



Symposium Stad, land & voedsel in Zuid Limburg

Kasteel Geusselt 27 november 2009

Deze nieuwsbrief is een uitgave van de Gebiedsontwikkeling Maastricht/Meerssen/Valkenburg in samenwerking met Dienst Landelijk Gebied te Roermond en verschijnt eenmalig ter gelegenheid van de workshop

Zuid-Limburg leeft op

Educatie, voedselvoorlichting en platforms voor producenten en consumenten, dat zijn de speerpunten voor een nieuwe oriëntatie op de voedselproductie tot 2020 in de regio Zuid-Limburg. Deze belofte werd onlangs gedaan door de deelnemers van het Symposium Stad, Land en Voedsel in Maastricht.

In een stijlvolle setting kwamen ongeveer zestig deelnemers bijeen om met elkaar van gedachten te wisselen over hoe Zuid-Limburg er zou moeten uitzien in het jaar 2020. Vertegenwoordigd waren voedselproducenten en consumenten, vertegenwoordigers van Limburgse streekproducten en organisaties als Arvalis, DLG, VVV, de Hoge Hotelschool, het CNME en de horecabranche.

Versterken stad-land relatie

Achterliggende gedachte van het symposium was de opzet van een actieve voedselgemeenschap: een geheel van producenten, consumenten, koks, scholen, gemeenten, ziekenhuizen en instellingen met een onderlinge sterke band. Zij opereren zodoende via korte productieketens om lokaal gekweekt voedsel te bereiden en te verspreiden. De nadruk ligt op lokaal voedsel omdat dat vers is, minder transport, verpakking en kilometers vergt; er is betere controle over wat we eten en hoe het wordt geproduceerd; de traditionele, duurzame teeltwijzen, productiemethoden, gewassen, diersoorten en voedselvariëteiten blijven bewaard en we beschermen de eigen cultuur en cultuurlandschappen.

De deelnemers van het symposium hebben het 'Manifest Stad, land en voedsel in Zuid-Limburg', opgesteld waarin ze beloven te zullen werken aan de twaalf actiepunten die moeten leiden tot het Zuid-Limburg van 2020.

In januari 2010 zal de Geusselt Groep hiermee aan de slag gaan door middel van het faciliteren en coördineren van de verschillende initiatieven en projecten die zijn ingebracht tijdens het symposium.

Meer informatie vindt u op de site: www.gomv.nl/geusseltgroep



Dagvoorzitter Patrick van der Broeck



Manifest Stad, land en voedsel in Zuid-Limburg

In 2020

... is er in Zuid Limburg een aantrekkelijk kleinschalig landschap, dat zijn bestaan ontleent aan grondgebonden landbouw en een vitale voedselgemeenschap.

... werken jonge ondernemers, die het vak van boer opnieuw inhoud geven, met passie en plezier aan hoogwaardige producten en ontlennen daaraan een volwaardig bestaan.

... zijn de consumenten, (stedelingen, recreanten en toeristen) zich bewust van het belang van dit goed toegankelijk aanbod van hoogwaardige (streek)producten, en genieten daarvan.

Kleinschalige productie en een snelle, efficiënte distributie gaan daarbij hand in hand,

Waardoor de identiteit en het imago van Zuid Limburg nog verder wordt versterkt.

Actiepunt / Uitvoerende partij

- | | | |
|----|---|--|
| 1 | Educatie | Arvalis i.o.v. Wageningen UR, CNME |
| 2 | Oprichten van een platform voor producenten | Tuin van St. Pieter/ Bisschopsmolen |
| 3 | Nieuwe streekmarkt | Tuin van St. Pieter |
| 4 | Landschap, cultuurhistorie en voedselproductie samen | IKL/ CNME |
| 5 | Kenniscentrum opzetten | Hoge Hotelschool/ Gemeente Maastricht |
| 6 | Voorbeeldprojecten Foodmarks | Slow Food Limburg, Pomologisch Genootschap |
| 7 | Regionale branding smaakterroir | Regiobranding |
| 8 | Organisatie breed centraal punt | GOMV/ Geusselt Groep |
| 9 | Distributie | Stichting Landgoederenzone |
| 10 | Bewustwording consument | Slow Food Limburg |
| 11 | Regionale identiteit Zuid Limburg | GOMV |

Voorziter Slow Food Limburg Erik Kaptein:

Zuid-Limburg: gidsfunctie



Initiatiefnemer van het symposium is de Geusselt Groep, bijeengebracht door Henk Hoogakker en Don Shepherd, met leden die op uiteenlopende wijze betrokken zijn bij het thema Stad, Land en Voedsel. De één door stroop te maken, de ander door overheidsbeleid te formuleren.

