Toer-de-Boer

Event voor vissers, handel en ketenpartners

PREI

PASTINAAK

SUIKERMAIS

SCHORSENEER

Toer-de-Boer

Event voor vissers, handel en ketenpartners

Project Visketen
Opdrachtgever:
Kadergroep Visketen en St. Prosea
i.s.m. CAH Vilentum Dronten.

Activiteit: Toer de Boer D.V. Zaterdag 14 november 2015.

Doel:

Vertegenwoordigers uit de visketen kennis laten nemen van regionale vermarkting van agrarische producten geïnitieerd door agrarische ondernemers.
Inzicht krijgen in benodigde kennis en vaardigheden om een vergelijkbaar initiatief uit te werken voor de visketen.

Opzet:

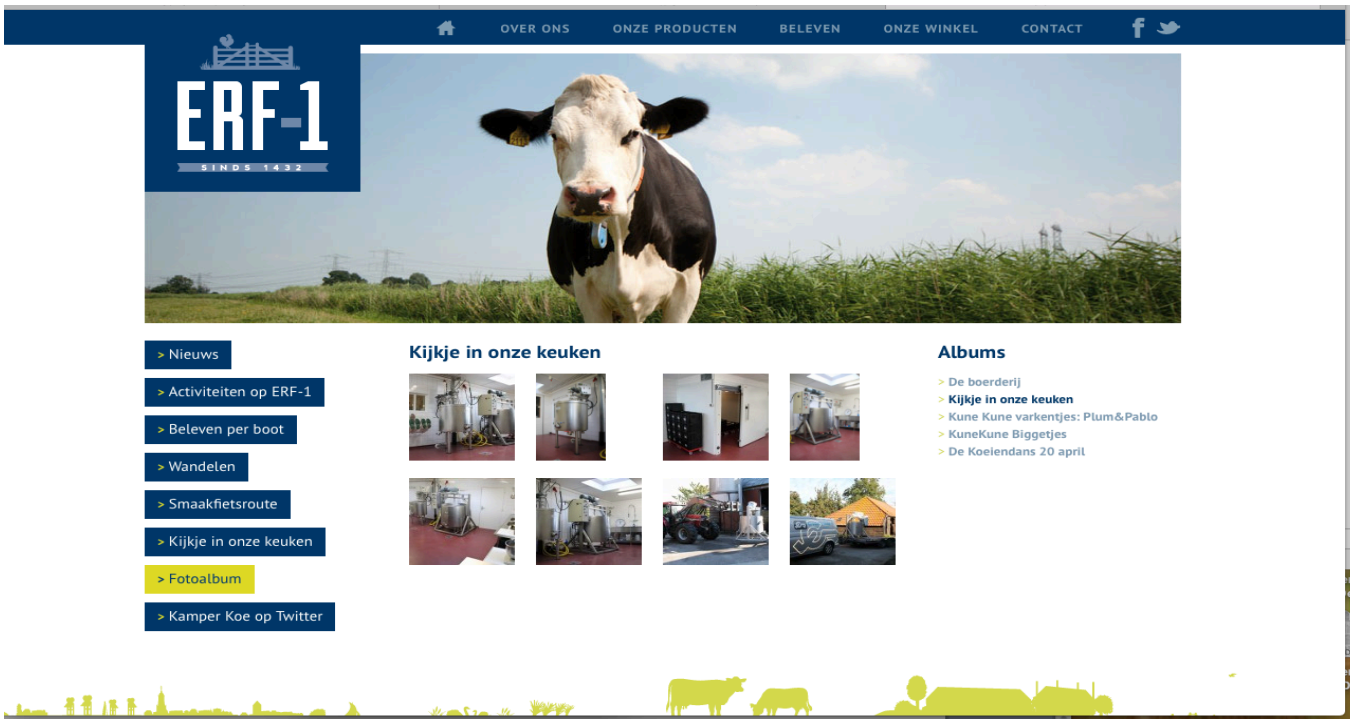
Vier verschillende agrarische ondernemers worden bezocht die zullen uitleggen en laten zien hoe zij het initiatief zijn gestart en hebben kunnen uitbouwen tot het niveau waarin het zich nu bevindt.

Programma Toer de Boer D.V. zaterdag 14 november a.s.

Tijdstip aankomst	Tijdstip vertrek	Bedrijf	Eigenaar	Adres		
9.15 uur		ERF-01	Dhr. H. Bruins Harry	Mandjeswaardweg 6, 8267 AW Kampen (Kampereiland)	ontvangst	
9.30 uur					Start activiteit	
	+ 10.45 uur					
11.30 uur		Bio Romeo	Dhr, D. Van den Dries Digni	Zwijnsweg 5, 8307 PP Ens	Start activiteit	Op deze locatie hebben we ook een lunch.
	13.30 uur					
14.00 uur		Polderhoen	Dhr. Kok	Mercuriusstraat 6-8, 8211 AV Lelystad	Start activiteit	Hier wordt de groep gesplitst voor een parrallel sessie
		Arenosa	Dhr. Van Geffen	Jupiterweg 9, 8211 AW, Lelystad	Start activiteit	
	15.30-16.00 uur			Vertrek naar huis		

Hierna vindt bedrijfsinformatie over de bedrijven die bezocht worden.

Bedrijf ERF-1 sinds 1432 Kampereiland



Over ons

In het najaar van 2011 hebben wij het roer volledig omgegooid. Wij zijn op een andere manier gaan boeren en daarbij produceren, verwerken en verkopen wij zelf onze zuivel. Maatschappelijk verantwoord en duurzaam, maar liever noemen we het ‘volhoudbaar’.

