

# duurzaamheid & natuur

natuurdagboek 14 februari 2013



Een mysterieuze cirkel in de duinen.

FOTO GERHARD CADÉE

## Cirkels in het zand

De Texelse natuurkenner Gerhard Cadée vroeg een foto van keversporen in het strandzand. Hij bereidde een lezing voor over eilandersporen. Ik dacht na over andere eilandersporen. Een schuivende zeehond, wadpieren-zandhoopjes, snavelgaten van strandlopers...

Ik herinnerde me de mysterieuze cirkels die ik op Schiermonnikoog vond. In de duintjes op de Oosterkwelder stonden die haarscherp in het vochtige zand. Het was windstil, er hing een dichte mist. Ik vond de cirkels zeker zo buitensissig als de graancirkels die elke zomer het komkommernieuws halen.

Toch dacht ik niet aan ruimteschepen. Als ik buitenaards was en contact zocht, zou ik niet op de oostpunt van Schiermonnikoog cirkels in het zand tekenen. Al kun je nooit weten welke kronkels die buiten-

aards hersenen hebben.

De dichte mist verhoogde het mysterieuze sfeertje. Ik zag de cirkels pas toen ik vlakbij kwam. Ineens zag ik de tekenaar: een lange spriet helmgras. De helmhalm stond roerloos overeind, zijn gebogen uiteinde raakte de grond niet, maar met een beetje wind zou die als een passer rond zijn wortels gewiept worden. Later zag ik vaker zulke cirkels, ook terwijl ze getrokken werden. Cadée had er een foto van.

Mysterie opgelost. Mensen zeggen wel eens dat mysteries hun gans verliezen als ze verklaard zijn. Ik ben het daar niet mee eens.

Het moet wel een plausible verklaring zijn. Die ruimteschepen met hun graancirkels zijn een kunstgreep om niet te hoeven toegeven dat we de herkomst niet weten. Ze verklaren niets, maar roepen nog meer vragen op: Waar komen die buitenaarders dan vandaan en waarom cirkelen ze?

Maar een heuse verklaring maakt een mysterie alleen maar mooier. Als de omkoping van een verhaal.

Kees Dijksterhuis

ook Trouw speciaal voor onze lezers

## Debat over de Groene catechismus

### Is duurzaamheid een nieuwe religie?

Het heeft er alle schijn van, zeggen Trouw-redacteurs Lodewijk Dros en Wilfred van de Poll. Zij publiceerden in Letter&Geest de "Kleine catechismus van het groene geloof", en ontkennden een debat over het wetenschappelijke danwel religieuze karakter van het denken over duurzame ontwikkeling.

In samenwerking met Trouw organiseert congressentrum Antropia een discussie over het onderwerp. Met deelname van Lodewijk Dros, Wilfred van de Poll, columnist Sylvain Ephimenco.

Trouw-hoofdredacteur Willem Schoonen, en de Utrechtse hoogleraar Klaas van Egmond (nummer 4 van de Duurzame 100). Een avond voor iedereen die duurzaamheid aan het hart gaat.

**Datum:** woensdag 6 maart, 19.30 uur (zaal open om 19.00 uur)  
**Locatie:** Antropia, Hoofdstraat 8, 3972 LA Driebergen  
**Entree:** normaal 17,50 euro, voor Trouw-abonnees 12,50 euro  
Voorafgaand aan het debat kunt u desgewenst genieten van een biologisch dinerbuffet, à 25 euro pp  
Kaarten te bestellen via [www.antropia.nl](http://www.antropia.nl) of tel 0343 531818

deVerdieping  
**Trouw**

**Antropia**



Boer Jos Bolk met zijn Blondes d'Aquitaine die grazen op grond van Staatsbosbeheer.

Boerencoöperatie Oregional opent vandaag in Nijmegen een stationswinkel met soepen en sappen gemaakt van verse ingrediënten uit de regio. De boeren hopen dat bedrijven hierdoor ook het nut van vers voedsel uit de regio inzien.

# Buurtboer zoekt nieuwe wegen naar consument

Kees de Vrie

Zie dachten: Als het ons daar lukt, lukt het overal. Maar de ongeveer vijftig boeren uit de regio Arnhem/Nijmegen verenigd in de coöperatie Oregional hebben zich twee jaar lang stukgelopen op de zorgsector in hun streek. Slechts vijf van de ongeveer honderd ziekenhuizen en andere zorginstellingen in de regio besloten verse streekproducten van de boerencoöperatie voor hun keukens aan te schaffen. Oregional gaat het nu over een andere boeg gooien en richt zich rechtstreeks op de grootstedse consument. Vandaag opent de eerste winkel - Verslokaal - tegenover het station van Nijmegen.

