Food for Thought

* Second Thought



FRIES LANDBOUW MUSEUM
NATIONAAL VEETEELT

Voedselexpositie

Food for Thought / * Second Thought

FRIES LANDBOUW MUSEUM
NATIONAAL VEETEELT

VOORWOORD

Food for Thought ontstond, zoals veel van mijn projecten als fotograaf en filmmaker, vanuit nieuwsgierigheid. Kijkend naar het eten op mijn bord vroeg ik me af, weet ik nog wel hoe en waar dit geproduceerd wordt? Ik ben nog van de generatie seizoensgroenten en niet elke dag vlees, want dat was veel te duur. Tijd om eens te gaan kijken hoe ons voedsel wordt gemaakt, dacht ik.

We leven in een tijdperk waarin we verwachten dat alles er altijd is en raken geïrriteerd als een schap leeg is. Ooit was een avocado iets met guacamole in een Mexicaans restaurant en hadden de meesten van ons twintig jaar geleden nog nooit een mango gezien. Kortom, een kijkje in de keuken leek mij op z'n plaats.

Toen ik begon aan dit project, was het ook het begin van covid, en gingen de boeren de straat op. Ik dacht dat, doordat ik alleen in Nederland kon werken vanwege covid, dit makkelijker zou zijn voor mijn onderzoek; ik ken tenslotte de weg en de taal. Maar niks bleek minder waar. Het wantrouwen was groot en in beginsel wilde niemand mij binnenlaten. Het verbaasde mij want je zou als consument toch mogen weten waar je eten vandaan komt en hoe het geproduceerd wordt.

"Het is geen aanklacht;
ik wil de processen laten zien."
Kadir van Lohuizen

Dat de aanhouder wint, bleek uiteindelijk waar en dat gold ook voor: "Als er een schaap over de dam is [...]". Ik laat alleen zien en (ver)oordeel niet en dat heeft geholpen. Tenslotte zijn mensen heel goed in staat zelf een mening te vormen, daar hebben ze mij niet voor nodig. Het is in die zin ook een pleidooi voor transparantie geworden, want als die er niet is ontstaat achterdocht en daar is niemand bij gebaat.

Ik ben heel blij dat Food for Thought nu samen met Second Thought te zien is in het Fries Landbouwmuseum. Ik hoop dat deze dubbeltentoonstelling de bezoeker help de voedselvraagstukken beter te begrijpen. En dat er mogelijke wegen worden verkent naar voldoende, gezond en duurzaam voedsel voor iedereen, met respect voor de aarde en alles wat daarop leeft, binnen een vitaal voedselsysteem.

Kadir van Lohuizen

Oktober 2026



©Kadir van Lohuizen/NOOR



Bustanica, Dubai, VAE
Bustanica is naar eigen zeggen de grootste vertical farm ter wereld. Op 30.000 m2 verbouwen ze het hele jaar door sla, spinazie, boerenkool en rucola. Daarbij wordt de hele ruimte gebruikt en groeien er verschillende groente boven en onder elkaar. In het hete klimaat van de regio is er veel energie nodig voor deze productie.

©Kadir van Lohuizen/NOOR



INHOUD

1. Food for Thought 1
2. Second Thought 3
3. Projectpartners 9
   - Economie 9
   - Branche, belangen en vertegenwoordiging 10
   - Agro-Foodbedrijven 11
   - Onderzoek en Innovatie 11
   - Natuur en milieu 12
   - Markt, afzet en consument 13
   - Voeding, gezondheid en voedselcultuur 14
4. Essays 16
   - Jaap Seidell 17
   - Esther de Snoo 20
   - Imke de Boer 21
5. Colofon 23



Nijsen, Veulen, NL
Deze berg afgekeurde stroopwafels is voer voor de varkens. Vroeger belanden voedselresten, zoals appelschillen of afgekeurde tomaten, in de voederbak van deze alleseter. Tegenwoordig krijgen varkens en kippen ook andere restjes te eten, zoals donuts, stroopwafels, pasteitjes en winegums. Vaak alleen afgekeurd omdat ze iets te doorbakken of niet mooi rond zijn. De standaard van de consument ligt steeds hoger. Voedsel met kleine afwijkingen wordt niet gekocht en dus afgekeurd.

©Kadir van Lohuizen/NOOR



Food for Thought

Waar komt jouw voedsel vandaan?

We zijn gewend geraakt aan volle schappen en volop keuze in de supermarkt. Sperziebonen uit Kenia, avocado's uit Peru en aardbeien in de winter. Deze overvloed aan producten is het resultaat van een complex en wereldwijd systeem, waarin Nederland een grote rol speelt. Fotograaf en filmmaker Kadir van Lohuizen gaat op zoek naar de wereld achter het eten op ons bord.