Onze missie is smaakvolle streekproducten te produceren en te boeren met respect voor mens en dier, op basis van kringlooplandbouw. Hieronder lees je meer over wie wij zijn, wat we doen en waarom we dat zo doen.

Sinds 1980 werk ik op Erf-1 en samen met Petra heb ik het bedrijf in 1997 overgenomen. In 2010 is het bedrijf overgeschakeld naar biologische bedrijfsvoering. We vonden het jammer dat we van de 1e kwaliteit melk, die van ons erf naar de fabriek ging, maar weinig tot niets terug zagen. We kwamen er achter dat de mooie en lekkere melk als product uit elkaar werd gehaald en als grondstof diende voor van alles. Uitgekleed in het winkelschap en zelfs grondstof voor non-food zoals in medicatie (lactose). Het is geweldig dat we nu zelf onze melk kunnen verwaarden tot een mooi product en dat ons bedrijf steeds meer in contact komt met de consument en de samenleving.

Harry
{1960} Boer, Taxateur landelijk vastgoed en natuurlijk kapitaal

Als boerendochter ben ik opgegroeid op Erf-1 en samen met Harry heb ik de boerderij mogen voortzetten. Sinds 1982 ben ik gediplomeerd verpleegkundige en per januari 2007 werk ik naast de werkzaamheden op de boerderij als zelfstandig zorgverlener. Ik heb veel ervaring in de thuisbeademingszorg, terminale zorg, ouderen zorg, ADL en nachtzorg. Naar aanleiding van een tv-programma over vanille vla ben ik zelfs eens vla met échte vanille gaan maken. De vla viel in de smaak en dit was dan ook het begin van Erf-1!

Petra{1963} Zuivelbereiding, Fijnproever, Zelfstandig verpleegkundige

Irene {1987} Oprichter Erf-1 Zuivel, Diëtist

Na een afstudeeropdracht bij een onderzoeksgroep in Toronto, Canada, voor de opleiding tot diëtist heb ik gewerkt in de Isala klinieken in Zwolle en het Deventer ziekenhuis. Ik heb mij gespecialiseert in voeding bij diabetes, voeding bij nierziekten en kinderdietetiek. Toch trok de boerderij van mijn ouders aan mij. In 2010 kwamen onze interesse's samen en sindsdien ben ik aanspreekpunt van Erf 1 zuivel. Ik vind het ontzettend leuk om op de plek waar voeding wordt geproduceerd met mensen in gesprek te gaan over onze voeding. In 2015 heb ik een opleiding tot kaasbereidster gevolgt en tevens deel mogen nemen aan de YFM academie. [1]

Klaas-Jan {1990} Boer, Technisch specialist melkrobots

Na mijn Studie aan de HTS Windesheim in Zwolle, ben ik eerst 3 jaar werkzaam geweest als technisch specialist in de melkrobots. Op dit moment doe ik dat part-time, en werk ik daarnaast op ons eigen bedrijf. Toen op ERF-1 de keuze werd gemaakt voor een biologisch bedrijfsvoering, sprak het boeren mij veel meer aan en leek het mij een uitdaging om het bedrijf voort te zetten. Binnen het biologisch boeren is het begrip rentmeesterschap sterk verankert. Niet voor de korte termijn gaan, maar een bedrijfssysteem ontwerpen dat opbouwt en wat goed is voor boer, dier en maatschappij. Ik zie kansen dat deze manier van boeren op de lange termijn mensen van goed en verantwoord voedsel kan voorzien, ze dichterbij de oorsprong van voedsel brengt, en waar de gezondheid van het systeem op het gebied van bodemgezondheid en diergezondheid toeneemt.

[1] Young Food Movement (zie ook artikel van Noordzeevisser Kramer)

BioRomeo Ens Noord Oost polder

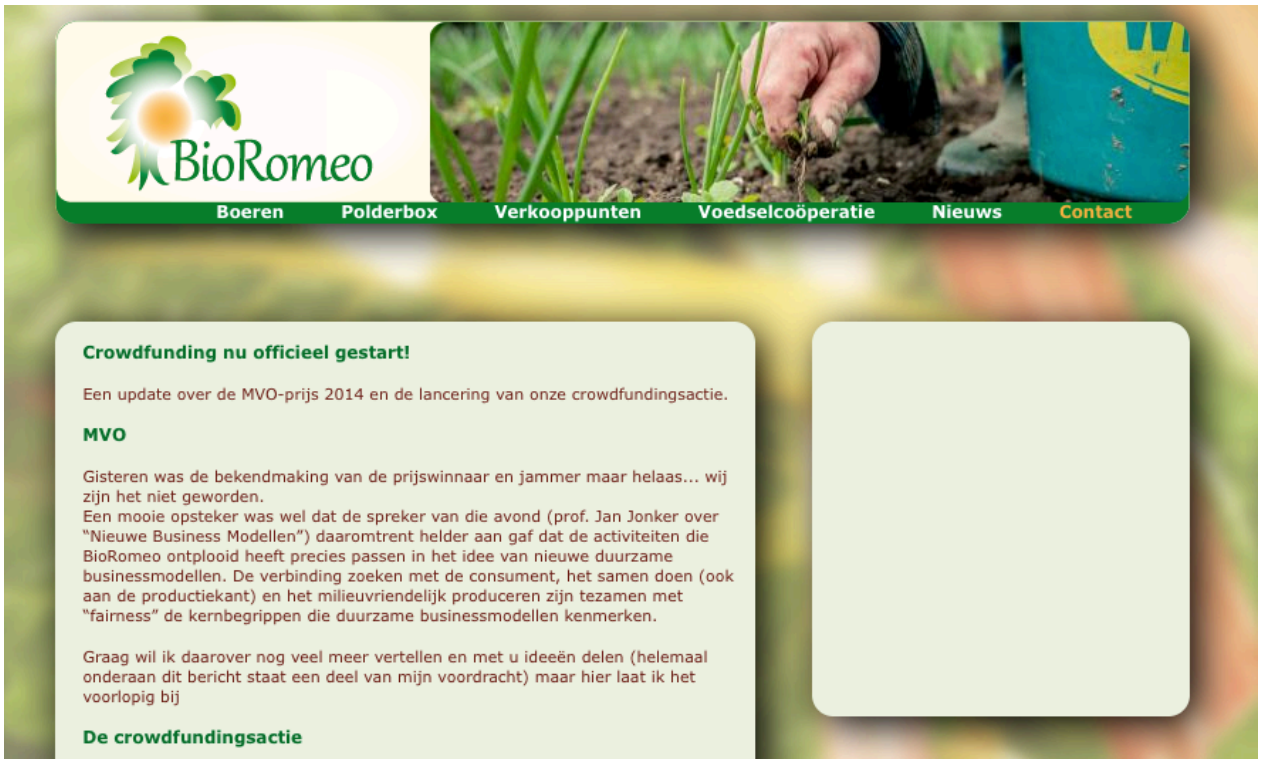
Hoe start ik een Voedselcoöperatie?

