

P+
SPECIAL
Jaargang 16
week 40 | 2017

*Fruitmotor
verduurzaamt
Betuwe*



Wat er nodig is voor een
voedseltransitie

Hilde Engels en Peter van Luttervelt



Hilde Engels en Peter van Luttervelt van de Fruitmotor: "Deze appeltjes zijn geen afval meer, we maken er cider van, 'Betuwse Krenkelaar'."



FOOD **BETUWSE KRENKELAAR**

Voedseltransitie

Voedseltransitie gaat niet over voeding met minder suiker of zout. Het hele systeem van voedselproductie moet op de schop.

In de Betuwe is zo'n transitie begonnen, vanuit de appelboomgaard. De hele omgeving wordt meegesleurd in deze verduurzaming. De feestdrink op de overwinning is er al: een cider 'Betuwse Krenkelaar', gemaakt van misvormde appels.

Begint de voedseltransitie bij een betere voeding? Niet als je naar biologe Hilde Engels (1961) en professioneel wereldverbeteraar Peter van Luttervelt (1956) luistert. Ze praten bevlogen, vullen elkaar steeds aan, alsof ze een echtpaar zijn dat elkaars gedachten al vele jaren door en door kent. Voedseltransitie begint niet bij een duurzamere appel, maar op de plek waar de boomgaard staat.

Van Luttervelt: "We gaan uit van de gangbare teler. Die willen we helpen verduurzamen."

Engels: "Zodat hij bij een keurmerk kan aansluiten."

Van Luttervelt: "Die teler kan nu geen kant meer op, omdat zijn marges veel te laag zijn. Hij put zijn grond uit en hij houdt steeds minder inkomen over. Hij zit in een 'race to the bottom'. Natuurlijk wil hij die prachtige appel leveren, nog mooier, nog groter, met nog rodere blos."

Engels: "De echte kosten moeten in die appel verdisconteerd worden."

Van Luttervelt: "De true price. Maar die teler kan daar in zijn eentje nooit komen, in die situatie. Hij moet weer contact leggen met zijn omgeving, met de mensen die bij hem in de buurt wonen. Dat is het startpunt van de voedseltransitie."

Toeval wil dat zowel Engels als Van Luttervelt in de Betuwe wonen. Zij in Geldermalsen, hij in Varik. Zij was promovenda nieuwe business modellen, hij ontplooidde vele activiteiten, zoals het Global Action Plan Nederland. Ze liepen elkaar enkele jaren geleden pas tegen

het lijf bij het project 'Afvalloze regio', een van de burgerinitiatieven van Duurzaam Door van RVO. Hun uitvalsbasis is nog steeds de Betuwe, het land van Flipje Tiel, het rode stripfiguurtje dat is opgebouwd uit besjes en een witte koksmuts op heeft. Dat dit symbool bestaat, helpt niet bij de transitie, ontdekten de twee aanjagers.

Engels: "Het zit teveel aan de stad Tiel vast."

Van Luttervelt: "Er staat daar zelfs een standbeeld van hem."

Engels: "Tiel claimt Flipje teveel. Daardoor wil de rest van de Betuwe een ander merkconcept."

In de beursstand in Houten waar Engels en Van Luttervelt staan, wordt een koel flesje uit de koelkast gehaald, met een etiket waar 'Betuwse Krenkelaar' op staat. Het is een Nederlandse cider. Er moet beslist even worden geproefd. Bruisend als champagne, sprankelend, fris. Met of zonder alcohol verkrijgbaar.

Engels, verwijzend naar het initiatief Kromkommer, dat zich richt op misvormde

"Of ze zijn niet mooi rond, of ze zijn aan elkaar vastgegroeid, of ze zijn te klein"

groenten: "De Betuwe produceert elk jaar zo'n 15 duizend ton aan appels die niet als A-kwaliteit verkocht kunnen worden. Of ze zijn niet mooi rond, of ze zijn aan elkaar vastgegroeid, of ze zijn te klein."