Van Lohuizen brengt in beeld wat vaak buiten ons blikveld blijft. De hele voedselketen trekt voorbij aan zijn lens: van hypermoderne zaadveredeling en gigantische opslagloodsen tot verticale boerderijen en slachterijen. In de havens van Amsterdam en Rotterdam en de cargoterminals van Schiphol ziet Van Lohuizen wat Nederland aan voedsel de wereld instuurt en wat er ook weer binnenkomt. Zijn onderzoek naar voedselstromen brengt hem naar landen over de hele wereld: De Verenigde Staten, Saudi-Arabië, de Verenigde Arabische Emiraten en Kenia. Steeds wordt hij heen en weer geslingerd tussen verwondering en verbijstering.

Waar komt ons voedsel vandaan? Waar gaat het naar toe? Hoe bewegen de voedselstromen over de wereld? En welke rol speelt Nederland en de scheepvaart in het wereldwijde voedselsysteem.



*Second Thought

Wat ligt er op ons bord?
Kadir van Lohuizen toont met zijn tentoonstelling hoe complex en ingrijpend ons mondiale voedselsysteem is. *Food for Thought* confronteert ons met een grote opgave: hoe produceren we voldoende gezond en betaalbaar voedsel, zonder de aarde uit te putten? Het Fries Landbouwmuseum onderschrijft die kritische blik. Tegelijkertijd zijn de talrijke bestaande inspanningen van de landbouw- en voedselsector om het voedselsysteem te verbeteren minder zichtbaar dan de problemen.

De vraag achter ons voedsel
Om die reden zetten wij een volgende stap. Waar *Food for Thought* vragen oproept en bewustwording creëert, laat *Second Thought* zien hoe partijen uit de landbouw- en voedselsector werken aan mogelijke antwoorden. Niet om de kritiek te weerleggen, maar om er een meerstemmig vervolg aan te geven. Voor zo'n complexe opgave bestaat immers niet één geëigende oplossing. De samenhangende vraagstukken die *Food for Thought* zichtbaar maakt, vormen daarbij het vertrekpunt. Sommige gaan over de voedselvoorziening: hoeveel voedsel hebben we nodig? Hoe en waar wordt het geproduceerd? Andere raken direct aan mens, dier en leefomgeving: gezondheid, dierenwelzijn, bodem, klimaat. Weer andere gaan over de manier waarop het voedselsysteem als geheel werkt: verdienvermogen, samenwerking, regelgeving, verantwoordelijkheid.

©BO Akkerbouw

Daaruit volgen voor *Second Thought* drie vragen. Allereerst: wat willen we bereiken? Hoe zorgen we voor voldoende, gezond en duurzaam voedsel voor iedereen? Vervolgens: onder welke voorwaarden doen we dat? Hoe produceren en consumeren we met respect voor de aarde, haar bodem, planten, dieren en mensen? En ten slotte: op welke manier maken we dat mogelijk? Hoe ontwikkelen en behouden we een vitaal voedselsysteem dat deze doelen kan dragen? Die drie vragen komen samen in één centrale vraag:

‘Hoe zorgen wij voor voldoende gezond en duurzaam voedsel voor iedereen, met respect voor de aarde, haar bodem, planten, dieren en mensen, binnen een vitaal voedselsysteem?’

Eén opgave, verschillende perspectieven
Deze vraag legden wij voor aan onze expositiepartners; uiteenlopende partijen uit het voedselsysteem: boerenorganisaties, onderzoekers, bedrijven, financiële instellingen en maatschappelijke organisaties. Iedere partner antwoordt vanuit zijn eigen overtuiging, positie en verantwoordelijkheid en onderbouwt zijn visie met concrete praktijkvoorbeelden. Het museum schrijft daarbij geen antwoord voor en laat de deelnemers zoveel mogelijk in hun eigen woorden spreken. Zo worden verschillende perspectieven op één gedeelde opgave naast elkaar zichtbaar.

Wie zit aan tafel en wie niet?
Voor *Second Thought* werd een brede groep benaderd uit alle delen van het voedselsysteem. De uiteindelijke deelnemers vormen echter geen volledige afspiegeling van de landbouw- en voedselsector. Zo zijn bijvoorbeeld de transportsector, consumentenorganisaties, de vleesindustrie en de visserijsector helaas niet vertegenwoordigd. Dat is geen bewuste uitsluiting, maar de uitkomst van een lang en intensief verkenningstraject. Daaruit ontstond deze bestaande gevarieerde gelegenheidscoalitie. Hoewel principieel neutraal, maakten wij met het agenderen van het onderwerp en het programmeren van de expositie tegelijkertijd ook keuzes.

