



PROEF DE AARDE

Tijd:

Vrijdag 23 november
van 14.00 – 16.00 uur
daarna signeren boek
Tuinen van overvloed

Plaats:

Laan van Erica 50,
7321 BX Apeldoorn
(bij NS Apeldoorn De Maten)

Toegang:

€ 5,- bij inschrijving op
info@janvanarkel.nl,
daarmee ook gratis toegang
tot *Groene Passie*

www.janvanarkel.nl
info@janvanarkel.nl

Interactieve lezing van

FRANSJE DE WAARD & INNO KOCK HET NIEUWE MOESTUINIËREN EN VOEDSELGEMEENSCHAPPEN

Kom op 23 november luisteren en meepraten bij *Groene Passie*,
de beurs voor tuinliefhebbers die kiezen voor natuur en duurzaamheid.
www.groenepassie.nl

TOEKOMST ZAAIEN, OM TE BEGINNEN IN EIGEN TUIN



In de moestuin ervaar je wat voedsel in wezen is. Je maakt er mee hoe voedselplanten groeien en bloeien, hoe sterk en kwetsbaar zij zijn, hoe ongelooflijk veel verschillende eetbare soorten planten er bestaan, en hoe vers, levend voedsel smaakt. Moestuiniëren is ecologie en economie op de vierkante meter met een sociale meerwaarde – want geen tuinier houdt toch alles helemaal voor zichzelf? Geen wonder dat er steeds meer mensen in de moestuin te vinden zijn; er is zelfs sprake van een mondiale moestuinbeweging.

Tegelijk willen steeds meer mensen af van de industriële voedselproductie in monoculturen. Op allerlei niveaus werken zij hartstochtelijk aan de vernieuwing van het systeem voor onze voedselvoorziening. Consumenten, producenten en groepen van allerlei pluimage vormen lokaal 'food communities' en met zijn allen een mondiale voedselbeweging.

Samen richten deze bewegingen een toekomst in waarin het maximaal draait om de gezondheid van mens en Aarde, en een rechtvaardige economie.

Twee belangrijke spelers uit deze beweging komen op *Groene Passie* vertellen over moestuiniëren met permacultuur, over het opzetten van een food community en over wat hen inspireert, wat hen frustreert, en wat zij aan het bouwen zijn en hoe je daar deel van kunt uitmaken. Het zijn:

- **Fransje de Waard**, schrijver van *Tuinen van Overvloed*, consultant permacultuur, en
- **Inno Kock**, pionier van *Lazuur food community Wageningen*, voorheen Buys & Ko.

Fransje en Inno schetsen de contouren van een werkelijk duurzame en zinvolle land- en tuinbouw, een vitaal, samenhangend ecosysteem van talloze spelers met ieder hun eigen kwaliteiten, voorkeuren en bijdragen, die elkaar in vrijheid weten te vinden. Zij vullen elkaar aan en nodigen hun publiek uit om voor zichzelf te verkennen welke volgende stap ieder van hen daarin wil gaan zetten.

PERMACULTUUR TOEPASSEN IN DE MOESTUIN

Permacultuur is de directe toepassing van principes en processen die af te lezen zijn aan natuurlijke ecosystemen. Het devies luidt: werk met de natuur mee, niet tegen haar in. Het resultaat houdt zichzelf duurzaam in stand en levert heel veel verschillende producten om te oogsten. Zo kunnen we onze werkelijke behoeften vervullen – een woonplek, gezond voedsel, schoon water, schone lucht, zinvolle bezigheden en sociale contacten – en is er ook voldoende voor al het andere leven op Aarde.

In de moestuin is er bij permacultuur extra aandacht voor

- de bodem die, net als in de natuur, bedekt blijft met organisch materiaal ('mulch') en het bodemleven dat maximaal met rust wordt gelaten door niet om te spitten;
- het microklimaat door kleine verschillen in bijv. temperatuur en vochtigheid te ontdekken, te benutten en uit te vergroten;
- de biodiversiteit door combinaties te zoeken van verschillende gewassen, rassen en variëteiten die goed samengaan, elkaar aanvullen en liefst zelfs ondersteunen;
- meerjarigen, voor min of meer 'wilde' soorten en minder bekende of zelfs 'vergeten' groenten en fruit, en voor een rijk insectenleven;
- het gebruik van de verticale ruimte met struiken, bomen en klimmers, zodat elke vierkante meter beter wordt benut en er bovendien nieuwe ecologische 'niches' en microklimaten ontstaan, die een divers 'eetbaar landschap' vormen.

