

Achtergronden en associaties

Toen ik de uitnodiging kreeg voor deze verkenning wist ik niet waar Diepenheim lag. Ik moest google maps gebruiken om het te vinden en om mijn reis er naar toe te plannen. Diepenheim lag dus achter Deventer, dat kende ik wel. In Deventer is men actief met lokaal voedsel bezig: zowel ondernemers als Gert Jan Janssen, als burgerinitiatieven als "Eetbaar Deventer".

Ik moest al vroeg in de ochtend op Erve de Wezel vlak buiten Diepenheim aanwezig zijn dus besloot in Deventer te overnachten. Toen ik die ochtend over de A1 richting het oosten reed herinnerde ik mij opeens dat ik hier al eerder geweest was, in mijn begin periode bij het LEI, toen ik me vooral bezig hield met projecten in de varkenshouderij. Ik herinnerde me het project Reconstructie Hart van Twente, we vergaderden regelmatig bij het AC hotel restaurant Holten, het ging er toen om de varkenshouderij ruimtelijk beter in te passen, door varkensbedrijven waar nodig te verplaatsen uit varkensvrije zones en verder te concentreren in landbouwontwikkelingsgebieden. Ook herinnerde ik mij uit die tijd het Eiwit corridor A1 project (A1, *the protein highway*, ik reed er nu overheen richting Diepenheim!). Dit was een koepelproject van het Platform Agrologistiek dat tot doel had de diverse intensieve veehouderijen in het gebied (pluimvee, varkens en kalveren) beter te clusteren rondom de A1, waardoor voer, vlees en mest stromen geoptimaliseerd kunnen worden, en er mogelijkheden ontstaan om reststromen (slachtafval) beter te verwaarden.



De opdracht die wij meekregen voor het project Eet je Uitzicht was een heel andere: hoe eetbaar is het landschap in een gebied van 4 km² nabij Diepenheim? Wat is er te eten? En: Hoe gezond is het voedsel, zowel fysiek als geestelijk? Om onze zintuigen te scherpen werd ons gevraagd de hele dag niet te eten, of althans om als je iets at je heel bewust te zijn of je dit wel werkelijk nodig had.

In de voorbereiding op mijn verkenningstocht las ik de verslagen en essays van mijn voorgangers. Mij viel op dat de meeste andere verkenners hebben geprobeerd een direct verband te leggen tussen het voedsel wat ze zochten en de ervaring van het landschap. Maar vanuit mijn perspectief als (Rand)stedeling gezien is met name de voedselproductie van belang, het landschap rond Diepenheim zelf blijft waar ik woon zo goed als onbekend. In dit landschap worden mais en gras geproduceerd, zoveel is duidelijk vanuit de eerdere verkenningen. En dit niet voor menselijke consumptie maar als voer voor vee. In dit landschap worden melk en vlees geproduceerd, en daar wordt de stedeling vrolijk van, want dat lusten we graag.



Het idee dat men zich moet kunnen voeden uit het landschap van de directe leefomgeving is eigenlijk al achterhaald sinds het ontstaan van (hanze)steden, die vaak fungeerden als knooppunten van handel, ook handel in (levende of langer houdbare delen van) planten en dieren.

Al voor de industriële revolutie bevond het vleesvee zich op grotere afstand van de (Rand)stad, en liepen de runderen en varkens zelf naar de stad alvorens ze geslacht werden (melkvee werd gehouden in de stad of aan de stadsrand, melk was immers niet goed houdbaar, de "melkboer" was vroeger een echte boer; ook de teelt van groenten en (zacht) fruit vond plaats vlak bij of in de stad, groenten waren immers niet goed houdbaar, de "groenteboer" was vroeger een echte boer).

Hoe de situatie rond Diepenheim precies was kan ik niet beoordelen. Het ging om een essenlandschap met akkertjes op schrale zandgronden die in feite alleen vruchtbaar bleven door mest van koeien en schapen van nattere weidevelden en hoger gelegen woeste gronden. Dit systeem van veeteelt en akkerbouw in delicate balans voor eigen consumptie zou tot aan de groene revolutie hebben kunnen bestaan. Maar ik begrijp dat het essenlandschap in Drenthe al verschaalde in de Middeleeuwen omdat men teveel schapen ging houden door de toenemende vraag naar wol voor de (hanze)steden. Diepenheim en omgeving was ook al eerder ontsloten voor handel met (hanze)steden maar hoe dit de akkerbouw en veeteelt ter plaatse beïnvloedde weet ik niet.