Waar ideeën praktijk worden
De overgang naar een toekomstbestendiger voedselsysteem voltrekt zich niet ineens. Sommige veranderingen zijn groot, andere klein; sommige kunnen direct worden doorgevoerd, andere vragen tijd, onderzoek, samenwerking of investeringen. Boeren en andere ondernemingen in de keten moeten voldoende kunnen verdienen om in verandering te investeren. Daarbij kunnen doelen rond voedselproductie, natuur, klimaat, dierenwelzijn, betaalbaarheid en inkomen elkaar versterken, maar ook botsen. Bovendien komen kosten en opbrengsten niet altijd op dezelfde plek terecht. Een lage voedselprijs kan bijvoorbeeld gunstig zijn voor de consument, terwijl een deel van de maatschappelijke of ecologische kosten elders in het systeem terechtkomt. Daarom moeten we kijken naar concrete stappen en de bijbehorende dilemma’s en beperkingen.

En dan komt u in beeld
Vergelijk de verschillende bijdragen van onze partners, die in groepen door het museum staan opgesteld. Welke visies overtuigen u? Welke praktijkvoorbeelden verrassen? Op de expositiewebsite kunt u alles uitgebreid teruglezen. In *Second Thought* bent u niet alleen bezoeker, maar zelf ook onderdeel van het voedselsysteem. De expositie eindigt daarom met een zuil voor de consument. Terwijl aanbod, prijs, gemak en omstandigheden mede bepalen welke mogelijkheden u heeft, doen uw keuzes er werkelijk toe. Welke kunt en wilt u zelf maken?

©Kadir van Lohuizen/NOOR

Alles hangt met alles samen
Producenten, verwerkers, onderzoekers, financiers, handel, horeca, maatschappelijke organisaties, overheid en consumenten beïnvloeden elkaar. Een verandering op één plek kan daardoor elders in het systeem doorwerken. Wat op korte termijn een verbetering lijkt, kan op langere termijn anders uitpakken. De verantwoordelijkheid ligt daarom niet bij één schakel: geen enkele partij kan het voedselsysteem alleen veranderen.

Ruimte voor verschil
Door elkaars perspectieven, motieven, belangen en dilemma's te leren kennen, kan meer begrip ontstaan voor de keuzes van anderen. Als verbindend podium wil het Fries Landbouwmuseum ruimte bieden aan een open dialoog tussen partijen binnen en buiten de sector en met de samenleving. Niet om verschillen glad te strijken, maar om deze zichtbaar en bespreekbaar te maken. Het omvangrijke publieksprogramma van oktober 2026 tot juni 2027 biedt daarvoor verdere perspectieven, gesprekken en ontmoetingen.

Geen eindpunt, maar een tussenstand
Second Thought presenteert daarom geen oplossing, maar een stand van zaken: mogelijke richtingen, concrete inspanningen, uiteenlopende afwegingen en vraagstukken die nog lang niet zijn opgelost. Wat vandaag een betekenisvolle stap is, hoeft geen eindoplossing voor morgen te zijn.



©BO Akkerbouw



Gateway Marine Services / Plan Fresh, Kibati, Kenia
In de haven van Mombasa vertrekken gekoelde reefers vol met avocado's naar Rotterdam. De avocado's doen er 26 dagen over om in Nederland aan te komen. Er is geen directe route van Mombasa naar Rotterdam. De avocado's reizen via een overslag in Salalah (Oman) verder naar Nederland.

©Kadir van Lohuizen/NOOR



PROJECTPARTNERS



ECONOMIE

Rabobank
Rabobank is een coöperatieve bank met sterke historische banden met landbouw en voedsel en is actief van lokale agrarische bedrijven tot internationale voedselketens. De bank verstrekt financiering, kennis en netwerkondersteuning. Zij wil investeringsruimte en verdienvermogen verbinden met maatschappelijke prestaties voor bodem, klimaat, biodiversiteit en gezondheid, zodat verduurzaming ook economisch uitvoerbaar wordt.

Flynth
Flynth is een landelijke accountants- en adviesorganisatie met agrarische wortels en bijna 2.000 medewerkers. Zij ondersteunt boeren, tuinders en foodbedrijven met administratie, accountancy, financieringsadvies, bedrijfsoverdracht, regelgeving en strategisch advies. Flynth wil met betrouwbare cijfers en doorgerekende scenario's verduurzaming financieel bestuurbaar maken, zodat ondernemers kunnen investeren zonder economische continuïteit uit het oog te verliezen.

©LTO Noord

BRANCHE, BELANGEN EN VERTEGENWOORDIGING

LTO Noord
LTO Noord vertegenwoordigt ruim 21.000 leden uit verschillende sectoren in negen provincies en ondersteunt boeren en tuinders met belangenbehartiging, informatie, werkgeversadvies, kennisdeling en projecten. De vereniging verbindt de landbouwpraktijk met overheden, kennisinstellingen en ketenpartijen. Zij ziet levensvatbare bedrijven, binnen ecologische grenzen en met voldoende investeringsruimte, als basis voor een gezond en duurzaam voedselsysteem.

