

# In mijn cirkel gaat het om boer, bakker, molenaar



De NatuurSUPER in Eindhoven is een voorbeeld van eten uit de buurt. Klanten kunnen hier zelf hun groenten plukken.



**Eten uit de buurt is vrolijk en bevredigend. Het is genieten en dan ben je bereid ervoor te vechten. Michiel Bussink schreef er een boek over.**

KEES DE VRÉ

YIMBY, Yes in my backyard! Kom maar op met dat verse eten uit de buurt, staat er eigenlijk. Het is meer dan welkom. Zo'n vrolijke tegenhanger van NOT in my backyard is precies wat Michiel Bussink beoogt met zijn nieuwe boek 'Eten uit de buurt'.

De Achterhoeker, zeer actief in lokale voedselketens, ziet regelmatig dat er wel wordt gewerkt aan groene veranderingen, maar dat een groeiend aantal mensen de gevolgen ervan niet in hun achtertuin wil zien. Dat gaat dan

meestal over het plaatsen van windmolens, maar toch. "Naast dat verzet tegen groene veranderingen is er die somberheid over de toekomst met klimaatverandering en voedseltekorten. Dat is een grote valkuil. Je neigt dan al gauw stil in een hoekje te gaan zitten, terwijl er juist aangepakt moet worden. Met dit boek wil ik laten zien dat aanpakken iets vrolijks geeft en bevredigend is. Ja, je moet je inspannen. Maar zo is het leven. Het gaat niet vanzelf. Het is juist genieten om met plaatselijke producenten een band aan te gaan en hun verse waar te kopen en te proeven. En als je ergens van geniet, ben je ook bereid om ervoor te vechten."

## Receptenrubriek

Dat vechten is voor Bussink zelf nooit zo'n opgave geweest. Bij hem was geen omslag nodig. Zijn vader had een moestuin en zijn moeder was kookdocent. Tijdens zijn studie in Nijmegen, waarin landbouw en duurzaamheid een grote rol speelden, bewerkt Bussink zijn eigen moestuin. Voor zijn eindschrijft doet hij onderzoek naar kleine boeren in Zimbabwe. "Het zit dus in mijn genen." Dat uit zich later in zijn werk voor Milieudefensie ook. "Ik schreef en schrijf nog steeds voor hun blad een receptenrubriek. Die vrolijke noot, in dit geval tussen de toch serieuze teksten van Milieudefensie, heb ik altijd al gezocht."

Dat blijkt te meer als de boodschap van Milieudefensie hem toch te looig wordt. Hij vertrekt er en gaat als journalist freelancer. "Ik wil vooral de aantrekkelijke kanten van het groene leven laten zien." Naast het geven van lezingen en workshops verschijnen ook enkele boeken van zijn hand. Onder meer het 'Deventer Kookboek' over de vorming en groei van Deventer aan de hand van de voedselstromen die deze oude Hanzestad in- en uitgingen. In 'Lekker Landschap' toont Bussink de rijkdom aan

smakelijke planten, bloemen, bessen, noten en paddestoelen in het landschap om ons heen. Tijdens een tienjarig verblijf in Maastricht - zijn vrouw had er een baan - struint hij menig stadspark en -tuin af en oogst alles wat hem als eetbaar onder ogen komt.

In 'Eten uit de buurt' bundelt Bussink alle opgedane voedselkennis. "Het moest er gewoon een keer van komen. Er komt ook zo veel informatie op de consument af. Mensen weten het niet meer. Ik wil laten zien dat voedselproductie dicht bij huis een begaanbare weg is. Het is gezonder, lekkerder, beter voor het milieu, beter voor de boer, beter voor de dieren. En het is helemaal niet zo ingewikkeld. Vertrouw op je gezonde verstand."

## Oude conserveringsmethoden

In het boek krijgt de lezer niet alleen theoretische verhandelingen voorgeschoteld. Leunend op zijn grote praktijkervaring neemt Bussink hem regelmatig aan de hand en troont hem mee naar bos en tuin. Hij gaat mee op jacht en hij laat aan de hand van schema's zien hoe een moestuin te bestieren. Verder passeren oude conserveringsmethoden de revue en doet Bussink voor hoe het nieuwe boodschappen doen in zijn werk gaat.

Vrolijkheid mag dan de boventoon voeren, de soms wat zware theorie is wel belangrijk, vindt Bussink. Hij laat twee tekeningen zien, rondjes met lijnen en pijlen. De ene is klein en simpel en de lijnen verbinden vier schakels. De ander is groot en toont vele door elkaar getrokken lijnen en telt 16 schakels. "Ik noem dat voedselcirkels, in dit geval voor mijn dagelijkse boterhammen. In die kleine cirkel gaat het om de boer, de molenaar, de bakker en ik. Die drie schakels voor mij ken ik bij naam en ik weet hoe zij werken."

"Mijn boterham uit die grote cirkel heeft een lange en ingewikkelde

weg afgelegd, langs een fors aantal schakels waar ik geen weet van heb. Die lange weg noodt de makers van het brood tot het toevoegen van verbeteraars en conserveringsmiddelen. Bovendien verbruikt zo'n lange keten veel energie en zorgt ervoor dat er minder te verdienen valt voor boer en middenstander."

De schrijver geeft toe dat hij af en toe ook dit anonieme brood eet, als het brood van bakker Ton niet te krijgen is. Dat geeft gelijk een van de dilemma's weer waar Bussink tegenaan loopt bij de zoektocht naar lokaal geproduceerd voedsel.

"Ik heb geen sluitende blauwdruk gemaakt. Die is er ook niet, denk ik. Iedereen moet fatsoenlijk eten, dat is mijn uitgangspunt. Ik heb een richting aangegeven waarin we kunnen zoeken naar alternatieven voor het huidige vastgelopen voedselsysteem. Ik heb in de praktijk ondervonden dat het mogelijk is. Hoe het er precies uit gaat zien als velen het gaan doen, weet ik niet. Het is met vallen en opstaan zoeken, maar er is veel te winnen."

### **Eten uit de buurt**

Het boek 'Eten uit de buurt' van Michiel Bussink is uitgegeven door SimplifyLife en kost € 19,95. Het is het vijfde boek dat is uitgegeven in de Genoeg-reeks over rijk leven en vrolijk besparen. Meer informatie [www.michielbussink.nl](http://www.michielbussink.nl)