Vanaf de uitvinding en ingebruikname van kunstmest (laatste 20 jaar van de 19e eeuw) kon de akkerbouw op schrale gronden zich ontwikkelen. Vanaf de import van goedkoop veevoeder via de haven van Rotterdam (begin jaren 60 van de 20ste eeuw) kon ook de intensieve veehouderij zich ontwikkelen. In beide gevallen leverde dat een productietoename op die het eigen verbruik in de regio ver oversteeg. Voedselconsumptie en beleving van het landschap zijn (grotendeels) ontkoppeld. Van belang is nog te melden dat deze export oriëntatie geen uitkomst is van een autonoom economisch proces maar het resultaat, althans voor een deel, van weloverwogen (handels)politiek en ruimtelijk beleid. Het eerder genoemde logistiek project, de A1 eiwit corridor, is daar een voorbeeld van. Expliciete doelstelling was de internationale concurrentie positie van de Nederlandse (in dit geval Overijsselse en Gelderse) landbouw te versterken.

De producten van het land worden dus niet, of niet alleen, gegeten door de mensen die wonen in, en genieten van het landschap. Dit maakt het moeilijk voor Diepenheimse boeren om de kwaliteitsbeleving van het landschap waarin zij produceren vanzelfsprekend te verbinden met de kwaliteitsbeleving van het voedsel dat ze produceren. Je laten betalen voor een mooi landschap is moeilijk te verkopen als je consumenten ver weg wonen, en zij het landschap niet kennen noch ervaren, laat staan het ooit zelf zullen bezoeken. De EU probeert deze ontkoppeling tussen landschap en voedsel consument te verzachten door het opzetten van een systeem van vergoedingen voor landschapsdiensten als onderdeel van het nieuwe GLB. Landschap wordt hierin gezien als een publiek goed, een goed waar je niemand van kunt uitsluiten en wat niet in kwaliteit omlaag gaat als het door meerdere mensen gebruikt wordt. Dit lijkt een mooie oplossing vanuit de economische theorie maar doet niet af aan de gevoelspraktijk dat het moeilijk uit te leggen is aan een stadsbewoner uit de Randstad (of een stadsbewoner uit Berlijn of Parijs) dat hij mee moet betalen aan het verfraaien van het onderhoud van het landschap in Twente, waar hij of zij nooit zal komen, terwijl het landschap in en rond de stad er bekaaid vanaf komt. Landschapskwaliteit is in feite een gemeenschappelijk goed, een goed wat niet in kwaliteit omlaag gaat als meerdere mensen er gebruik van maken, maar waarbij het de facto wel mogelijk is mensen uit te sluiten (alleen al door de tijd die het kost van Rotterdam naar Diepenheim te reizen sluit je allerlei mensen uit om het landschap ter plaatse te komen genieten).

Het veld in

Met al deze gedachten in het hoofd ging ik als landbouweconoom op verkenning in het gebied. Mijn eerste aanknopingspunt was het huisjespark Het nieuwe Schelver, een kleinschalig park met "mooi gelegen vrijstaande recreatiewoningen op ruime kavels huurgrond". Kan recreatie een (nieuwe) drager zijn van het landschap rond Diepenheim?

De huisjes lagen verscholen tussen de bomen, met soms uitzicht op het agrarisch cultuurlandschap. Ik probeerde de aandacht van eventuele bewoners te trekken maar kreeg nergens gehoor. Uiteindelijk belandde ik bij een houten jachthuis ("Scandinavische stijl") aan de rand van het bos met uitzicht over een weide. Het bospad waar ik op stond lag aan de achterkant van het huis. Hier wil men met rust gelaten worden. Een hond sloeg aan dus er moest iemand zijn. Na lang wachten kwam er inderdaad iemand naar de achterkant van het huis. Het was een mevrouw uit Zoetermeer, een biologie docente, die hier was komen wonen, toen ze de ouderlijke boerderij nabij Breda hadden moeten verkopen, en zij op zoek ging naar een vervangende plek om de drukke werkzaamheden in de Randstad te ontvluchten. Mij wordt duidelijk dat de huisjes op pachtgrond staan, er vloeien dus inkomsten naar een lokale landeigenaar die er belang bij heeft de kwaliteit van het landschap te bewaren. Ik begreep evenwel ook dat een zekere mate van cultivering van het landschap juist aantrekkelijk gevonden werd. Juist bij de overgang tussen bos, weiland en eigen (moes)tuin gebeurt er wat, juist dat maakt het landschap spannend. Het is logisch dat de boeren hun brood moeten verdienen. Als je echt alleen van natuur houdt moet je ergens anders gaan zitten. Ook werd mij duidelijk dat de bewoonster redelijk goed op de hoogte was van diverse adresjes in de omgeving waar je spullen rechtstreeks bij de boer kunt kopen, en dat lang niet alle boeren daar op ingericht zijn, des te belangrijker is het dergelijke adresjes te onthouden en uit te wisselen met andere "Oostvaarders" (Randstedelingen die naar oost Nederland uitwijken voor ontspanning en rust).