Erik Kaptein is lid van het kernteam van de Gebiedsontwikkeling Maastricht/Meerssen/Valkenburg en voorzitter van Slow Food Limburg. Een kolje naar zijn hand zou je kunnen zeggen, hij is immers Wagenings ingenieur, landschapsarchitect en lid van een kookclub (Cuisine Culinair Noord Limburg).

Waarom dit symposium en wat is er aan de hand met ons voedsel?

De wereld voedselindustrie stevent op een crisis af, die misschien wel vergelijkbaar is met die van de financiële sector. Al decennia lang is een lage prijs van ons voedsel het voornaamste (en vaak ook enige), criterium voor zowel producent als consument. Met name in Nederland zijn we trots op het feit dat we op een gering oppervlak, veel en efficiënt vlees en groenten kunnen produceren voor weinig geld. Maar de keerzijde van de medaille is, dat door diezelfde intensieve landbouw en grootschalige monoculturen, het milieu, ons cultuurlandschap en nu ook het boerenbestaan in het geding is.

Eten en gebiedsontwikkeling

De tuinen van Maastricht

Na de Pietersberg en het Jekerdal (wijnbouw, tuinbouw) en de Poshoof in Oud-Caberg, (traditionele gewassen) willen initiatiefnemers nu ook aan de noordkant van Maastricht een 150 ha groot Slow Food-landschap realiseren. Dit plan genaamd 'de tuinen van Maastricht' moet het nieuwe uitloopgebied worden voor de inwoners van Maastricht Noordoost en de bewoners van Meerssen.

De Stichting Landgoederenzone is momenteel bezig met het verwerven en inrichten van gronden voor tuinbouw, hoogstam boomgaarden, wijnbouw en klein fruitteelt, pluimvee en zelfs zoetwatervisteelt in de Geul. Het plan 'de Groene Loper' voorziet in een groene recreatieve route die over het dak van de tunnel tot aan Kasteel Vaeshartelt doorloopt. Deze route voert ook langs de Park & Ride bij het lightrailstation, de nieuwe verbinding

Wie namen deel aan het Symposium?

Het aantal mensen dat zich hiervan bewust is, groeit snel. En het is dan ook zeer enthousiasmerend om te zien dat er met name jonge, vaak agrarische ondernemers zijn, die het heel anders gaan doen. Zij produceren op kleine schaal hoogwaardige producten. Op dezelfde manier als hun grootouders dat deden, maar met behulp van moderne technologie, een uitgekende marketing en efficiënte distributie. Dat wil zeggen zonder allerlei supplementen en zonder allerlei vormen van tussenhandel, waardoor het toch betaalbaar is.

Kunnen deze ondernemers niet zelf vooruit?

Deze groep pioniers verdient alle steun, van de overheid, maar ook van de markt. Door als consument bewust te kiezen voor wat je eet en waar je het koopt, kun je weldegeijk zaken veranderen en ten goede keren. Het gaat tenslotte om de kwaliteit van leven. Iedereen heeft het recht op toegang tot goede en betaalbare producten. Waarvan je met elkaar kunt genieten, die met plezier gemaakt zijn en geteeld worden in een gezonde omgeving en een rijk cultuurlandschap.

Waarvoor staat de beweging Slow Food?

Voor lekker, puur en eerlijk voedsel. En als je daar even bij stilstaat, is het



- vervolg van pagina 1 -

toch te gek voor woorden, dat in een land als Nederland dat geen vanzelfsprekendheid is.

Wat moet er volgens Slow Food Limburg veranderen?

Achter elk goed product zit een verhaal. Eten is cultuur. En het wordt tijd dat we daar met z'n allen meer



Lokale producenten willen de markt op

"We kunnen nergens terecht!"

Tijdens het symposium was een opvallend geluid dat er zo weinig echte streekproducten op de markten in Maastricht verkocht worden. De roep om een nieuwe streekmarkt prijkt dan ook onder het Manifest.

Een belangrijke veroorzaker van dit geluid is Stefan Muijtjens van de Tuin van St. Pieter. Hij probeert met zijn bedrijf groenten te slijten op een manier die dicht aan ligt tegen het eigen volkstuinieren. Alleen nu hoeft je het werk zelf niet meer te doen, je laat het door Stefan doen. Hij kweekt op bestelling en verkoopt het, bij wijze van spreken, voor het hek van de tuin zodat je hem kunt vragen wat er morgen in de aanbieding is.