"Achteraf gezien hadden we beter gelijk met winkels kunnen beginnen", zegt Gerard Titulaer, voorzitter van Oregional in zijn kantoor in Oostherou, iets buiten Nijmegen. "We waren het al van plan, maar we zetten de stap nu eerder. Naast dit Verslokaal dat met zijn sappen, soepen en tosti's vooral is bedoeld voor de haastige forens, openen we in mei een boerenlandwinkel in de stad. Dat zijn niet alleen maar kanten met producten. We maken er met grote wandfoto's en gekleurde vloeren - een grasland bijvoorbeeld - een echte belevenis van."

Oregional is in 2010 opgericht na een onderzoek in de grensregio - ook Duitse boeren doen er aan mee - om een alternatief te zoeken voor de al maar voortgaande schaalvergroting van de boerenbedrijven. Titulaer: "Schaalvergroting is in dit verstedelijkte gebied maar beperkt mogelijk. Dat zet de boereninkomens steeds verder onder druk. We realiseren ons

ook dat we hier in een prachtig landschap leven. Dus als je nadenkt over de toekomst ervan moet je schaalvergroting gewoon laten schieten en anders gaan boeren."

Titulaer erkent dat de eerste inkoop van de boeren een economische is. "Het is overleven. Veertig procent van de boereninkomens zit op het minimum en soms zelfs eronder. Maar het onderzoek heeft ons ook het inzicht opgeleverd dat we naar nieuwe wegen moeten zoeken. Anders, duurzamer opereren, meer luisteren naar de samenleving. Er moet weer een fysieke verbinding komen met je afnemers. Dan ligt werken voor de regio om je heen voor de hand."

Dat heeft ook iets logisch. De lijnen zijn kort, dus je levert verse producten die zo van het land komen. Er wordt veel minder energie gebruikt voor vervoer. De consument, of het bedrijf, weet waar het voedsel vandaan komt. Je hebt geen dure keurmerken meer nodig, want de boer is zijn eigen keurmerk. De boer houdt het landschap op orde met al zijn

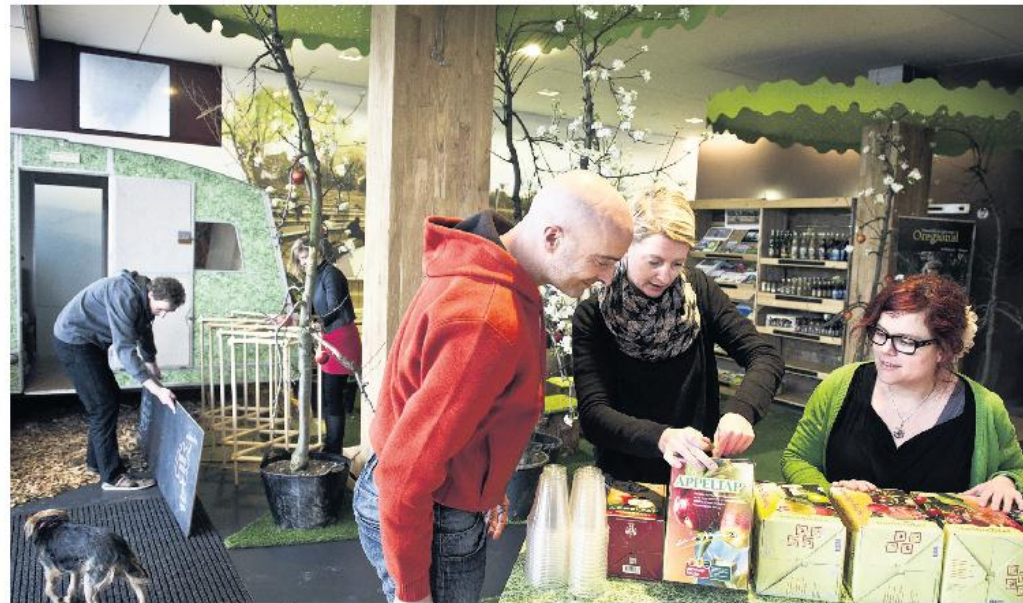
ecologische kenmerken. Zo investeer je als afnemer ook weer in je eigen leefomgeving."

Van de ongeveer duizend boeren in de regio Arnhem/Nijmegen zijn er dertig tot vijftig aangesloten bij Oregional. "Dat zijn de voorlopers van een grotere groep boeren die toch al uitkeken naar nieuwe wegen. Het blijft echter een individuele zoektocht. Wat wij er als Oregional aan toevoegen is de verbinding met de stad die nabij, soms zichtbaar, ligt."