Een voedselcoöperatie is een groep mensen die hun groenten, fruit en/of andere producten gezamenlijk inkopen direct bij de boer of groothandel. Hierdoor zijn de producten vers en uit het seizoen. De lijnen zijn direct, geen tussenhandel.
Daardoor én doordat de leden meewerken om de producten verdeeld te krijgen, zijn de prijzen laag voor de consument en eerlijk voor de producent.

Het starten van een voedselcoöperatie is simpel. De ervaring leert dat starten met een kleine club het beste is. Gewoon beginnen met een paar enthousiastelingen waarna organische groei volgt. Andere mensen worden geïnspireerd en sluiten zich aan. Zo wordt de coöperatie breed gedragen en ontstaat er gezamenlijke verantwoordelijkheid.
De Stichting Samen Rooien biedt ondersteuning bij het starten van een voedselcoöperatie. Zij helpen door middel van begeleiding en advies gedurende de opstartfase. Samen Rooien biedt tools en zetten haar (boeren) netwerk in om een regionaal georiënteerde coöperatie op poten te zetten.Belangrijke tools, zoals een handleiding of bestelmodule zijn bij Samen Rooien beschikbaar. Ook vragen zoals waar haal ik mijn groenten vandaan of hoe pak ik het organisatorisch aan worden door ons beantwoord. Uitwisseling met, en begeleiding van ervaringsdeskundigen of zelfs een verdeeldag van een coöperatie bijwonen behoren tot de mogelijkheden.
De Groenteclub (http://www.groenteclub.nl) en VOKOMOKUM (/verkooppunten/) gingen je voor. Volg jij? Neem dan contact op met Barbara via info@samenrooien.nl (mailto:info@samenrooien.nl)

Crowdfunding nu officieel gestart!

Een update over de MVO-prijs 2014 en de lancering van onze crowdfundingsactie.



De crowdfundingsactie [2]

Gisteravond dus ook het startschot gegeven voor deze actie waarbij crowdfunders het mogelijk maken dat er op daken bij biologische boeren zonnepanelen komen.

Gisteravond is op de website www.zonnepanelendelen.nl[3] ons project "opengezet". Dit betekent dat vanaf nu mensen zich echt kunnen inschrijven. Je loopt vrij gemakkelijk door het menu heen; in principe wijst dat zich vanzelf maar aarzel niet om bij hick-ups ons even te bevragen hoe verder.

Dat is dan ook de hoofdreden van dit schrijven en het echte voorstel dat ik u doe:

Doe mee en help ons en onze collegaboeren om versneld de stap te zetten en de drempel te verlagen om van hun boerderijdak een groen energiedak te maken!

Ik zeg u bij voorbaat dank voor uw attentie tot nu toe en uw meeleven met en steun aan ons in de laatste anderhalve maand.

De deal die we aanbieden kent 2 varianten:

1. De variant waarbij voor elke 250 euro aan inleg er voor 300 euro aan groenten en fruit, kaas en eieren terugkomt. Kortom het "Zonnedeel met **gezond** rendement"

2. De variant waarbij voor elke 450 euro aan inleg er een financiële vorm van terugbetaling geregeld is. Kortom het "Zonnedeel met **financieel** rendement"

Met vriendelijke groenten,

Digni van den Dries Zwijnsweg 5 8307 PP Ens 0642 244471 energie@bioromeo.nl (mailto:energie@bioromeo.nl)

"Doe eens normaal man..... doe zelf normaal!" [4]

Een inmiddels beruchte zin die rechtstreeks ook van toepassing kan worden verklaard op de posities van consument enerzijds en producent anderzijds.

Ik beperk me nu tot ons voedsel In de wereld zien we een klein miljard mensen met honger en ruim evenveel met Obesitas. We zien mensen van de ene hype van diëten naar de andere hype van superfoods gaan. Het lijkt erop dat we losgeslagen zijn en niet meer weten wat goed voor ons is: wat **normaal** is. Terwijl we toch bijna allemaal wel een paar goede basisregels meegekregen hebben: eet gevarieerd en met mate, beweeg, reinheid, rust en regelmaat.... en ook dat met mate; "voel je je er met name wel goed bij!" zou ik zeggen.