BO Akkerbouw
BO Akkerbouw verenigt veertien organisaties uit veredeling, teelt, advies, handel en verwerking en functioneert als platform en kenniscentrum voor de akkerbouwketen. Zij organiseert onderzoek, ontwikkelt sectorafspraken en verspreidt kennis. De vereniging wil betrouwbare voedselproductie combineren met weerbare teelten, gezonde bodems, schoner water, biodiversiteit en een blijvend economisch perspectief voor telers.

Agrarische Jongeren Fryslân
Agrarische Jongeren Fryslân verenigt ongeveer 1.200 jongeren in twintig lokale afdelingen en geeft jonge boeren en toekomstige bedrijfsovernemers een gezamenlijke stem. De vereniging organiseert kennisuitwisseling, bijeenkomsten en belangenbehartiging en onderhoudt banden met overheid, banken en landbouworganisaties. Zij verbindt toekomstige voedselproductie met bedrijfsopvolging, grond, inkomen, natuur en ruimte om te vernieuwen.

NZO
NZO is de brancheverenigingvan dertien zuivelverwerkers die samen vrijwel al het Nederlandse melkvolume verwerken. Het bureau behartigt ledenbelangen, deelt kennis en werkt aan kwaliteit, voedselveiligheid, voeding, verduurzaming en markttoegang. NZO wil voedzame en betaalbare zuivel verbinden met dierenwelzijn, minder druk op klimaat en natuur en voldoende investeringsruimte in de zuivelketen.

AGRO-FOODBEDRIJVEN

FrieslandCampina
FrieslandCampina is een internationale zuivelonderneming met een coöperatieve structuur: meer dan 15.000 melkveehouders zijn leverancier én mede-eigenaar. De onderneming verwerkt melk tot consumentenproducten, gespecialiseerde voeding en ingrediënten en verbindt boer, fabriek en markt. Zij wil voedzame en betaalbare voeding combineren met boereninkomen, voedselveiligheid en een steeds lagere ecologische impact.

Royal HZPC Group
Royal HZPC Group uit Joure is een internationaal aardappelveredelings- en pootgoedbedrijf. Het ontwikkelt, beproeft en vermarkt rassen voor uiteenlopende klimaten, teelten en toepassingen en werkt daarbij met telers, onderzoekers en handelspartners. HZPC wil via weerbare rassen en gerichte veredeling bijdragen aan betrouwbare voedselproductie, minder middelengebruik en efficiënter gebruik van bodem en water.

Kipster
Kipster is een Nederlands voedingsmiddelenbedrijf dat een eigen concept voor eieren en kippenvlees ontwikkelt en samen met boeren, voerproducenten, financiers en retailers uitvoert. Het bedrijf stuurt op voer, huisvesting, dierenwelzijn, energie, transparantie en ketenafspraken. Kipster wil een voedselsysteem met minder dieren, die vooral reststromen benutten, en een eerlijke beloning voor boeren.

ONDERZOEK EN INNOVATIE

Van Hall Larenstein
Van Hall Larenstein is een gespecialiseerde groene hogeschool met vestigingen in Leeuwarden en Velp. Zij combineert hoger beroepsonderwijs met praktijkgericht onderzoek en werkt nauw samen met bedrijven en maatschappelijke organisaties. De hogeschool wil professionals opleiden die voedselvraagstukken in samenhang bekijken en ecologische, sociale en economische gevolgen kunnen afwegen voordat zij oplossingen in de praktijk toepassen.

Dairy Campus
Dairy Campus is de onderzoeks- en praktijklocatie voor de melkveehouderij van Wageningen University & Research en combineert een werkend melkveebedrijf met onderzoek. Boeren, bedrijven, onderzoekers en overheden testen er nieuwe werkwijzen en technologie. Dairy Campus wil innovaties niet alleen technisch beoordelen, maar ook op diergezondheid, dierenwelzijn, milieu, boereninkomen en praktische toepasbaarheid.

Wetsus
Wetsus is een internationaal kennisinstituut voor watertechnologie in Leeuwarden, waarin universiteiten, bedrijven, overheden en waterorganisaties samenwerken. Onderzoekers ontwikkelen en testen nieuwe technieken en partners helpen bij toepassing en opschaling. Wetsus ziet schoon en beschikbaar water en het hergebruik van waardevolle grondstoffen als voorwaarden voor duurzame voedselproductie en een veerkrachtiger voedselsysteem.

NATUUR EN MILIEU

Friese Milieu Federatie
De Friese Milieu Federatie is een provinciale natuur- en milieuorganisatie met een professioneel bureau en een achterban van 44 natuur- en milieuorganisaties. Zij agendeert vraagstukken, verbindt partijen en ontwikkelt projecten met boeren en overheden. FMF wil voedselproductie verbinden met herstel van bodem, water, biodiversiteit en landschap én met een duurzaam inkomen voor boeren.