Van Luttervelt: "Maar ze zijn nooit rot. Het is alleen niet de hoogwaardige kwaliteit die de supermarkt eist en het is ook niet de industriekwaliteit waar de appelmoes van wordt gemaakt."

Engels: "Maar er is ook met deze appels niets mis. Daarom hebben we ze een naam gegeven: Krenkelars. We vonden die term in een oud boek, opgetekend door een zoon van de schrijver Nicolaas Beets. Het is een oud-Hollands woord. Wij vonden een fruitteler, die met ons waarde wilde toevoegen aan dit product dat hem weinig opleverde. Het deed hem pijn, om al die appels af te moeten voeren."

Van Luttervelt: "Vervolgens zochten we in

eigen omgeving ook een bedrijf dat van deze appels een nieuw product zou kunnen maken. Zo kwamen we bij het Betuws Wijn domein terecht, dat bereid was mee te denken over een streek-eigen cider. Ook om afstand te houden van andere producten, zoals het appelsap van De Perelaer of Flevosap. Het ging ons bovendien niet om het product zelf, maar om een systeeminnovatie, om de circulaire economie, om de transitie naar een duurzame teelt."

Engels: "Inclusief bloeiende akkerranden, om wilde bijen te lokken, die voor een veel mooiere appel kunnen zorgen, bij het bestuiven van de bloesem. Dat is wetenschappelijk bewezen. Je moet de omgeving ook na de appelbloesem interessant houden, voor die bijen. Ze moeten een heel seizoen bloemen kunnen vinden en nestgelegenheid. Door de verkoop van de cider kunnen we de teler een eerlijke prijs geven voor zijn appels zodat hij kan investeren in een duurzame teelt."

Van Luttervelt: "En daarom heb je niet alleen de fruittelers nodig, maar ook de bewoners in de dorpen. Je moet ze verleiden die tegels uit hun tuinen te lichten en daar bloemen aan te planten die aantrekkelijk zijn voor bijen. Zo





Wat draagt zeewier bij aan de voedseltransitie?

Draagt het eten van zeewier ook bij aan de voedseltransitie? “Gedeeltelijk”, is Rebecca Wiering van Zeewaar zo eerlijk te zeggen. “Het zeewier dat wij telen is geschikt voor consumptie. Het groeit in heel schoon water uit de Oosterschelde in Zeeland, pal achter de stormvloedkering. Het gekke is dat zeewier dat je verder op de Noordzee teelt juist in vuil water groeit. Dat is beter geschikt voor het maken van biobrandstoffen, bijvoorbeeld.”

Wiering en haar zakenpartner Jennifer Breaton waren in Nederland de eersten die eetbare zeewiersoorten begonnen te telen, op lijnen die tussen lange meerpalen zijn gespannen. In gedroogde versie is het wier als Zeewaar verkrijgbaar in strooipotjes. “Om in de soep te strooien, of in sausjes.” De producten van Zeewaar zijn ook te vinden als ingrediënt in de Dutch Weed Burger en in verschillende producten die als vleesvervangers dienen. De nootjes van de Hema waar groene snippers op zitten, ook van Zeewaar.

Ondanks de enorme publiciteit voor hun bedrijf vindt Wiering dat Nederlanders afwachtend zijn. “Ze beseffen blijkbaar niet dat het velletje van sushi ook een wier is.” Ze begrijpt het wel:

“Het is heel intiem, wat je in je mond steekt. Voor gedragsverandering moet je de tijd nemen.”

Ook zullen wieren nooit een volledige maaltijd vormen: “Het is een toevoeging. Dat is het in Azië ook. Maar wel een hele gezonde, met eiwitten en vitamines en tal van elementen en bestanddelen, die je nergens anders in zult vinden. Het is bovendien volkomen ecologisch verantwoord. We gooien geen meststoffen of bestrijdingsmiddelen in het water. Het is duizend procent duurzaam geteeld. Er is ook minimaal energie voor nodig. En dus ook geen grond.”