[2] Van de site van BioRomeo
[3] (https://www.zonnepanelendelen.nl/project/bio-romeo)
[4] Van de site van BioRomeo een bijdrage van Digni van den Dries

Tja en die producenten..... die, althans de meeste kleine, proberen over het algemeen zo`n beetje de markt te volgen of eigenlijk een beetje voor te zijn. Echter met een geliberaliseerde marktomgeving zijn het sinds lang de grote jongens die middels grote budgetten voor reclame en gerichte consumentbeïnvloeding de dienst uitmaken.

Allemaal niet illegaal en binnen de regels maar hebben we er als samenleving echt wat aan? paar voorbeelden:

Onze voeding bevat echt minder mineralen en essentiële micronutriënten dan 50 jaar geleden het aangeboden voedsel is te zout, bevat teveel vet en suiker economische ratrace in het begin van de productieketen (bijna automatisch leidend tot het de grens opzoeken en dus vroeg of laat schandalen en/of grote risico`s; denk bijv. eens aan antibiotica) de toepassing van GMOrganismen leidt tot gigantische monoculturen, houtkap, resistenties bij plagen en maakt uiteindelijk boeren wereldwijd afhankelijk van inputs die ze bij de bijna-monopolisten kunnen kopen

Wat ontbreekt is mijns inziens toch een vorm van maatschappelijke moraliteit. Zelf heb ik veel gehad aan het doordenken van de opvatting: “doe aan een ander niet wat jij niet wil dat jou geschiedt” En dan kun je bij die “ander” ook invullen: je eigen nageslacht, het milieu of de natuur, de verdere toekomst van de aarde en de mensen die er op leven.

En juist in het licht van zo`n overweldigende filosofie heeft het mij geholpen een uitspraak van Gandhi serieus te nemen: “het lijkt niets wat je doet maar het is toch belangrijk dat je het doet” Wat wij, iedereen in deze zaal, zelf kunnen doen is / lijkt erg beperkt maar het is o zo belangrijk dat je wel het goede nastreeft..... voor je kinderen, voor je omgeving maar **met name voor jezelf**!

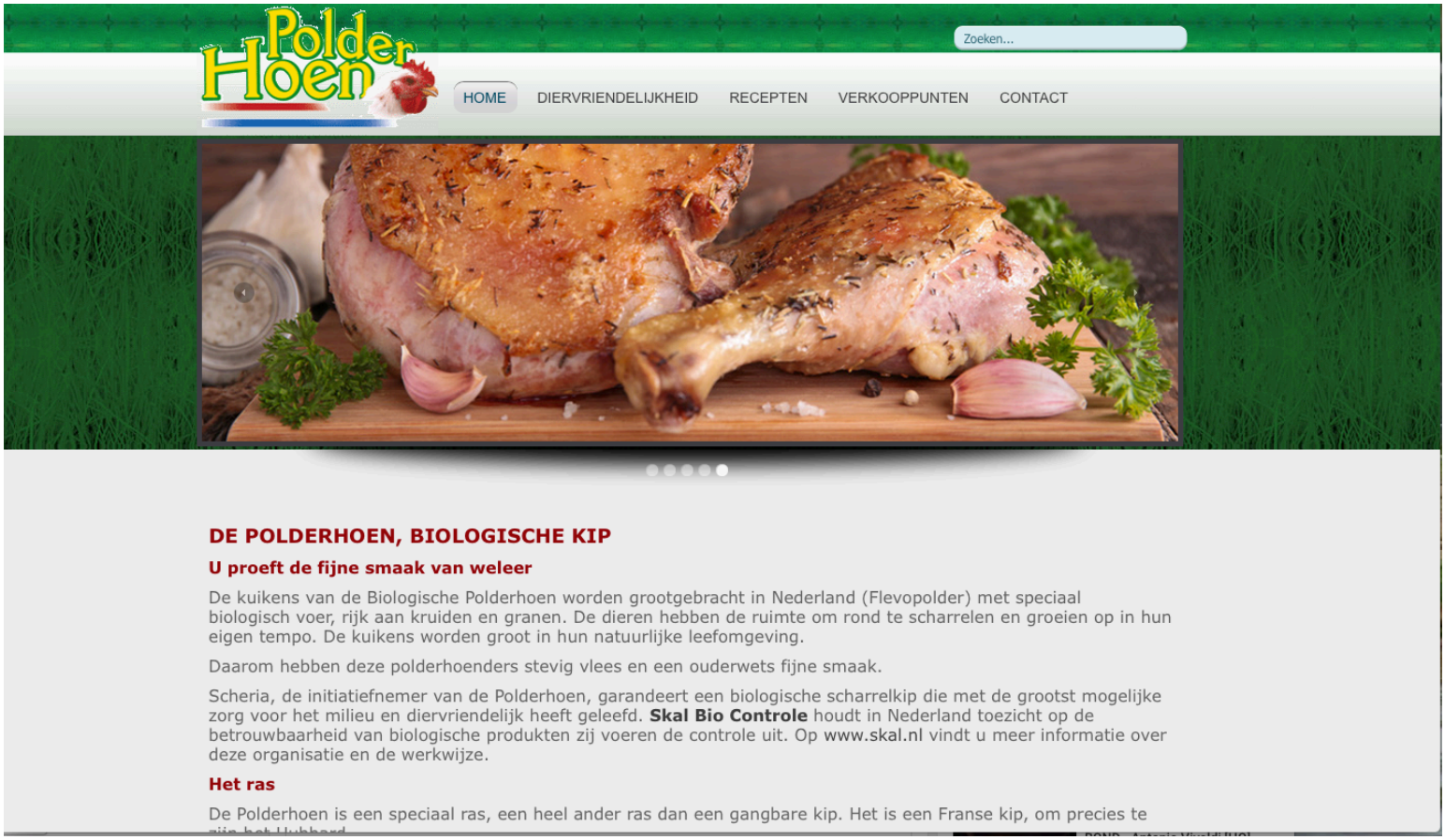
Daardoor heb ik ervaren dat MVO in brede zin niet zwaar is maar juist leuk, uitdagend, gezond en het brengt plezier!!