"Kijk zo'n dertig jaar geleden werden de producten van de akkers rondom Maastricht nog hier op de markt verkocht. Als we willen dat over tien jaar twintig tot dertig procent van de consumenten bewust koopt, dan moet je daarin ook willen voorzien: één derde van de marktkramen op de reguliere markt zou dan bezet moeten worden door regionaal werkende producenten, dat moet toch mogelijk zijn?"

Stefan benadrukt dat je er voor moet



Stefan Muijtjens

waarde aan toekennen. En dus ook voor de productie van lekker, puur en eerlijk voedsel met plezier betalen. Zuid Limburg heeft van origine deze cultuur, zij moet dat propageren en binnen Nederland en de regio een gidsfunctie vervullen.

Hoe past het landschap hier in?

De boeren hebben alle gelijk van de wereld als ze niet langer leverancier van grondstoffen voor de voedselindustrie willen zijn, tegen een vergoeding van soms beneden de kostprijs. Als zij er mee stoppen, omdat het echt niet leuk meer is om dat vak uit te oefenen, verliezen we ons cultuurlandschap. En krijgen onze kleinkinderen toch nog gelijk, als ze zeggen dat het eten uit de fabriek komt.

www.slowfoodlimburg.nl

Educatie: Duitse overheid wil op scholen gaan koken

Koken in de schoolkeuken

'Küchen für Deutschlands Schulen' is een initiatief bij onze Oosterburen dat kinderen op een spannende en smakelijke manier op de hoogte wil brengen van lekker eten en gezond koken.

Als de pilot in de Berlijnse Gottfried-Röhlschool goed verloopt zullen in 2010 op meer scholen keukens worden geplaatst door een als hoofdsponsor optredende keukenfirma, samen met het Duitse Bundesministerium für Ernährung, chefkok Tim Mälzer en de Bertelsmann Stiftung. Tim Mälzer: "Met dit programma wil ik er persoonlijk aan bijdragen dat kinderen plezier aan levensmiddelen ontwikkelen en vooral zin in het ko-

ken krijgen, om hen daarmee weer te leiden naar een betere voeding".

Een initiatief dat heel goed past binnen het Slow Food thema, immers hier wordt kinderen geleerd dat voeding en gezond koken een vanzelfsprekend onderdeel kan zijn van hun dagelijkse scholing en hun latere leven.

www.bertelsmann-stiftung.de



Vanafnul.nl werkt al aan tweede film over Slow Food

Asperges in Zuid-Limburg

Tijdens het symposium werd er gediscussieerd aan de hand van een prikkelende film. In die film komt een (fictieve) horecaondernemer aan het woord die het hele Maasdal wil verbouwen om gasten het 'Limburg-gevoel' te geven door aspergeproducten te verkopen.

Dat deze overdreven actie niet ècht onrealistisch is, blijkt ook uit de film. Producten die we dagelijks eten, reizen vaak grote afstanden binnen Europa of zelfs over de wereld om op onze tafel terecht te komen. Terwijl onze eigen regio en de boeren die er werken heel goed in staat zouden kunnen zijn om de omringende steden van goed en vers voedsel te kunnen voorzien.

Het grote voordeel van regionaal geproduceerd voedsel is dat je weet wie het maakt en waar het geteeld wordt, het is daarbij vers en je kunt het laten bereiden zoals je het zelf wil. Het is ook goed voor de mensen in onze streek die het produceren.

Via voorlichting en educatie kun je mensen bewuster maken van hetgeen ze eten en welke consequenties dat kan hebben op hun eigen woonomgeving. Die voorlichting geven de producenten zelfs héél graag. De producenten in de film hebben namelijk één eigenschap gemeen, ze vertellen allemaal met passie over hun product. Die passie proberen ze over te dragen op hun klanten, die dan weer met passie hun eten bereiden.



www.vanafnul.nl

Vershal Eataly in Turijn is lichtend voorbeeld voor Maastricht

2,5 mln bezoekers op jaarbasis

Na drie jaar voorbereiding was het in januari 2007 eindelijk zover dat Eataly in Turijn zijn deuren opende. In die drie jaar is er veel ontworpen, gepland, geselecteerd en gerecruiteerd, nog even afgezien van de enorme renovatie van het industriële complex van een voormalige vermoudfabriek midden in de stad.

