

Nagelen, zomer 2020

Dag Micha,

Dat had je denk ik nooit gedacht, dat je een handgeschreven brief zou ontvangen vanaf een biologische boerderij in Nagele! Helemaal leuk, ik zit hier in de kantinekeet bij een haardvuur en mijn vrouw gaat ook haar eerste brief schrijven. We zijn hier twee weken op een soort werkvakantie: vier uur werken per dag tegen kost en inwoning. We hebben een grote tent met een bed erin, en dus die keet en ook heel veel regen. Vanaf vandaag wordt het weer beter; warmer en droog.

Het werk bestaat voornamelijk uit onkruid wieden, want dat is denk ik wel het grootste verschil met wat ze hier 'gangbaar boeren' noemen. Op een gangbare boerderij wordt er gespoten en hier niet, dus moet je al het onkruid met de hand verwijderen. Bij de wortelen hebben ze daar een wiedebed voor. Je ligt met z'n vieren naast elkaar met je hoofd door een gat. Het bed rijdt op zonne-energie. Het werkt supergoed, google maar een plaatje. Bij de spinazie moeten we ertussendoor lopen en bukken om het onkruid te trekken. Het onderscheid tussen onkruid en spinazie is ook moeilijker te zien.

Ik vind het heel leuk om hier te zijn. Het is ook een onderzoek voor mezelf. Hoe is het leven dichterbij de natuur, je eigen groenten verbouwen, wat komt erbij kijken? Dit biologisch boeren is enorm intensief. Maar het is wel de toekomst, denk ik. Onbespoten eten. De oplossing voor al die extra arbeid heeft ook een sociale kant. Wij en een paar anderen zijn hier nu om te helpen. Dat kan ook internationaal via WOOOF, maar je zou hier ook met nieuwkomers kunnen werken, of met extra begeleiding met autisten of licht verstandelijk beperkten. Daar heeft mijn vrouw meteen allerlei ideeën over. Ik ben zelf meer van de voeding en het koken.

Ik doe een cursus en na de zomer wordt dat een beroepsopleiding tot vegetarisch kok. De eerste tweeëneenhalve maand zit erop. Het was best intensief, vijftien tot twintig uur koken in de week en heel veel boodschappen doen. Enorm veel geleerd. Er gaat een wereld voor me open. Ik vond het lastig om zelf een heel goede *switch* te maken naar vegetarisch eten; het gaf gewoon niet zomaar de voldoening die ik uit een maaltijd met vlees of vis haal, en nu begint dat te kantelen.

Hou jij van koken? Wat eet je graag? En hoe zie jij de toekomst (daar is tie dan) van het eten? De eindopdracht van mijn eerste deel kookcursus heb ik een lokaal diner gemaakt. (Bijna) alle ingrediënten kwamen uit Nederland, waardoor het diner een relatief kleine voetafdruk had. Relatief klein, want er zat wel koeienkaas in. En runderen zijn zeker niet laag in hun CO₂-uitstoot. Maar goed, je moet ergens beginnen, denk ik dan maar. Ben jij met duurzaamheid bezig? Waar maak jij je druk om in deze wereld? Ik ben benieuwd.

Mijn eerste idee met het koken is om een vegetarische bitterballenlijn op te zetten. Zodat mensen zelf makkelijk de gewone bitterbal kunnen vervangen. Ik had tijdens het diner een bitterbal gemaakt met oesterzwammen en een uit Nederland afkomstige blauwe kaas. Oudwijker lazuli. Echt enorm lekker!

Micha, dit was mijn eerste brief! Leuk om te doen. Ik ben heel benieuwd naar (een stukje van) jouw verhaal!

Liefs,
Marijke