Ik wens u allen toe het begrip **normaal** eens opnieuw te definiëren.

●●●●

Polderhoen Lelystad

DE POLDERHOEN, BIOLOGISCHE KIP



U proeft de fijne smaak van weleer

De kuikens van de Biologische Polderhoen worden grootgebracht in Nederland (Flevopolder) met special biologisch voer, rijk aan kruiden en granen. De dieren hebben de ruimte om rond te scharrelen en groeien op in hun eigen tempo. De kuikens worden groot in hun natuurlijke leefomgeving.
Daarom hebben deze polderhoenders stevig vlees en een ouderwets fijne smaak.
Scheria, de initiatiefnemer van de Polderhoen, garandeert een biologische scharrelkip die met de grootst mogelijke zorg voor het milieu en diervriendelijk heeft geleefd. Skal Bio Controle houdt in Nederland toezicht op de betrouwbaarheid van biologische produkten zij voeren de controle uit. Op www.skal.nl vindt u meer informatie over deze organisatie en de werkwijze.

Het ras

De Polderhoen is een speciaal ras, een heel ander ras dan een gangbare kip. Het is een Franse kip, om precies te zijn het Hubbard.
Deze kip is 14 jaar geleden gekozen omdat het een langzaam groeiend en sterk ras is. Daarom is dit ras erg geschikt om biologisch gehouden te worden. In vergelijking: een gangbare kip weegt na zes weken 2,2 kilogram, terwijl een Polderhoen na zes weken 1 kilogram weegt en na na 11 weken 2,6 kilogram. De kip krijgt dus de tijd om te groeien en dat is beter voor de kip en voor het vlees. Het vlees van de Polderhoen heeft namelijk meer smaak en een stevigere structuur dan gangbaar kippenvlees

DIERVRIENDELIJKHEID

Drie sterren kip

De Polderhoen wordt op een biologische manier gehouden en heeft daarom een veel diervriendelijker leven dan een gangbare kip. De kippen hebben een warme stal, zitstokken, gelegenheid om stofbaden te nemen en natuurlijk de vrijheid om buiten rond te scharrelen. Buiten kunnen de dieren de schaduw opzoeken en is er voedsel om te pikken. De Polderhoen wordt diervriendelijker gehouden dan scharrelkip. Een biologische kip leeft langer, krijgt biologisch voer zonder hormonen, heeft meer ruimte en kan buiten rond scharrelen. Dit kipvriendelijke en volwaardige leven is beloond met het drie sterren Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming. Dit kenmerk geeft aan dat een biologische kip een beter leven heeft dan een gangbare kip (geen sterren) en een scharrelkip (twee sterren).

Antibiotica

De laatste tijd is de pluimveesector vaak in het nieuws om het overmatige gebruik van antibiotica. Door dit overmatige gebruik kunnen bacteriën en virussen resistent worden voor antibiotica. Dit betekent dat deze ziektes niet of nauwelijks te bestrijden zijn met de beschikbare antibiotica. Dit is kwalijke zaak en de biologische pluimveehouderij laat zien dat dit anders kan. Door het kiezen van een sterk ras, de juiste voeding en goede leefomstandigheden bouwt de Polderhoen een optimale natuurlijke weerstand tegen ziektes op. Door de hoge natuurlijke weerstand blijven de kippen gezond en is er relatief minder uitval van kippen ten opzichte van de plofkip. Daarom kan de kan de Polderhoen zonder antibiotica gezond gehouden worden.

RECEPTEN

Jagerskip met Cognac

Benodigdheden

Polderhoen	1
Boter	40 gram
Cognac	3 eetlepels
Witte Bordeaux	1 dl.
Bouillon	1 dl.
Geraspte ui	1/2
Tomatenpuree	1 blikje
Bloem	
Zout & Peper	
Peterselie	

Bereidingswijze

Braad de Polderhoen bruin in de boter, dit kan heel maar dit kan ook in kleinere stukken.

Flambeer met cognac (steek de cognac aan in een juslepel en giet het brandend over de kip).

Voeg de wijn, de bouillon, zout&peper, de gehakte Peterselie, Selderij en geraspte ui toe.

Stoof het vlees in 45 tot 60 minuten zachtjes gaar.