Aanvankelijk besloot Oregional zich te richten op bedrijven omdat het idee was dat met grote partijen eerder een bepaald volume kan worden gerealiseerd, nodig voor een gezonde bedrijfsvoering. Titulaer: "We koken daarbij voor de zorg als speerpunt. Dat is een lastige sector met speciale eisen aan voedsel. En wij willen ons op kwaliteit onderscheiden. Als het ons hier lukt, dan lukt het overal, dachten we. Dat bleek een misverstand. We hebben er bakken met energie in gestopt, maar de grote meerderheid van de zorgmanagers denkt op korte termijn en heeft al-



Alle producten van Oregional zijn te traceren naar de boer in de buurt, onder meer via het etiket.



Het Verslokaal tegenover het station in Nijmegen. Met grote wandfoto's en gekleurde vloeren moet het een plattelandsbelevnis zijn voor de haastige forens.

FOTO KOEN VERHEIJEN

leen oog voor de prijs. Wie het goedkoopste levert is de winnaar, ook als dat van veel verder weg moet komen. Een maaltijd mag niet meer dan drie euro kosten. Er is zelfs een beweging gaande in de zorg dat de keuken er helemaal uit gaat. Dat zou nog goedkoper zijn."

De coöperatievoorzitter spreekt van het paard achter de wagen spannen. "Als je naar het hele proces kijkt zijn streekproducten niet duurder dan wat nu wordt geserveerd. Eerder goedkoper. Kijk naar de Sint Maartenskniek in Nijmegen, een van onze afnemers. Die hebben een echte chef die met onze producten kookt. Hij inventariseert eerst de wensen van de patiënten. Dan doet hij bij zijn bestelling die zo snel mogelijk wordt afgeleverd. De patiënten eten met smaak hun versgekoelde maaltijd op. Er wordt daarom amper iets weggegooid, terwijl doorgaans in de zorg de voedselverspilling heel onwettig is. Omdat de patiënten beter eten, gaat hun weerstand omhoog. Dat bespaart weer medicijnen en dure bijvoeding."

Om zijn woorden nog wat extra kracht te geven, haalt Titulaer een recent onderzoek van de Nijmesegse Radboud Universiteit uit zijn tas. "Daaruit blijkt dat veertig procent van de kankers vermijdbaar is. Het ligt aan een ongezonde levenswijze. De helft daarvan heeft te maken met voedselkeuzes. Je zou toch zeggen dat er daar juist in de zorg op letten. Preventie is er in Nederland vaak achteraf."

Alleen de zorg en een beetje horeca als afzetkanaal is dus voorlopig geen optie. Daarom is nu de blik van de coöperatie versnelde gericht op de con-

sument. Eerst met het Verslokaal bij het station, verderop in het jaar met de boerenlandwinkel in de stad. "We willen meer dan alleen maar productie afzetten. Het denken over voedsel moet anders. Regionale productie wordt de sleutel in duurzame landbouw. Dat gaan we bevorderen door er een echte beleveniswinkel van te maken. Je kunt er ook proeven. Alle producten zijn te traceren naar de boer in de buurt, onder meer via het etiket. Herkenbaarheid is een van onze speerpunten. Fruit uit de Betuwe, groenten uit de regio Liemers. Elke Arnhemmer weet wat dat is. We wil-

len zijn kort. Zo gaan er altijd goed gevulde busjes op pad."

Verwerkte producten is ook een knelpunt, zeker als je opereert op een consumentenmarkt. "Ja, klopt", zegt voorzitter Titulaer. "Goede vlees wordt de sleutel in duurzame landbouw. Dat wordt nu uitbesteed. We willen dat wel zelf gaan doen. Er zijn nu al boeren die hun eigen aardappels schoonsmaken. Dat is een eerste stap."

Volume is eveneens een drempel als je met maar één of twee winkels en tientallen boeren opereert, erkent Titulaer. "En toch denken wij dat we via de consument onze productie breed, dus ook bij meer bedrijven en instellingen dan nu, geaccepteerd kunnen krijgen. Meer winkels openen moet onze naam bekendheid vergroten. We willen straks ook via internet de Oregional-box gaan thuisbezorgen bij de consument. Die kan trouwens ook investeren in de winkels. Elk bedrag is mogelijk. De rente wordt in natura, in producten uitbetaald. Daarbij streven we naar een hoger rendement dan je voor je spaargeld zou krijgen bij een bank."



Fruitboer Nico Olst uit Ressen. Zijn boerderij ligt op een terp in het Rivierengebied, ook bekend als 'woerd'. FOTO'S OREGIONAL/JANNEKEE TERKEMER