijd: 20.00 uur | **Toegang:** gratis





Tip:
Zondag 6 oktober Franciscus-
viering met lunch in de
Catharinakerk. De groene
kerk vraagt hiermee aan-
dacht voor het thema
duurzaamheid binnen de
eigen gemeenschappen.

Vervolg: Waarom is biodiversiteit zo belangrijk?

Het nieuwe 'duurzaam bodembeheer', 'kringlooplandbouw' en 'minder stikstofvervuiling', mogen niet ten koste gaan van het bestaansrecht van boeren. Zij moeten de mogelijkheid hebben om te innoveren en een eerlijke prijs voor hun producten te krijgen.

Dit geldt ook voor Woudenberg. Als plattelandsgemeente hebben wij van oudsher veel boerenbedrijven. Hier liggen veel mogelijkheden voor biodiversiteitsherstel. Of zoals het ministerie van LNV (Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit) in haar beleidsplan stelt: 'Herstel van de relatie tussen landbouw en natuur is noodzakelijk om te komen tot biodiversiteitsherstel'.

De gemeente Woudenberg zet zich actief in voor biodiversiteit en vergroening van de openbare ruimte o.a. in het nieuwe 'Groenbeleidsplan' en in het recente project 'bloemen voor bijen', waarvan we de voortgang in een diavoorstelling in beeld zullen brengen.

(Deel 3/4)

Woensdag 9 oktober: Lunch-Cult-Uurtje

Een heerlijke duurzame lunch. Deze keer ook voor ouder en kind, vanwege de Week van de Opvoeding. Vooraf kunt u reserveren door een e-mail te sturen naar: info@culthuiswoudenberg.nl.

Tijd: 12.00 - 13.30 uur

Woensdag 9 oktober: Alles Kidz - Kookworkshop Natuurlijk Lekker.

Kinderen gaan als kok aan de slag en maken op een leuke manier kennis met verschillende gezonde kleine gerechtjes, hartig en zoet. En natuurlijk lekker zelf opeten. Vooraf reserveren: info@cultuurhuiswoudenberg.nl.

Tijd: 15.00 - 17.00 uur | **Toegang:** €3,00

Woensdag 9 oktober: Interactieve lezing Smaackmakers: Future Proof Food of 'Waarom is duurzaam voedsel belangrijk'.

We lezen en horen het overal: "Ons voedselsysteem moet duurzamer en gezonder". Maar wat betekent dat? Smaackmakers houdt een interactieve lezing over ons voedselsysteem en waar dat raakt aan de gezondheid, duurzaamheid en biodiversiteit. Waarom duurzamer eten, wat houdt duurzaam voedsel in, hoe is het verband met o.a. de discussies rond 'minder vlees eten' en draagt dit bij aan gezondheid en een leefbaardere omgeving?



Met interactieve oefeningen en quizelementen kan men kennis en inzicht krijgen en zien hoe verandering mogelijk is. Tips, tools en inspirerende voorbeelden laten je zien hoe je duurzamer eetgedrag in praktijk kan brengen. Aansluitend is er een proeverij met 'duurzame hapjes'.

Natascha Kooiman is 'Duurzaamheidsrebel' en oprichter van Smaackmakers. Zij werkt aan de transitie naar meer plantaardig en minder dierlijk voedsel, specifiek bij horeca en catering, en aan beleid en regelgeving die hierbij passen. O.a. medekwartiermaker van de Transitie Coalitie Voedsel, adviseur cateringtransitie voor de Overheid en lid van de VN-adviesraad 'Sustainable Food System Program'. Wilt u meer informatie over Smaackmakers, dan kunt u naar de website: www.smaackmakers.nl.

Tijd: 20.00 uur | **Toegang:** gratis

Tip:
Expositie 'Buitenschil-
derweek' in Galerie De
Kunstberg. Opening za
12 okt. om 16.00 uur.
Expositie is tot 3 nov.



Vervolg: Waarom is biodiversiteit zo belangrijk?

Natuurherstel en een transitie naar een ander voedselsysteem zijn van groot belang voor onszelf, onze gezondheid, onze omgeving en het behoud van onze planeet. We geven uitleg over het hoe en waarom. Wat is duurzaam voedsel en waarom is de transitie naar minder dierlijke en meer plantaardige eiwitten zo belangrijk? Is dat ook echt aantrekkelijk en gezonder?