Eataly is een waar knooppunt van voedsel en wijn met een ambitieus doel, gesteund door de Stad en Provincie Turijn en de Regione Piemonte. Het doel is een nieuw begrip te creëren in de wereld van voedseldistributie en de vermarkting van kwalitatief hoogstaande ambachtelijke bereide voedselproducten, daarbij geïnspireerd door ideeën over duurzaamheid, verantwoordelijkheid en 'samen delen'.

Eataly laat zien dat het mogelijk is kwaliteitsvoedsel aan een breed publiek aan te bieden voor een aanvaardbare prijs en mensen aanvullend te informeren en te leren over hoe het voedsel gemaakt is en welke mensen dit hoogstaande Italiaanse eten en de geweldige wijn maken.

Er zijn drie zones in de enorme hal: één is gewijd aan de specifieke regionale producten en nauw verbonden een zone met informele themarestaurants. Die is weer doorweven met educatieve en voorlichtingsruimten. Hier wordt het publiek op een aangename wijze voorzien van informatie over de geselecteerde producten die er te koop en te proberen zijn. Aanvullend op traditionele proeflokalen zijn er ruimten waar het belang van seizoensproducten wordt aangegeven, de kwaliteit van de Piemontese regionale producten wordt benadrukt en hoe wijn en bier überhaupt gemaakt worden. Een themabibliotheek met 1000 boeken en speciale magazines maakt het informatieve beeld helemaal af.

Tenslotte is het mogelijk ruimten te huren voor voedsel gerelateerde bijeenkomsten, congressen en vergaderingen, naast de vele evenementen die er georganiseerd worden zoals kookcursussen, treffens met vermaarde chefs, proeverijen van excellente wijnen en educatieve bijeenkomsten voor kinderen en de jeugd.

www.eataly.it

Wat is Slow Food?

Een internationale, eco-gastronomische door leden ondersteunde, non-profit organisatie, opgericht in 1989 als tegenhanger van 'fast food' and 'fast living'. Het is ook een wereldwijd netwerk gericht op verandering van de huidige voedselproductie en consumptie.

Slow Food zet zich in voor ons recht op genieten van lekker, puur en eerlijk voedsel. En wil dat bereiken door een voedselproductie die goed is voor het milieu, de planten, dieren én onze gezondheid: *het plezier van goed, gezond en lekker eten.*

www.bertelsmann-stiftung.de
dienstlandelijkgebied.nl
eataly.it
gomv.nl/geusselt-groep
in-form.de

Slow Food promoot lokaal voedsel: door producten en co-producenten dicht bij elkaar te brengen • voorlichting & educatie te geven • evenementen te organiseren en • een netwerk van voedselgemeenschappen op te bouwen

Co-producer?

'eating is an agricultural act'

Een co-producent is een consument die begrijpt wat de huidige problemen van de voedselindustrie zijn. Die weet van de kwaliteit, prijs, samenstelling en culinaire aspecten. En dus niet iemand is die zomaar consumeert, maar wil weten wat hij eet.

salonedelgusto.com
slowfood.com
slowfoodlimburg.nl
tuinvansintpieter.com
vanafnul.nl

Deelnemers aan het Symposium:

Maastricht Valkenburg
Twee steden - één gebied

www.slowfoodlimburg.nl

CNME
Maastricht en regio

EYSERHALTE
delicatessen - groenten - fruit

Vianny's
jam, selis, chutney en meer

de Poshoof

tuin van sint Pieter

Bemelerhof
de karakteristieke ambachtelijke

Werkgroep Limburgse Stroop

Boerderijwinkel
Slagerij Huntjens

bisschopsmolen

de culinaire verswinkel

arvalis

IKL

HOGESCHOOL ZUYD

IVN Maastricht

VVV ZUID LIMBURG

provincie limburg

dienst landelijk gebied
voor ontwikkeling en beheer

Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Gebiedsontwikkeling Maastricht\Meerssen\Valkenburg (GOMV) in samenwerking met de Dienst Landelijk Gebied te Roermond.

Redactieadres

Dienst Landelijk Gebied
Godsweerdersingel 10
6041 GL Roermond
0475 356756

Auteurs

Erik Kaptein, Thei Moors

Fotografie

Eef Fassen, Fred Fouarge, Thei Moors, Vanafnul.nl, Erik Vliegen

Samenstelling en ontwerp

Thei Moors

Met dank aan

Stefan Muijtjens (tuin van st Pieter)
Frans Willems (DLG)