Wie blijft observeren en experimenteren zal ervaren dat hoe meer we met de natuur meewerken, hoe meer werk zij voor ons zal doen.



Fransje de Waard (landbouwkundig ingenieur in de tropische bosbouw) is de auteur van het standaardwerk *Tuinen van Overvloed – permacultuur als inspiratie voor een duurzaam leven op Aarde* dat zojuist zijn derde druk beleeft. Vanuit haar bedrijf *De Waard Eetbaar Landschap* werkt zij aan doorbraken, zoals de ecologische wijk Lanxmeer in Culemborg die mede met haar input tot stand kwam. Fransje de Waard treedt op als docent, opiniemaker, ontwerper, verbinder en aanjager bij initiatieven rond voedsel, groen en stadslandbouw, mikt als consultant op het verduurzamen van de mindset bij beleids- en plannenmakers, en hamert overal op het belang van bodemleven en de onvermijdelijke ontwikkeling naar teelt in meerjarige polyculturen. In 2012 ontving zij van Groen Links in haar woonplaats Amsterdam een groen lintje voor haar inzet voor stadslandbouw en 'food democracy'.

LAZUUR FOOD COMMUNITY WAGENINGEN

Als Wageningen met zijn landbouwuniversiteit het hol van de leeuw is, dan is daar een lammetje geboren dat ons hoop geeft voor de toekomst: de Lazuur food community. In de loop van de tijd gingen producenten, detailhandel en consumenten van biologisch geteelde voedingsmiddelen zich in Wageningen steeds op nieuwe manieren tot elkaar verhouden. Vanuit het 'alternatieve' eethuis Jokari professionaliseerde de lokaal legendarische consumentenvereniging Pee Pastinakel zich midden jaren 80 tot een heuse vennootschap, die tot voor kort de innovatieve natuurvoedingswinkel Buys & Ko exploiteerde. Inno Kock introduceerde er een innovatief systeem waarin klanten via financiële deelname de winkel bevoorraden hielden.

De kritische Wageningse cliëntèle werd steeds mondiger en ging vragen om voedsel uit de regio. Dat past in de filosofie van Inno Kock en zijn mede-vennoten. Dit jaar lanceerden zij in samenwerking met klanten en producenten de Lazuur Food Community Wageningen. Stel je daarbij een markt of mercado voor zoals die in Zuid-Europa nog wel te vinden is, met een divers en seizoensgebonden aanbod van vers en ambachtelijk verwerkt voedsel uit de regio, en korte lijnen tussen boer en consument. De meest geschikte vorm daarvoor is de coöperatieve samenwerking, waaraan de uiteenlopende leden rechtstreeks met elkaar markt-handel vorm kunnen blijven geven. In Nederland is Lazuur de eerste gemeenschap die zichzelf zo compleet rondom voedsel organiseert; als model is het op allerlei manieren ook elders toepasbaar.



Inno Kock (biologisch-dynamische land- en tuinbouw aan de Warmonderhof en de opleiding Sociale Driegerleding, over de verhouding tussen cultuur, recht en economie) was vanaf 1983 als vennoot zelfstandig ondernemer in de natuurvoedingshandel *Buys & Ko*, en daarnaast treedt hij sinds 2000 vanuit zijn bedrijf *De Nieuwe Maat* op als adviseur aan ondernemers in de natuurvoedingsbranche. Inno Kock is sinds jaar en dag één van de drijvende krachten achter vernieuwingen in de voedsleconomie in het kritische en bewuste Wageningen. Eerder dit jaar zette hij met anderen de *Lazuur food community Wageningen* in de wereld, als volgende stap om producenten en consumenten van gezond biologisch voedsel nog dichter bij elkaar te brengen.

Organisatie inschrijvingen:
Uitgeverij Jan van Arkel.
Schrijf je nu in:
info@janvanarkel.nl