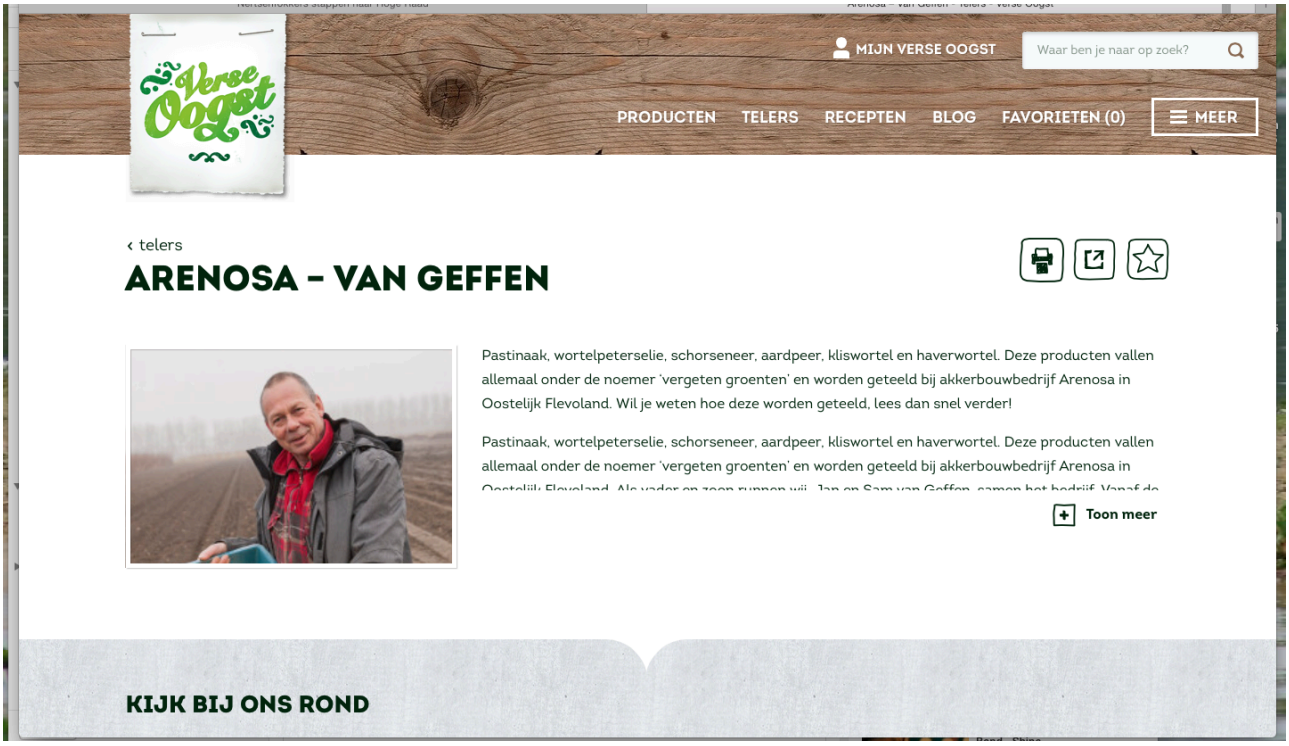
Haal de kip uit de pan en leg op een voorverwarmde schaal.

Roer de tomatenpureedoor het stoofvocht en bind de saus met de aangemaakte bloem.

Breng op smaak met zout&peper.

Serveer met kleine ronde aardappeltjes en worteltjes&peultjes

Arenosa Lelystad



Pastinaak, wortelpeterselie, schorseneer, aardpeer, kliswortel en haverwortel. Deze producten vallen allemaal onder de noemer 'vergeten groenten' en worden geteeld bij akkerbouwbedrijf Arenosa in Oostelijk Flevoland. Wil je weten hoe deze worden geteeld, lees dan snel verder!
Pastinaak, wortelpeterselie, schorseneer, aardpeer, kliswortel en haverwortel. Deze producten vallen allemaal onder de noemer 'vergeten groenten' en worden geteeld bij akkerbouwbedrijf Arenosa in Oostelijk Flevoland. Als vader en zoon runnen wij, Jan en Sam van Geffen, samen het bedrijf. Vanaf de oprichting in 1979 telen we al de zogenaamde vergeten groenten. Op z'n 23e besloot vader Jan een opleiding te volgen via Warmonderhof in Tiel. Warmonderhof is een middelbare land en tuinbouwschool op biologisch-dynamische basis, met daarnaast een praktijkbedrijf met akkerbouw tuinbouw veeteelt fruit.Na afronding van de studie zijn we begonnen op 3 ha zandgrond in het Gelderse Lunteren, hier heeft Jan pas echt de kneepjes van het vak geleerd. In 1988 hebben we de overstap gemaakt naar Lelystad, waar we zijn begonnen met 10 ha. Vanaf die tijd zijn we flink gegroeid en inmiddels telen we op 55 ha zavelgrond.

In tegenstelling tot zijn vader was Sam niet al zo vroeg overtuigd van een carrière in de landbouw. Hij heeft eerst de Hotelschool gedaan en kwam er pas gedurende deze studie achter dat het akkerbouwbedrijf naast vervelende klusjes ook een heleboel uitdagende

werkzaamheden biedt. Sinds 2008 heeft hij de definitieve keuze gemaakt en werken we als vader en zoon samen. Waar Jan zich meer bezighoudt het werk buiten, is Sam voornamelijk bezig met de aansturing van de werknemers. Beslissingen over de teelt en de planning taken we samen.

MIJN PRODUCTEN (5)

PREI

PASTINAAK

SUIKERMAIS

AARDPEER

SCHORSENEER

PRODUCTEN

Met vergeten groenten bedoelen we groenten, fruit en kruiden die vroeger door veel mensen werden gegeten, maar tegenwoordig nog maar een klein deel uitmaken van de voedsel consumptie in Nederland. Er kunnen verschillende redenen zijn waarom deze groenten langzaam uit het dagelijks beeld verdwenen, zoals verandering van smaak, houdbaarheid of opbrengsten voor de teler. Tegenwoordig worden de vergeten groenten echter weer steeds meer onder de aandacht gebracht in onder andere kookprogramma's en kookboeken. Naast de vergeten groenten telen we suikermaïs, aardappels, prei, bloemen en rogge. Alles bij elkaar leveren we een grote diversiteit aan producten. We proberen altijd de marktontwikkelingen in de gaten te houden en de kwaliteit van onze producten te waarborgen. Wanneer nodig proberen we op tijd in te springen op eventuele veranderingen.