Het is dus mogelijk om hier te eten van het landschap waarvan je geniet, alleen misschien niet precies in het vierkant dat wij die dag aan het verkennen waren. Tenslotte werd mij duidelijk dat de liefde van mevrouw voor het landschap rond Diepenheim groot was maar ook fragiel. Noch de echtgenoot, noch de kinderen verbleven vaak in het jachthuis. In feite was mevrouw hier vaak alleen of met gelijkgestemde vriendinnen.

Vervolgens trok ik naar een van de boerderijen in het gebied, de melkveehouderij van de familie Van Egteren (zie ook het essay van Dorine Rüter). Hij heeft 80 koeien nu die jaarrond op stal staan want er is te weinig grond bij het bedrijf. Deze boer wil niet verder uitbreiden en heeft ook geen belangstelling voor nevenactiviteiten. Er is nog nooit iemand bij hem langs geweest om te vragen om verse melk, er is geen belangstelling vanuit de recreatie woningen. De enige neventak die ze hebben is de verhuur van het ouderlijk huis op de andere locatie, daar zitten nu via de bedrijfsverzorging Polen in, die werkzaam zijn op agrarische bedrijven of in de aannemerij.



Hij weet waar zijn melk naar toe gaat, de melkpoederfabriek van Coberco te Lochem (nu Friesland Campina), maar wie daarna de klanten zijn weet hij niet en ook niet of die klanten eventueel meer behoefte zouden hebben aan informatie over de manier waarop hij koeien houdt of het landschap beheert. Hij drinkt zelf nauwelijks melk (alleen in de koffie), de kinderen nemen wel eigen verse melk mee naar school. Ik koop bij Van Egteren twee liter verse melk, voor een euro per liter (hij zou er zelf rond de 30 cent voor gekregen hebben via FC). Dit mag dan een kunstproject zijn, ik wil de boer duidelijk maken dat hij er door



rechtstreekse verkoop ook meer aan kan verdienen. Van Egteren nam het geld glimlachend in ontvangst. Vaak wordt gezegd dat veehouders in het nadeel zijn ten opzichte van groenten- en fruittelers als het gaat om directe verkoop van producten aan eindconsumenten want een aardappel die je teelt is een aardappel die je verkoopt en een appel die je teelt kun je in zijn geheel verkopen. Maar de melk die je produceert moet eerst langs de fabriek (rauwe melk mag niet verkocht worden aan eindconsumenten behalve de melk die rechtstreeks vanaf de boerderij verkocht wordt). En het varken wat je vet mest ziet er heel anders uit dan de karbonade die mensen graag willen kopen. Er zijn in Nederland nog steeds zelfkazende boeren (en nauwelijks of geen zelf slachtende boeren, daarover straks meer), maar ook het aantal boerenkaasmakerijen loopt terug (in 10 jaar tijd van 600 naar 300, dec. 2012). Je bent als veehouder dus afhankelijk van tussenschakels die eerst allerlei bewerkingen uitvoeren (pasteuriseren, slachten, portioneren, etc.) alvorens het geproduceerde voedsel de weg naar de eindconsument vindt. De boer die ik sprak is in feite een grondstofleverancier, uitwisselbaar met grondstofleveranciers in andere melkveegebieden. Dit maakt het voor hem vrijwel onmogelijk om de extra inspanningen die hij zou willen verrichten op het gebied van dierenwelzijn of landschapsbeheer door te vertalen in een onderscheidend productaanbod of hogere prijs richting eindconsument. Er zijn in Nederland echter wel degelijk initiatieven in de melkveehouderij om de groep mensen die geniet van de kwaliteit van het landschap min of meer samen te laten vallen met de groep mensen die geniet van de kwaliteit van het geproduceerde. Het gaat hierbij in eerste instantie vooral om regionale spelers, bijvoorbeeld Weerribben zuivel en de Natuurhoeve. Maar ook het grote Friesland-Campina experimenteert met het herstellen van de relatie tussen consument, boer en landschap. Zo staat op alle Campina melkpakken (<http://evmi.nl/marketing-sales/frieslandcampina-met-melk-de-boer-op-bij-consumenten/>) inmiddels een code die je kunt intikken op de FC website (<http://www.campina.nl/ontdek-de-herkomst/>), waarna je kunt kennis maken met een van de boeren waar de melk vandaan komt. Dit was overigens al langer mogelijk bij de Boerenland zuivel (biologische zuivel die evenwel vooral gepositioneerd wordt als zuivel met een rijke smaak afkomstig uit het boerenland bij u in de buurt). Boer Van Egteren sprak over de poeder fabriek waaraan hij zijn melk leverde als een stelsel van pijpleidingen, "het heeft geen zin als boer of als eindconsument om daar te gaan kijken, je ziet er toch niets aan". Maar dat is inmiddels niet meer zo, althans niet in de verse zuivel. Die pijpleidingen zijn er nog steeds, maar de batch grootte die traceerbaar is bedraagt kennelijk niet meer dan de melk van een of enkele (ik meen ergens gehoord te hebben gemiddeld drie) bedrijven. Deze verdergaande vorm van traceerbaarheid kan op termijn misschien weer leiden tot een andere relatie tussen boer en verwerker, de zuivelcoöperatie wordt weer het verlengstuk van het boeren-bedrijf (in plaats van omgekeerd): het is "mijn melk" die jij verwerkt, en het zijn "mijn klanten" die jij bedient.