Dierenbescherming | Beter Leven
De Dierenbescherming is een landelijke belangenorganisatie voor dieren en combineert dierenhulp, voorlichting, lobby en samenwerking met ketenpartijen. Via het Beter Leven keurmerk vertaalt zij dierenwelzijn naar controleerbare eisen voor veehouderij en markt. Zij streeft naar minder dierlijke consumptie en een dierwaardige veehouderij waarin dierenwelzijn wordt gewaarborgd, boeren eerlijk worden beloond en Aketens transparant zijn.

Platform Friese Rassen en Gewassen
Platform Friese Rassen en Gewassen is een samenwerkingsverband van organisaties, vrijwilligers, telers, fokkers en andere betrokkenen bij Fries levend erfgoed. Het bewaart en vermeerdert oude dierenrassen, landbouwgewassen en fruitrassen en stimuleert toepassing in landbouw en keuken. Het Platform ziet genetische diversiteit, regionale voedselcultuur en daadwerkelijk gebruik als belangrijke bouwstenen voor toekomstige voedselproductie.



©LTO Noord

MARKT, AFZET EN CONSUMENT

Lidl Nederland
Lidl Nederland is een landelijke discountketen met ruim 440 winkels en circa 21.000 medewerkers en maakt deel uit van de internationale Schwarz Gruppe. Via inkoop, logistiek, assortiment en prijs verbindt zij producenten met consumenten. Lidl wil gezonde en duurzame voeding breed betaalbaar maken en daarbij verantwoordelijkheid nemen voor klimaat, grondstoffen, biodiversiteit, dierenwelzijn en ketenrelaties.

Koninklijke Horeca Nederland
Koninklijke Horeca Nederland is de grootste branchevereniging voor de horeca en vertegenwoordigt ruim 17.000 ondernemers. Zij ondersteunt leden met advies, kennis en belangenbehartiging en onderhoudt banden met overheid, onderwijs, leveranciers en regionale producenten. KHN wil gezonder en duurzamer eten combineren met gastvrijheid, keuzevrijheid en een bedrijfsvoering die horecaondernemers voldoende ruimte laat om te investeren.

Better foar Letter
Better foar Letter is een kleinschalige voedselcoöperatie rond Menaam, eigendom van haar leden en grotendeels gedragen door vrijwilligers. Zij organiseert een regionale buurtmarkt waar circa dertig leveranciers zelf hun prijs bepalen. De coöperatie wil korte ketens, zichtbare herkomst en producentenzeggenschap combineren met gezond, duurzaam en bereikbaar voedsel voor de lokale gemeenschap.

Voedselbank Leeuwarden
Voedselbank Leeuwarden is een zelfstandige stichting die volledig met vrijwilligers werkt en aanvullende voedselhulp biedt aan inwoners met te weinig boodschappengeld. Zij verzamelt, controleert en verdeelt voedsel via lokale, regionale en landelijke netwerken. De organisatie ziet voedsel als basisvoorwaarde en streeft naar waardige toegang tot gezond voedsel in een samenleving waarin voedselbanken uiteindelijk overbodig worden.



©LTO Noord

VOEDING, GEZONDHEID EN VOEDSELCULTUUR

Maarsingh & Van Steijn
Maarsingh & Van Steijn is een GGZ-praktijk in Leeuwarden die psychologische zorg combineert met training en kennis rond brein, gedrag en leefstijl. Vanuit die gezondheidskundige positie onderzoekt en bespreekt zij relaties tussen voeding, lichaam en gedrag. De organisatie ziet een gezond voedselsysteem als onderdeel van een bredere leefomgeving die lichamelijke en psychische vitaliteit ondersteunt.



Stichting Kind en Voeding / De Nieuwe Leefstijl
Stichting Kind en Voeding is een landelijke maatschappelijke organisatie die met voorlichters werkt aan voedseleducatie voor kinderen, ouders, scholen en kinderopvang. Zij richt zich op kennis, smaak, herkomst en praktische voedselvaardigheden. De stichting ziet vroeg leren kiezen, proeven en begrijpen als basis voor gezonder gedrag en voor een voedselsysteem waarin bewuste keuzes beter mogelijk worden.

Mama Mascha Voedseleducatie
Mama Mascha is een Leeuwarder onderneming voor voedseleducatie, kooklessen, workshops, lezingen en catering en werkt met kinderen, volwassenen, scholen en bedrijven. De organisatie brengt kennis over gezondheid, herkomst en bereiding in de praktijk. Zij wil mensen via plezier en ervaring leren kiezen voor verse, onbewerkte en vaker plantaardige voeding, liefst uit seizoen en regio.

Historische Eetcultuur
Stichting Historische Eetcultuur brengt onderzoekers, deskundigen en publiek samen rond de geschiedenis van voedsel, landbouw, koken en eetgewoonten. De stichting maakt historische kennis toegankelijk en stimuleert onderzoek, lezingen en workshops. Zij ziet het verleden niet als blauwdruk, maar als bron van inzicht in veranderende voedselpatronen, vergeten kennis en mogelijke nieuwe toepassingen voor de toekomst.