TEELT

Ons areaal beslaat totaal 55 ha zavelgrond. De verdeling ziet er ongeveer als volgt uit: 15 ha pastinaak, 8 ha schorseneren, 3 ha wortelpeterselie, 3 ha aardpeer, 35 are kliswortel, 35 are haverwortel, 6 ha suikermaïs, 5 ha snijbonen. De oogst van vergeten groenten begint in september, maar ons werk is jaarrond. De pastinaak wordt in stappen gerooid, de eerste lichting is om aan de vraag van de markt tegemoet te komen en daarna rooien we wanneer

ze volgroeid zijn. Het rooien van schorseneer en aardwortel loopt de hele winter.

VERPAKKING

Al onze producten kunnen bij ons op maat worden verpakt en we beschikken over een eigen flowpack- en sealmachine. We hebben verschillende inpaklijnen waarmee we elke gewenste hoeveelheid kunnen afwegen in inpakken. We proberen hiermee zo goed mogelijk in te spelen op de wensen van onze afnemers. Aangezien dit een arbeidsintensieve klus is, hebben we in het seizoen, van september tot half mei, dagelijks acht uitzendkrachten die ons helpen met inpakken.

BIOLOGISCH

Bij ons op het bedrijf wordt er 100% biologisch geteeld, we streven hiermee naar duurzame enevenwichtige landbouw. Op een milieuvriendelijke manier kun je het gewas ook goed beschermen. Door de jaren heen zijn we steeds meer met machines gaan werken om het werk gemakkelijker en professioneler te maken. Echter werken we nog steeds vanuit de visie 'gezonde grond, gezonde producten'. Onze manier van werken heeft ons een aantal keurmerken opgeleverd, waaronder GlobalGap en meer specifiek voor biologische teelt het keurmerk van Demeter.

TOT SLOT

De bedrijfsnaam Arenosa dankt zijn naam aan de plek waar het bedrijf 35 jaar geleden is begonnen. In Lunteren teelden we op een zandgrond en de Latijnse term Aronesa betekent 'alles wat op zand groeit'.

BEREIDEN

Voorbereiden:

Bestrooi de visfilets met wat zout en laat ze 15 minuten intrekken.
Breng in een waterkoker 11/2 liter water aan de kook.
Snijd de prei in dunne schuine ringen. Zoek de spinazie uit. Halveer de limoen, snijd van beide kanten een plakje af, pers de rest uit.

Bereiden:

Leg de mie in een kookpan, schenk het kokende water er op, roer om en breng het water opnieuw aan de kook.
Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
Stort de mie in een vergiet, laat kort uitlekken en houd de mie, omgeschept met 1 eetlepel olie, warm in de pan.

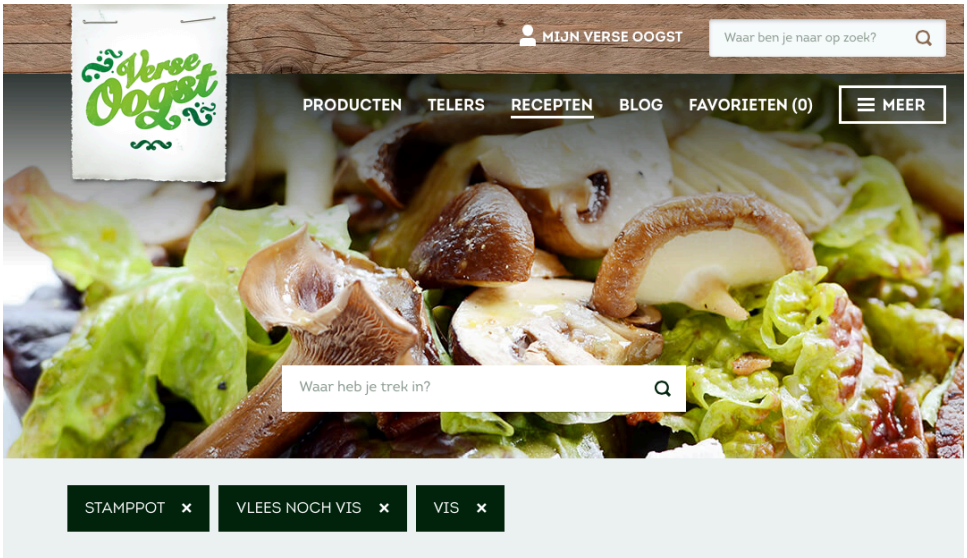
Geroosterde vis op roerbak van prei met spinazie en eiermie

Hoofdgerecht
10-20 minuten 2 personen

BOODSCHAPPENLIJSTJE

- 250 gram rougetfilets
- vers gemalen zeezout en gemengde peper
- 2 prei
- 300 gram verse spinazie
- 1 limoen
- 150 gram eiermie
- 3-4 eetlepels wokolie
- 1 eetlepel ketjap

Verhit een roosterpan droog voor. Bedruppel de visfilets met wat limoensap, kwast ze dun in met wat olie en rooster ze op de vleeskant 1 minuut en op de huidkant 4-5 minuten.
Maal nu wat peper over de vleeskant.
Verhit de wok droog voor, schenk er straalsgewijs de rest van de olie in en roerbak de prei en spinazie 5 minuten, zodat de spinazie slinkt en gaar wordt.