Uiteindelijk wil Wiering graag dat de regio het initiatief oppakt, bijvoorbeeld de vissers uit Yerseke, nu internationaal beroemd vanwege hun mossels en oesters. “Ons doel is een keten van zeewierboerderijen op te richten. Ook om de wildvangst van wier op zee te voorkomen. Het is de bedoeling dat lokale *communities* de zeewierboerderij gaan overnemen.”

Tot het zo ver is weet Wiering zich gesteund door Stichting DOEN, die aandeelhouder is van Zeewaar.

Rebecca Wiering (achter links): “Zeewier is duizend procent duurzaam geteeld.”

➤ leg je de verbinding tussen die teler en de dorpen, de regionale economie. Die relatie is nu verbroken.”

Een nieuw product waar de hele omgeving zich eigenaar van weet. En dat zelfs kan worden, zelfs consumenten. Engels en Van Luttervelt richtten de Coöperatieve Betuwse Fruitmotor op en wisten een fors aantal partijen te interesseren om hierin te participeren, van teler tot consument/omwonende. De Rabobank speelde een belangrijke rol met een eerste subsidie voor het maken van de eerste oplage cider, maar van de partij zijn ook de regionale en lokale overheden, de horeca, retailers, onderwijs, en uiteraard de telers en het Betuws Wijdomein dat de cider produceert. Wetenschappelijke ondersteuning kwam er van de Wageningen University, het Groene Brein en de HAS Hogeschool. En sinds kort ook van

Stichting DOEN, zowel geïnteresseerd in buurtinitiatieven als in nieuwe business modellen en voedseltransitie.

Van Luttervelt: “De subsidie van DOEN komt geweldig goed uit, want ons initiatief is zo vernieuwend dat het buiten alle kaders valt. We passen nergens in, in geen van de bestaande subsidieregelingen.”

Engels: “Toch werken we mee aan een bijenstrategie die het ministerie van Economische Zaken ontwikkelt. Tegen mensen die ‘Krenke-laar’ willen kopen en beginnen te onderhandelen over 12 flessen voor de prijs van 11, zeggen we: Nee, jij betaalt alle 12 de flessen, maar dan krijg jij van ons wel een bijenrand voor je bedrijf.”

Van Luttervelt: “Dan is zo’n club als DOEN zo

goed, om deze periode te overbruggen. We kunnen met het geld een circulair fruitcentrum gaan opbouwen, volgend jaar. Een kleine Verspillingsfabriek. Als je appels perst voor cider, dan hou je pulp over, klokhuizen, schillen. We willen geen afval, dus wat gaan we daarvan maken? Pectines, om producten te binden? Snoepjes? Kunnen we er calvados van gaan stoken, een eigen appelbrandewijn uit de Betuwe? Appelbier brouwen? Appelgebak?”

Engels: “Zo kunnen we de deelname van het aantal telers ook weer uitbreiden. We zijn begonnen met die ene fruitteler Bert den Haan, maar we willen uiteindelijk zo’n 50 lokale bedrijven een betere basis van bestaan bieden.”

Het is fascinerend hoe Engels en Van Luttervelt met hun Fruitmotor duidelijk maken hoe het moet met de voedselproductie op de

Zijn start-ups de aanjagers voor transitie?

Stichting DOEN gelooft in pioniers. Een goed idee kan de wereld veranderen en een duurzame transitie versnellen. Gevestigde partijen zijn niet in staat om aan transitie te werken, volgens DOEN. Financiering van start-ups kan daarom een grote impact hebben. Maarten Derksen, teammanager Groen, wil zulke transities versnellen.

Is de vraag of een idee opschaalbaar is een voorwaarde voor steun van DOEN, met het oog op de beoogde transitie?

“We steunen opschaalbare initiatieven, maar ook partijen die laten zien dat het anders kan. Inspiratie van een bepaalde sector is net zo hard nodig als pioniers die kunnen opschalen.”