We schetsen mogelijkheden met praktische aanbevelingen. Hoe doen we dat als supermarkt, horeca en catering bij overheid, scholen en bedrijven? En waarom meer lokaal en vers? Wat betekent dit voor de boeren? Hoe gaan we om met voedselverspilling en wat is een eerlijke prijs voor ons voedsel? En wat kan je zelf doen als het gaat om onze impact op milieu en CO2-uitstoot. Van gezonder en duurzamer eten, vergroening van uw tuin, aanplanten van bestuivingsvriendelijke planten, maken van een insectenhotel en nadenken over gemeenschappelijke (groente)tuinen, tiny forests of voedselbossen.

(Deel 4/4)

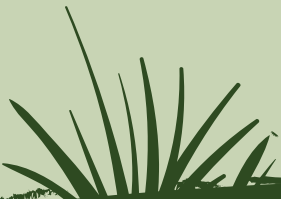
Vrijdag 11 oktober: Voedsel voor de geest: Is voedsel meer dan alleen eten om in leven te blijven?

Een goede maaltijd in gezelschap van mensen die blij worden van een goed gesprek over een onderwerp dat hen bezighoudt. Deze keer het thema voedsel. We bespreken manieren waarop we met voedsel om kunnen gaan.

Deze filosofieemaaltijd is bedoeld voor iedereen die het leuk vindt om anderen te ontmoeten en nieuwsgierig is naar andere zienswijzen. Je hoeft geen filosoof te zijn. Aanmelden vooraf door een e-mail te sturen naar voedselvoordegeest@gmail.com.

Tijd: 18.30 - 21.30 uur | **Toegang:** €18,00 (3-gangenmaaltijd excl. drankjes)

Tip:
Nederland Leest.
Bibliotheken staan in nov in
het teken van Jan Wolkers
en duurzaamheid. Biblio-
theek Woudenberg geeft
aan leden een bloemlezing
van natuurverhalen van Jan
Wolkers.



Zaterdag 12 oktober: Op de koffie bij... De Imkers.

De imkervereniging geeft een korte presentatie over bijen, honingbijen en wilde bijen en hun leefwijze. Zij zal ook iets vertellen over de rol van de imker en hoe je zelf imker kunt worden, over drachtplanten en hoe belangrijk bijen en andere bestuivende insecten zijn voor de biodiversiteit en voor ons voedsel. Hierna kun je zelf een insectenhotel maken met hulp en instructies.

De hele ochtend is imkervereniging Scherpenzeel/Woudenberg aanwezig met een stand met uitgebreid informatiemateriaal over bijen, andere bestuivende insecten, proeverij en verkoop van honing en andere bijenproducten. Er is een doorlopende diavoorstelling over de voortgang van de vele bij-vriendelijke projecten van het afgelopen jaar en van de nieuwe bijen- en vlindertuin bij de gemeentewerf. Meer informatie vindt u op: www.imkersnederland.nl

Tijd: 10.30 uur | **Toegang:** gratis

Zaterdag 12 oktober: Zonnebloemwedstrijd

Tijdens de boomfeestdag 2019 is aan de deelnemende kinderen een zakje zonnebloemzaad uitgedeeld met het verzoek deze op te kweken en mee te spelen in de wedstrijd om de hoogste zonnebloem van Woudenberg! Wij hopen dat de bloemen inmiddels al een flinke hoogte hebben.

Ook andere Woudenbergers die zonnebloemen hebben gezaaid, kunnen meespelen! De prijs voor de hoogste zonnebloem wordt om 12.00 uur uitgereikt.

Meedoen kan door een foto te sturen naar boomfeestdag@woudenberg.nl met daarop de bloem en een meetlint zodat duidelijk te zien is hoe hoog de bloem is. Geef daarbij je naam, adres en telefoonnummer aan. De foto moet voor 7 oktober binnen zijn. De winnaar krijgt een mooie en duurzame prijs.

Tijd: 12.00 uur | **Toegang:** gratis

Wilt u zeker zijn van een plaats bij een van de activiteiten? Dan kunt u zich aanmelden bij de infobalie van het cultuurhuis of mailen naar info@cultuurhuiswoudenberg.nl.

Samenwerkingspartners:

Cultuurhuis, Gemeente Woudenberg, Stichting Duurzaam Woudenberg, Bibliotheek Eemland, Smaackmakers, Frank Berendse (WUR), Imkervereniging Scherpenzeel/Woudenberg, Albert Heijn Woudenberg en Voedsel voor de Geest.

Algemene informatie

Dorpsstraat 40, 3931 EH Woudenberg

E-mail: info@cultuurhuiswoudenberg.nl | Tel: 033-286 37 88

www.cultuurhuiswoudenberg.nl | www.woudenberg.nl/wauwoudenberg

facebook.com/cultuurhuiswoudenberg | facebook.com/gemwoudenberg