De lekkerste recepten

Schep op het laatst de mie erdoor.
Voeg de rest van het limoensap en de ketjap toe en beng het vocht aan de kook.
Verdeel de pasta over twee diepe borden, leg de visfilets erbij en garneer de borden met een plakje limoen.

TIP
Bewaar prei niet samen met melkproducten, die nemen de geur van prei over
[5]

[5] 'Verse Oogst" is een initiatief van de Greenery www.verseoogst.nl

Extra informatie

7 VRAGEN AAN VISSER HENDRIK KRAMER

Hendrik Kramer is Noordzeevisser en doet met zijn duurzame schip het Food Filmfestival Den Haag aan aanstaande zaterdag. In zeven vragen een portret van deze ambitieuze visser.

1. Stel je voor, wie ben je?

Ik ben Hendrik, 29 jaar, Noordzeevisser en mede eigenaar van het nieuwe MDV-1 schip. Doordeweeks kun je mij meestal op zee vinden. Tien jaar geleden kwam ik voor het eerst aan boord van ons boomkorschip, in 2008 moesten we hier helaas mee stoppen, het ging niet meer. Sindsdien heb ik freelance gevist, o.a. op krabben. In 2013 ben ik met Stching Masterplan Duurzame Visserij (MDV) aan de ontwikkeling van een nieuw, duurzaam, schip begonnen. Dat pilot-schip MDV-1 is er nu!

2. Waarom die liefde voor vis?

Noordzeevis is voor mij het meest duurzame en biologische voedsel dat er bestaat. GMO's staan voor de deur, het merendeel van de zalm wordt gekweekt, we strooien met kunstmest en in de veehouderij houden we de sector op de been met antibiotica. Er is haast geen écht puur en biologisch voedsel meer te krijgen. Maar vis wordt wild geboren in zijn natuurlijke omgeving, hier voor de Nederlandse kust. Vis is echt eten! Daar zouden we zuinig mee om moeten springen en veel meer moeten promoten.

3. Wat is het MDV-1 schip?

Het MDV-1 schip is een initiatief van Stichting Masterplan Duurzame Visserij. Een modern schip, duurzaam en met een zogeheten nieuw verdienmodel. Stichting Masterplan Duurzame Visserij is geboren uit de nood om een economische en duurzaamheidstransi!e in de visserij in gang te brengen. Het pilotschip MDV-1 is sinds een paar maanden af en haalt inmiddels zijn eerste vangsten binnen.

4. Waarom is het MDV-1 schip zo vernieuwend?

Het schip is in elkaar gezet om een zo klein mogelijke ecologische footprint achter te laten. Met de MDV-1 vissen we op tong en schol. De boot vaart super zuinig, doet aan warmte terugwinning en voert een selectieve visserij methode, namelijk de twintigpulse waardoor de impact op de bodem veel kleiner is. Waar eerder 4 liter brandstof voor 1 kilo vis nodig was, kan het nu met slechts 0,5 liter voor 1 kilo vis. Aan boord is een power-managment systeem aanwezig dat de hele energiehuishouding mogelijk monitort en eventuele systemen in of

uitschakelt. Een mooi staaltje samenwerking tussen onderzoek, technologie en de visserij. Dat is voor mij de manier om tot een duurzamere industrie te komen,samenwerken.
Ik hoop dat we met dit schip laten zien dat het kan, duurzaam vissen en financieel haalbaar voor de visserij zelf. We zitten nu in de onderzoeksfase en ik hoop dat in de volgende fase 30 tot 40 meer schepen gebouwd worden, dan kunnen we echt spreken van een transitie

5. Wat heb jij er als visser aan gehad om de YFM academie te volgen?

In 2014 heb ik de YFM academie gedaan. Door de academie ben ik me meer bewust geworden hoe weinig mensen weten over de visserij. Zelf heb ik ondervonden hoe dat is tijdens de YFM Academie waar ik buiten de visserij niets wist van andere sectoren. Zo onwetend als mensen tegenover de visserij staan, stond ik tegenover de varkenssector bijvoorbeeld. Voor veel mensen is vlees gewoon vlees, aardappels zijn aardappels en vis gewoon vis. Wees je bewust van een wereld die achter die producten schuil gaat waardoor je ook samen tot oplossingen kan komen voor een duurzaam voedselsysteem.

6. Hoe eet jij je vis zelf het liefst?

Mijn vis koop ik niet in de winkel maar komt direct van de boot, zelf gevangen. Het meest voor hand ligt natuurlijk een lekker stukje schol, maar ik hou ook van een wat bijzondere vis als het zonnevisje. Goede verse vis hoef je alleen maar in wat boter in een pannetje te bakken, dan heb je al een wereldmaaltijd. Het is jammer dat al deze mooie vissen in Nederland worden aangeland en daarna heel de wereld worden overgevlogen. Wij eten de gekweekte panga en gamba's van ver in plaats van de schol en langous!nes die uit de Noordzee komt. De schol staat eigenlijk hoger op de biologische trap en is veel lekkerder!

7. Je staat zaterdag met het MDV-1 op het Food Filmfestival, wat kunnen mensen verwachten?

Zoals altijd verwacht ik bij Food Filmfestival een positieve sfeer, waar we veel vragen kunnen beantwoorden en mensen een kijkje kunnen nemen hoe het er op zee aan toegaat. Mensen kunnen aan board gaan van het schip en uitleg erover krijgen. De visserij is niet een sector waar je makkelijk iets over te weten komt, zomaar even langsfietst. Ik hoop dat mensen nadat ze bij ons langs zijn geweest begrijpen wat er allemaal achter dat stukje vis zit dat 's avonds op hun bord ligt.