Na dit bezoek ben ik (in samenspraak met de organisatie) het stadje Diepenheim in gegaan (we mochten immers eigenlijk ons vierkant niet uit). Ik heb daar een lokale snackbar bezocht die grondstoffen uit de regio zou betrekken, maar dat verhaal kon mijns inziens niet goed meer worden onderbouwd.

Veel enthousiaster werd ik van het bezoek aan de lokale slager: slagerij Kastelein (<http://www.slagerijkastelein.nl/>). Dit is een slager die zelf het vlees verwerkt, bijvoorbeeld tot overheerlijke worsten en cranberry paté (een van de 400 slagers die dat nog doet in Nederland). Maar sterker nog: dit is een slager die zelf het vee slacht, of het nu om runderen of varkens gaat, achter de winkel is een volledig ingerichte slachterij (een van de 106 slagers die dat nog doet in Nederland). De slager laat me zijn slachterij zien, en toont me het wapen waarmee hij een rund dood en het apparaat waarmee hij een varken dood. Hij toont me de koelcellen waarin het vlees tot allerlei producten verwerkt ligt te wachten op een klant.



Dit is heftig! Dit is ambacht! Dit is fantastisch! Want juist het slachten van dieren is het icoon van de industrialisatie, en dan niet alleen van de industrialisatie van voedselproductie en verwerking maar het is het icoon van industrialisatie *as such*! De moderne slachterijen van Chicago waren het eerste voorbeeld van industriële lopende band productie, de efficiency van deze manier van slachten was zo ongeëvenaard dat de jonge Henry Ford bij de *meatpackers* in Chicago kwam kijken hoe hij de lopende band in de autoproduktie zou kunnen introduceren. En de lopende band van de auto-industrie is het icoon van industrialisatie *per se*. Maar de slachterijen in Chicago waren eerst! De industrialisatie en centralisatie van vee slachten was zo succesvol, niet alleen omdat het karkas op een efficiënte manier uit elkaar gehaald werd, maar met name ook omdat het slachtafval, door het grote aantal slachterijen bij elkaar, op een efficiënte manier tot waarde gebracht kon worden. Chicago kende naast slachterijen ook beendermeel fabrieken, borstel fabrieken waar varkensharen verwerkt werden, etc. etc. Juist omdat het varkens wat je vet mest niet alleen de karbonade oplevert die je eet, maar veel meer niet makkelijk ambachtelijk te verwerken troep, loonde het de slachterijen te concentreren zodat slachtafval niet in de rivieren gedumpt werd. (Zelf slachtende slagers in Nederlandse steden plachten hun slachtafval in de grachten te dumpen, dit leidde tot zoveel stank en overlast dat de plaatselijke overheden zich genoodzaakt voelden gemeentelijke slachthuizen op te richten). En dit was precies ook een van de doelen van het A1 eiwit corridor project: het clusteren van slachtafvalstromen om er waardevolle eindproducten van te maken. De slager in Diepenheim weet zoveel mogelijk van het karkas te verwerken tot producten die hij zelf verkoopt. De resten gaan naar de destructie in Son. Maar dat deze slager de golf van rationalisatie en industrialisatie overleeft heeft is een wonder. Hij voldoet aan HACCP (op de industrie toegesneden normen voor hygiëne en voedselveiligheid) maar ik mag zomaar met hem meelopen van de winkel de slachterij in en de gekoelde opslag. Dit is iemand die weet waar hij mee bezig is. Zoveel is zeker.

Als ik terug fiets het toegewezen vierkant weer in, dan valt me opnieuw de dominantie van de mais op. En ja ik ben euforisch, van de zegentocht van de mais, maar meer nog van de zegentocht van het ambachtelijk slachten. Ik ben regelmatig in slachterijen geweest, maar nog nooit in een zelf slachtende slagerij.

