

Trouw 2 jan 2013

## Liefde op het bord

Sterrenkok Jelle Ferwerda is mijn superheld van 2012. Wat een geweldig bericht dat een topkok en een boerencoöperatie het voor elkaar kregen gezond eten uit eigen regio te serveren in een kliniek in Nijmegen. Iedereen kan bedenken dat met liefde en aandacht bereide bloemkolen en aardappelen die dezelfde bui op hun hoofd kregen en dezelfde stormen doorstonden als hun consumenten, vele malen gezonder zijn dan 'doodgekookte boontjes uit Kenia'. Moeilijker is het om precies en wetenschappelijk uit te leggen waarom dat zo is. De inhoudsstoffen van boontjes zullen niet veel verschillen van elkaar. Wat maakt dan wel het verschil? De liefde en de aandacht, die moeten het zijn! Niet alleen van de kok, maar ook van de boer en van de mensen van de coöperatie. Het wordt tijd dat het kwaliteitsaspect van het leven (in de voedingswetenschap nog over het hoofd gezien) wordt meegenomen in het beoordelen van voedsel. Ik hoop dat vele zieken- en verzorgingstehuizen overschakelen op (biologische) streekproducten.

*Petra Essink, voedingskundige Zwolle*

Ook een denktank insturen? [denktank@trouw.nl](mailto:denktank@trouw.nl)

**Redactie Podium Trouw**, Postbus 859, 1000 AW Amsterdam  
Telefoon 020-5629444 E-mail: [podium@trouw.nl](mailto:podium@trouw.nl)

Podium is een vrijplaats voor discussie. Artikelen tellen maximaal 650 woorden, Brieven maximaal 150. Alle stukken zijn op persoonlijke titel. De redactie behoudt zich het recht voor bijdragen te weigeren, te redigeren of in te korten. Bijdragen worden ook via internet, databank of anderszins verspreid. Eventuele auteursrechten blijven berusten bij de schrijver. Inzendingen graag voorzien van naam, adres en telefoonnummer, ook de e-mails.