Jebel Ali haven, Dubai, VAE
De haven van Jebel Ali ligt in Dubai. De haven staat inmiddels in de top tien van de grootste havens ter wereld. Dit schip, de MSC Leanne, is bijna 400 meter lang en 60 meter breed.

©Kadir van Lohuizen/NOOR



ESSAYS

VAN OVERVLOED NAAR GEZONDHEID: GRENZEN AAN ONS VOEDSELSYSTEEM

We leven in een paradoxale tijd. Nog nooit is er zoveel voedsel geproduceerd en voor zoveel mensen beschikbaar geweest. Tegelijkertijd loopt ons voedselsysteem steeds duidelijker tegen zijn grenzen aan. Overgewicht en voedingsgerelateerde ziekten leggen een grote maatschappelijke last op ons, terwijl voor veel mensen gezond voedsel niet vanzelfsprekend betaalbaar of bereikbaar is. Tegelijkertijd put voedselproductie bodem, water en biodiversiteit uit en draagt zij bij aan klimaatverandering. Onze overvloed heeft daarmee een keerzijde gekregen.

Het probleem is niet simpelweg dat mensen verkeerde keuzes maken. We hebben een voedselsysteem ingericht waarin veel, goedkoop en aantrekkelijk eten gemakkelijk beschikbaar is, terwijl gezond en duurzaam voedsel lang niet altijd de gemakkelijkste keuze is. Eetgedrag ontstaat immers niet in een vacuüm. Prijzen, reclame, beschikbaarheid, portiegrootte, tijd, inkomen en sociale omstandigheden beïnvloeden wat mensen eten.

Daarom begint gezondheid niet alleen bij individuele verantwoordelijkheid, maar ook bij de manier waarop voedsel wordt geproduceerd, verwerkt, aangeboden en geprijsd.

Een product kan goedkoop zijn aan de kassa, terwijl de werkelijke kosten elders worden betaald: in de vorm van gezondheidsproblemen, milieuschade of verlies van biodiversiteit. Wanneer deze kosten niet in de prijs worden meegenomen, ontstaat een vertekend beeld van wat voedsel werkelijk kost.

Gezond eten zou geen luxe moeten zijn. De vraag is daarom niet alleen hoe we mensen kunnen stimuleren gezonder te eten, maar ook hoe we de voedselomgeving zo kunnen veranderen dat de gezonde keuze vanzelfsprekender wordt. Betaalbare groente, fruit, volkorenproducten en peulvruchten, maar ook gezonde schoolmaaltijden, ziekenhuisvoeding en publieke inkoop kunnen daarbij een belangrijke rol spelen.

Gezondheid en duurzaamheid zijn bovendien onlosmakelijk met elkaar verbonden. Een voedingspatroon dat gezond is voor mensen maar ecosystemen uitput, is geen toekomstbestendige oplossing. We moeten daarom kijken naar de hele voedselketen: van bodem en landbouw tot productie, verkoop, consumptie en verspilling. Een voedseltransitie vraagt daarbij niet alleen iets van consumenten, maar ook van boeren, bedrijven en overheden.

De overheid heeft een belangrijke rol in het veranderen van de spelregels. Via landbouwbeleid, belastingen, subsidies, productnormen, aanbestedingen en regels voor marketing kan zij omstandigheden creëren waarin gezondheid en duurzaamheid zwaarder wegen. Daarbij moet worden voorkomen dat beleid juist de mensen met de minste financiële ruimte het hardst raakt.

De kern is een verschuiving van individuele schuld naar gezamenlijke verantwoordelijkheid. Mensen blijven keuzes maken, maar die keuzes worden gevormd door de omgeving waarin zij leven.

De uitdaging is daarom niet om steeds méér voedsel en consumptie te realiseren, maar om beter te produceren en te consumeren: voedsel dat mensen voedt zonder de natuurlijke systemen waarvan wij afhankelijk zijn uit te putten.

De echte vooruitgang ligt misschien wel in het besef dat genoeg soms meer waarde heeft dan meer. Een gezond, betaalbaar en duurzaam voedselsysteem voor iedereen zou geen ideaal aan de zijlijn moeten zijn, maar het uitgangspunt van ons handelen. De vraag is uiteindelijk niet hoeveel voedsel we kunnen produceren, maar welk voedselsysteem we willen nalaten aan de volgende generatie.

-Jaap Seidell

Emeritus hoogleraar voeding en gezondheid VU



Agrocare, Middenmeer, NL
Er wordt per jaar 910 miljoen kilo tomaten geteeld in Nederland: door doorontwikkelde zaden en hoogtechnologische, verwarmde kassen groeien de tomaten ook zonder de Mediterrane zon. Het is één van de grootste exportproducten van Nederland. 80% van de Nederlandse tomaten wordt geëxporteerd naar het buitenland. Het bedrijf Agrocare produceert zo'n 80 miljoen kilo tomaten per jaar in Nederland.

