



■ 'Voedseldominee' Natascha Kooiman over haar bijdrage aan Wauw!denberg: „Ik ben vaak bezig met de vraag hoe alle schakels mee te krijgen zijn.”

Smaackmakers

‘We kunnen niet op deze voet doorgaan’

Vastbesloten om veranderingen teweeg te brengen in het huidige voedselsysteem. Dat is Natascha Kooiman, die op woensdag 9 oktober in het kader van Wauw!denberg in het Cultuurhuis een interactieve lezing verzorgt.

Edward Doelman

Duurzaamheidsrebel. Foodguerilla. Voedseldominee. Het zijn zomaar een paar kwalificaties die bij Natascha Kooiman kunnen passen. Los daarvan: Wie haar spreekt, heeft meteen door dat ze gepassioneerd is, dat ze met een missie bezig is. De opdracht die zij zichzelf heeft gesteld, is ook niet misselijk. Zij streeft naar een voedselvoorziening die in balans is met mens, dier, natuur en milieu. Wat haar betreft moet het allemaal duurzamer. „De impact van onze dierlijke producten is gigantisch”, stelt ze onomwonden. „Het vernielt de wereld, het draagt niet bij aan een gezonder lijf en gaat ten koste van het milieu.”

Tot haar standpunten is Kooiman gekomen na uitgebreide bestudering van ons voedselsysteem, dat na de Tweede Wereldoorlog in Nederland, mede door de beruchte hongervinter van 1944, vorm kreeg. ‘Nooit meer honger’ was en is sindsdien de heersende gedachte. „We zijn dankbaar voor alles dat het gebracht heeft. Maar er is een nieuw tijdperk aangebroken. Kijk maar naar de impact die de schaalvergroting in de landbouw met zich mee heeft gebracht, met alle negatieve gevolgen voor het milieu vanden. En dan benoem ik het dierenleed nog niet eens. We kunnen niet op deze voet en deze

schaal doorgaan. Dan hebben we in 2050 drie aardbollen nodig.”

TOEKOMSTBESTENDIG Tijdens Wauw!denberg zal Kooiman haar visie op een toekomstbestendig voedselsysteem ontvouwen. Zij is in elk geval voorstander van een duurzamer systeem. Dieren hebben daar in een rol. Maar staan ten dienste van plantaardige productie. Kooiman legt uit dat voor de productie van een kilo rundvles 15.000 liter water nodig is. Een douchebeurt kost gemiddeld zo’n 55 liter water. 272 douchebeurten dus oftewel: bijna een jaar douchen. Wie dus wat wil doen aan het watertekort waarmee veel landen op de wereld te maken hebben, kan beter minder vlees eten dan korter douchen. „We moeten radicaal anders denken.”

Het consumeren van vlees maar ook zuivel, leidt op steeds meer plekken in de wereld tot watertekorten, die uitmonden tot hongersnood, legt ze uit. „Tachtig procent van alle goede landbouwgrond wordt gebruikt voor de dierenindustrie en de dierlijke producten gaan vooral naar de westerse landen.” Kooimans punt is dus dat niet alleen biodiversiteit en natuur, maar ook mensen in armere landen en volgende generaties onder ons consumptiepatroon lijden. „Ik ben er helemaal ingedoken en dan kom je tot zulke conclusies. Ik vind dat schokkend.”

sies. Ik vind dat schokkend.”

COMPLEX Met haar inzichten hoopt zij op 9 oktober de bezoekers van haar lezing te prikkelen. Tegelijkertijd is het complex, geeft ze toe. „De visie die ik op ons voedselsysteem heb, is ook niet in korte tijd ontwikkeld, maar een proces van jaren geweest. Ik heb ook niet zomaar één oplossing, er zijn geen simpele antwoorden”, geeft Kooiman direct toe. „De economische belangen zijn bijvoorbeeld groot, voor allerlei partijen. Dat begrijp ik heel goed. Ik vind ook dat we daar heel zorgvuldig over moeten nadenken.” Ook wijst ze op andere weeffouten in onze maatschappij. „Op scholen leren we wel rekenen en geschiedenis, dat is natuurlijk goed. Maar een paar lessen over de impact van ons consumentengedrag zou ik toejuichen. Net als wat voedsel voor je gezondheid kan betekenen.”

STARTPUNT Bedrijven vervullen volgens Kooiman een sleutelrol in de voedseltransitie. „Zij kunnen consumenten bewegen bepaalde keuzes te maken, zoals ze altijd al doen.” Daarnaast ziet zij een rol weggelegd voor consumenten. „Vlees is voor het gros van de mensen nog steeds het hoofdonderdeel van een warme maaltijd. Dat is het vaak het startpunt, de leidraad waarmee je gaat bepalen wat voor gerecht je maakt.”

Ook op andere momenten worden volgens haar belangrijke keuzes gemaakt. „Ik vind dat catering bijvoorbeeld een geniale opening biedt naar een ander eetpatroon. Wat in de bedrijfskantine aangeboden wordt, is normaal. Op die plekken zie ik ook kansen om mensen met plantaardige alternatieven kennis te laten maken.” Onder de naam van haar bedrijf Smaackmakers adviseert ze onder meer horeca, cateraars, scholen en bedrijven over duurzaam eten.

Ook op andere vlakken probeert Kooiman de transitie naar meer plantaardig en minder dierlijk voedsel vorm te geven, bijvoorbeeld op het gebied van beleid en regelgeving. Zij is medekwartiermaker van de Transitie Coalitie Voedsel en adviseur cateringtransitie voor de overheid. Daarnaast is Kooiman lid van de VN-adviesraad ‘Sustainable Food System Program’. „Ik ben vaak bezig met de vraag hoe alle schakels mee te krijgen zijn”, zegt ze.

INTERACTIEF Bezoekers van Wauw!denberg kunnen op 9 oktober rekenen op een interactief programma. „Ik hoop dat er een brede groep mensen op afkomt. Nieuwsgierige mensen, boeren die dagelijks in de weer met voedsel zijn, beleidsmakers of andere belangstellenden; juist door zo’n mix kan wat moois ontstaan”, denkt Kooiman. Aansluitend is er een proeverij met ‘duurzame hapjes’. Bovenal vindt de 34-jarige ‘rebel’ het extra leuk om juist in Woudenberg de dialoog aan te gaan. „Mijn ouders wonen in het dorp, mijn moeder is ook betrokken bij de organisatie van dit Wauw!denberg. Ik vind het leuk dat ik ook op deze manier een bijdrage kan leveren.”

De interactieve lezing van Smaackmakers: ‘Waarom is duurzaam voedsel belangrijk’ wordt op woensdag 9 oktober in het Cultuurhuis gehouden. Start is om 20.00 uur. De toegang is gratis. Kijk voor het complete programma van Wauw!denberg, dat plaatsvindt van maandag 7 tot en met donderdag 12 oktober, op www.cultuurhuiswoudenberg.nl.