



Fotograaf: Nichon Glerum

Op weg naar een gezonde eetcultuur

Over de Nederlandse eetcultuur is veel te doen: er wordt door te veel mensen ongezond gegeten en er wordt steeds minder zelf gekookt. Om de Nederlandse eetcultuur weer op een hoger niveau te krijgen, kwamen op 21 september 200 food professionals bijeen op KOST, een initiatief van het platform Van Moeder Natuur*.

In de Amsterdamse Westergasfabriek ging het Kost event van start met een betoog van filosoof Julian Baggini over de Nederlandse identiteit. Hij stelde dat nieuwsgierigheid en handelsgeest de Nederlandse eetcultuur al eeuwen ontvankelijk maken voor invloeden van buitenaf. Volgens Linda Roodenburg, antropoloog en historica, heeft moralisme veel invloed gehad op de Hollandse Kost. Overvloed in eten stond tegenover het kerkelijke vasten en strenge voedselrichtlijnen. Tegenwoordig bepalen voedselgoeroes wat we mogen eten. Blijkbaar heeft de Nederlander behoefte aan denken in goed en fout en houden we van richtlijnen.

Focus op smaak en gezondheid

Een manier om de Nederlandse eetcultuur te verbeteren is volgens smaakprofessor Peter Klosse meer aandacht te besteden aan smaak en gezondheid. Jarenlang zijn producten ontwikkeld

voor het gemak. Klosse vindt dat smaak en gezondheid weer de overhand moeten krijgen in het creëren van nieuwe producten. Meer aandacht voor lekker en gezond eten kwam ook terug in de bijdragen van topchef Robert Kranenburg en kookboekenschrijfster Nadia Zerouali die na de lunch hun visie gaven. De laatste spreker van de dag, de Britse professor Food and Health Policy' Martin Caraher gaf harde kritiek op het WRR rapport 'Naar een expliciet voedselbeleid'. Hij drukte de zaal echter ook op het hart dat iedereen z'n steentje moet bijdragen aan een gezondere eetcultuur.

10.000 kinderen leren koken

Miljuschka Witzenhausen, ambassadrice van platform Van Moeder Natuur, riep de zaal op een gezamenlijke uitdaging aan te gaan en zo daadwerkelijk bij te dragen aan een gezondere dagelijkse kost. Miljuschka, bekend als tv-presentatrice, wil in één jaar tijd ruim 10.000 kinderen leren waar ons eten vandaan komt en leren koken met basisvoedingsmiddelen. 'Dat is iets waar we vandaag mee kunnen beginnen.' (JV)

* Van Moeder Natuur is een initiatief van Groenten-Fruit Huis, de Nederlandse Zuivel Organisatie en het Nederlands Bakkerij Centrum.

www.kost.nl en www.vanmoedernatuur.nl