©Kadir van Lohuizen/NOOR

VOEDSEL VERDIENT EEN STRATEGISCHE PLAATS OP DE AGENDA

Jarenlang leek voedsel in Nederland vanzelfsprekend. De schappen waren gevuld, de prijzen relatief stabiel en aan beschikbaarheid werd nauwelijks gedacht. Die vanzelfsprekendheid verdwijnt echter snel. Geopolitieke spanningen, verstoringen van handelsstromen, klimaatverandering en toenemende afhankelijkheden maken voedselzekerheid opnieuw tot een strategisch vraagstuk van nationaal belang.

Terecht staat het onderwerp weer hoger op de politieke agenda. De vraag is alleen welke discussie we daarover willen voeren. Te vaak vervalt het debat in bekende tegenstellingen: meer of minder vee, meer of minder landbouwgrond, natuur tegenover productie. Hoewel dergelijke discussies niet onbelangrijk zijn, doen ze geen recht aan de omvang van de uitdaging waarvoor Nederland staat.

Voedselzekerheid gaat immers over veel meer dan landbouw alleen. Het raakt aan economie, handel, innovatie, energie, klimaat en internationale betrekkingen. De vraag hoe we voldoende, veilig, duurzaam én betaalbaar voedsel beschikbaar houden, vraagt daarom om een brede maatschappelijke en politieke benadering. Niet één ministerie, maar de gehele overheid en de hele keten hebben daarin een verantwoordelijkheid.

Wie naar de geschiedenis kijkt, ziet dat Nederland vaker voor vergelijkbare uitdagingen heeft gestaan. Tijdens de landbouwcrisis aan het einde van de negentiende eeuw dwong internationale concurrentie boeren tot nieuwe keuzes. Het antwoord werd niet gevonden in schaalvergroting alleen, maar in samenwerking. Coöperaties ontstonden, kennisinstituten werden opgericht en de verbinding tussen productie, verwerking en handel werd versterkt. Daarmee werd het fundament gelegd onder het Nederlandse voedselsysteem zoals we dat vandaag kennen.

Juist daarin ligt een belangrijke les. De kracht van Nederland zit niet uitsluitend in de hoeveelheid voedsel die wordt geproduceerd, maar vooral in de combinatie van vruchtbare grond, kennis, innovatie, ondernemerschap en sterke ketens. Die samenhang heeft ervoor gezorgd dat ons land internationaal een vooraanstaande positie inneemt.

De uitdaging voor de komende decennia is om die kracht opnieuw te benutten. Dat vraagt om een landbouw die duurzaam produceert en bestand is tegen klimaatverandering, maar ook om een eerlijk verdienmodel voor boeren en tuinders. Verwerkers, retailers, banken, overheid én consumenten dragen daarin verantwoordelijkheid.

Voedselzekerheid laat zich niet reduceren tot de vraag of er meer of minder vee moet zijn. De werkelijke opgave is hoe Nederland een sterk, duurzaam en weerbaar voedselsysteem behoudt in een wereld die steeds onzekerder wordt. Juist daarom verdient voedsel opnieuw een strategische plaats op de nationale agenda.

-Esther de Snoo

Hoofdredacteur Nieuwe Oogst & Contentmanager AgriPers

ZOOM UIT EER GE BEGINT

De beelden van *Food voor Thought* maken zichtbaar wat veel mensen al langer voelen: ons eten heeft een prijs die verder gaat dan wat er op het kassabonnetje staat. Ons voedselsysteem is efficiënt en betaalbaar, maar een deel van de rekening wordt betaald door de natuur, de dieren en uiteindelijk ook weer door onszelf. Steeds meer mensen beseffen dat het anders kan én moet. Want wie wil niet samen met familie en vrienden genieten van een gezonde, smaakvolle maaltijd, met aandacht en liefde bereid en geproduceerd met respect voor de aarde en al haar bewoners?

Liefst zouden we morgen al willen aankomen bij een duurzaam voedselsysteem. Maar de weg ernaartoe is lang en allerminst rechtlijnig. Het landschap is weerbarstig, de route complex en een snelle sprong naar de eindbestemming is niet realistisch. Verandering vraagt om betekenisvolle stappen: stap voor stap komen we dichter bij waar we willen zijn. En zoals het gezegde luidt: er zijn meerdere wegen die naar Rome leiden. Omdat verschillende duurzaamheidsdoelen soms met elkaar botsten, bestaat er namelijk niet één perfecte route.

Second Thought laat enkele mogelijke routes zien. Dat is waardevol. Het maakt de diversiteit aan oplossingsrichtingen zichtbaar en laat zien dat we actief proberen ons voedselsysteem te verduurzamen. Maar niet iedere afslag brengt ons uiteindelijk naar Rome. Sommige stappen lijken op korte termijn vooruitgang te boeken, terwijl ze ons op de lange termijn juist op dezelfde weg houden.