Terugkijkend zijn er heel wat van voorbeelden te vinden, waarbij DOEN start-ups op weg hielp, vooral op het gebied van duurzaam vervoer. Tientallen initiatiefnemers kregen de kans hun ideeën voor schoon rijden te realiseren. In deze aanpak richtte DOEN zich op drie aspecten van de keten: schone voertuigen, infrastructuur en aanbod.

Voorbeelden? Waar tien jaar geleden de opening van een elektrische laadpaal nog werd gevierd, zijn de opladers nu niet meer uit het straatbeeld weg te denken. Inmiddels is het publieke laadnetwerk van de New Motion gegroeid naar 50 duizend laadpalen in 22 landen. De OV-fiets is inmiddels een begrip op ieder treinstation, Taxi Electric rijdt al rond met 45 elektrische taxi’s en Aad de Wit heeft nu acht elektrische verhuwagens rondrijden.

Wat is er eerder, aanvragen waar een trend uit blijkt, of een duurzaam doel van DOEN?

Derksen: “Bepaalde ontwikkelingen in de samenleving komen

inderdaad aan het licht door het soort aanvragen dat we krijgen. Dat houdt ons flexibel en zorgt ervoor dat we bij de koplopers blijven die de transitie in gang kunnen zetten.”

Stichting DOEN ziet zelf de steun als keurmerk. Na DOEN komen vaak andere partijen over de brug, waardoor schaalvergroting sneller wordt bereikt.

Speelt DOEN een actieve rol in het vinden van follow-up financiering? Wat gebeurt er als de steun van DOEN loopt tot aan de ‘Valley of Death’, wanneer er forse kapitalen nodig zijn om serieus door te groeien?

Derksen: “DOEN beschikt over geduldig kapitaal; als DOEN meedoet, is dat voor de langere termijn. We kunnen ook meegroeien in de financiële ondersteuning. Zoals we bijvoorbeeld hebben gedaan met de New Motion. Dit is belangrijk om groei mogelijk te kunnen maken. Ook proberen we andere financiers aan te trekken.”

Zijn er naast voedsel nog andere transitie-doelen van DOEN?

Derksen: “DOEN gaat de komende vijf jaar inzetten op het versnellen van vier transities: het gemeenschappelijke voorop stellen; innovatie en circulaire oplossingen die de uitputting van de aarde en klimaatverandering tegengaan; een sociale en inclusieve wereld en ruimte creëren voor radicale verbeelding.”



Stichting DOEN zelf wordt weer ondersteund door de drie Goede Doelen Loterijen: de Nationale Postcode Loterij, de Vrienden Loterij en de BankGiro Loterij.

wereld. Opererend vanuit de Betuwe leggen ze de vinger op de zere plek. Er is de afgelopen honderd jaar een systeem opgetuigd waarin de keten van voedselproductie gericht is op een maximale opbrengst per hectare, per dier of per vierkante meter schapruimte in de supermarkt. En dat tegen de laagste prijs.

Voedseltransitie gaat dus niet alleen over gezonder eten dat minder zout bevat, minder geraffineerde suikers, minder vetten en allerlei andere ongewenste bestanddelen. De benodigde ommekeer is breder. Het gaat over een voedselproductie die is gericht op kwaliteit, op herstel van biodiversiteit, op een gezonde bodem, op producten waarin de ‘true price’ is inbegrepen, de kosten van natuurlijk kapitaal die nu voor lief worden genomen. Het gaat bovendien over landbouwproducten waar de omgeving zich eigenaar van weet. ■



Websites
Fruitmotor
Zeewaar
Stichting DOEN

➤ TEKST JAN BOM
➤ FOTOGRAFIE P+ PEOPLE PLANET PROFIT / LISELORE KAMPING / PETER VENEMA
➤ ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER + STUDIO 10
➤ UITGEVERIJ ATTICUS BV
➤ WWW.P-PLUS.NL