Neem Renure, het terugwinnen van stikstof uit dierlijke mest (**re**covered **ni**trogen from man**ure**). Het klinkt als een slimme route. Renure kan kunstmest vervangen en daarmee op het boerenbedrijf kosten en milieubelasting besparen, mits het terugwinnen van stikstof uit mest minder milieubelasting en kosten veroorzaakt dan de productie van kunstmest.

Maar kijken we verder dan het boerenbedrijf, dan verandert er veel minder. De boer die renure op het eigen bedrijf gebruikt, bespaart kunstmest. Maar omdat die nutriënten nu niet meer naar een ander bedrijf gaan, moet die boer daar alsnog kunstmest aankopen.

Wie het stikstofprobleem echt bij de bron wil aanpakken, moet daarom verder kijken. Nederland importeert grote hoeveelheden krachtvoer en kunstmest, terwijl een groot deel van de dierlijke producten weer wordt geëxporteerd en de bijbehorende mest hier blijft. Zo komen nutriënten Nederland binnen, maar verlaten ze het land niet allemaal weer. Een deel hoopt zich hier op in de vorm van mest. Het resultaat is een structureel nutriëntenoverschot, waarvan de stikstofproblematiek een van de zichtbare gevolgen is.

Een belangrijke route naar een ecologisch houdbaar voedselsysteem is een grondgebonden veehouderij: een veehouderij die haar mest kan benutten op eigen grond of in samenwerking met akkerbouwers in de omgeving. Dat betekent dat we minder dieren kunnen houden. Daarnaast kunnen we echte milieuwinst behalen door landbouwgrond zoveel mogelijk te gebruiken voor gewassen die rechtstreeks door mensen kunnen worden gegeten, in plaats van voor veevoer. Wanneer eetbare gewassen eerst aan dieren worden gevoerd, gaat een deel van de energie en voedingsstoffen verloren. Ook daarom ligt een meer plantaardig voedingspatroon voor de hand.

Daarom is de vraag of we de veehouderij toekomstbestendig maken door vooral te investeren in technische innovaties, zoals luchtwassers, mestverwerking, of het gebruik van Bovaer. Zulke maatregelen kunnen op onderdelen zeker milieuwinst opleveren. Maar als ze vooral de bestaande veehouderij in stand houden, kunnen ze ook de weg naar een grondgebonden veehouderij en een meer plantaardig voedselsysteem vertragen.

De uitdaging is daarom niet om ons eigen paadje zo goed mogelijk schoon te vegen, maar om ervoor de zorgen dat de stappen die we zetten het hele voedselsysteem vooruithelpen. Dat vraagt om uitzomen voordat we inzoomen: eerst het hele voedselsysteem overzien, de verschillende doelen en onderlinge afhankelijkheden begrijpen en pas daarna bepalen welke routes ons daadwerkelijk dichter bij onze bestemming brengen.

Gelukkig zien we ook in *Second Thought* stappen die ons in die richting brengen. Hopelijk worden het er steeds meer.

Dus: Zoom uit eer ge begint.

-Imke de Boer

Hoogleraar Duurzame Voedselsystemen, Wageningen Universiteit



Al Ain, Abu Dhabi, VAE
De 10.000 melkkoeien van melkveebedrijf Al Ain, gelegen in de woestijn van Abu Dhabi, mogen niet te warm worden. Om hittestress en dalende melkproductie te voorkomen, wordt de lucht gekoeld met waternevelinstallaties. Zo blijft de temperatuur op 28 graden Celsius. Deze boerderij begon ooit met 200 geïmporteerde Friese koeien en is nu één van de grootste zuivelspelers in de regio.

©Kadir van Lohuizen/NOOR



COLOFON

Teksten
Kadir van Lohuizen
Het Scheepvaartmuseum, Amsterdam
Prof. dr. Imke de Boer
Prof. dr. Jaap Seidell
Esther de Snoo
Charlotte Kleyn
Projectpartners *

Projectleiding: Peter Wester
Concept basisontwerp: LMNOP
Art direction/grafisch ontwerp: BFT5 | Richard Bos

De realisatie van Food for Thought | Second Thought is mede mogelijk gemaakt door:

Projectpartners *
Medewerkers en vrijwilligers van het Fries Landbouwmuseum

Gemeente Leeuwarden | LOF | Mondriaan Fonds | Cultuurfonds | FB Oranjewoud | NISCOÖ | Boelstra Olivier Stichting | Ottema-Kingma Stichting | ZuivelNL

* zie pagina's 9 t/m 14

Voedselexpositie

Food for Thought / * Second Thought

NOOR

het scheepvaart
national maritime
museum

FRIES LANDBOUW
MUSEUM
NATIONAAL VEETEELT