

Voedsel 2.0: een gesprek in drie gangen

Verzorgd door de Open Sauces Cooking Club van FoAM vzw



Wat is de toekomst van ons eten? Rond deze vraag heeft FoAM vzw op 13 oktober 2011 een lunch-gesprek ontworpen voor de Dagen van de Duurzaamheid. De vormgeving van dit gesprek was gebaseerd op het ontwerp van het 'World Cafe' (<http://www.theworldcafe.com/>) - drie gespreksrondes rond complexe en dringende vragen, in een informele en participatorische sfeer. De deelnemers waren een gemengde groep van rond vijftig mensen met expertise of interesse in voedsel, voedselsystemen en cultuur – ambtenaren, journalisten, kunstenaars, wetenschappers en ondernemers. Het gesprek was gefocust op drie aspecten van de toekomst van ons eten - voedselverspilling, gezondheid en transitie. Omdat het gesprek tijdens de lunch plaats vond, waren de thema's ook in de gerechten verwerkt. Het eten was dus een ondersteuning van het gesprek, en werd gebruikt als inspiratie en discussiepunt. Om tot een collectieve samenvatting te komen werden de meest belangrijke punten op de tafelkleedjes geschetst en door de tafel gastheren en gastvrouwen verzameld. Aan het eind van de lunch werden ze grafisch in de ruimte tentoongesteld, als weergave van de gesprekken, ideeën en conclusies.



Het voorgerecht werd geserveerd met de vraag 'hoe kan voedselverspilling in voedselrijkdom worden getransformeerd'? De vraag was gepaard met linzensoep, geserveerd in een bordje van brood. De deelnemers spraken over verschillende vormen van kringloop, waar mensen, dieren en planten aan elkaar gelinkte onderdelen zijn. Composteren, kippen houden en holistische schoolprojecten waren enkele praktijkvoorbeelden. Het belang van de wisselwerking tussen steden en het platte land werd aangehaald, met aandacht op betere afspraken met agrariërs. Daarnaast pleitte de deelnemers voor meer bewustzijn, kennis en respect voor de vruchtbaarheid van de grond, het proces van productie, distributie en afval verzameling, en natuurlijk voor de gehele levenscyclus van landbouwproducten. In meerdere groepjes werd gesproken over sociale acties die voedselverspilling tegen kunnen gaan – van gemeenschappelijke kweektuinen en buurtteelt, tot het gezamenlijk koken in buurtkeukens.

Hoe kan voedzaam en smaakvol eten bijdragen tot een sterkere sociale samenhang en een gezonde planeet – vroegen de deelnemers tijdens het hoofdgerecht. Van oudsher weten we dat eten de gezondheid kan bevorderen, maar menselijke diversiteit zou ook in de diversiteit van diëten weerspiegeld moeten worden. Op tafel kwam een aardappel, begeleid met een 'bloemstuk' van 'medicinaal eten' in petri schaaltes, spuiten en reageerbuisjes. De gasten konden hun gerechten zelf samenstellen. Er werden verhalen verteld van braakliggende grond die in moestuinen zijn veranderd, waar de mensen gemeenschappelijk tuineren, oogsten en daarna samen eten. Het werd aangehaald dat persoonlijke relaties met agrariërs de gezondheid van de mensen en het milieu kunnen verbeteren. De culturele diversiteit in Brussel en Vlaanderen kan vertaald worden in een meer gevarieerde keuken met seizoensgebonden en lokale ingrediënten vertaald. Eenmaal op tafel, zouden gerechten minder vlees kunnen bevatten. Gezond eten beantwoordt niet alleen de vraag wat er gegeten wordt, maar ook hoe, waar, en met wie. Er werd besproken dat we ook in iets kleinere porties van ons eten kunnen genieten, waarbij de tijd wordt genomen om met familie en vrienden rond de tafel te eten in plaats van voor de TV.

Als dessert werd de vraag behandeld hoe we voedseltransitie lekker, uitnodigend en verrassend kunnen maken. In dit speelse toetje waren verschillende texturen van chocolade gecombineerd met wasabi, olijventapenade, stadshoning en een tal andere kleurrijke toetjes. Het recept werd d.m.v. 'Flavour pairing' gemaakt - een techniek uit de voedingskunde, waar de affiniteiten tussen ingrediënten op basis van hun moleculaire samenstelling bepaald worden. De verschillende hapjes werden in hergebruikte kopjes van koffieroom geserveerd. De deelnemers spraken over het aantrekkelijk maken van gezond en duurzaam eten. Gerechten kunnen zo ontworpen worden dat ze mensen gezond, maar ook gelukkig maken, zodat gezond eten niet als saai en belerend gezien wordt. Traditie en innovatie kunnen gezamenlijk de gerechten duurzaam, maar ook spannend en 'sexy' maken. De overgang naar duurzame voeding de daarbijhorende cultuurverandering beginnen nu eenmaal in de mond en de maag. Eten kan alle zintuigen aanspreken. Smaak, kleur, geluid, geur, textuur – ze dragen allemaal bij tot meer begrip en openheid voor de duurzame voedselproductie.

Verstopt onder het dessert vonden de deelnemers een gedicht/boodschap, die ze aan het eind van de lunch gezamenlijk voorlezen:

*Moge ik de moed hebben
om te veranderen wat ik kan,
de sereniteit om te accepteren
wat ik niet kan veranderen.
En de wijsheid om het verschil
te kennen tussen beide.*



Ontwerp en uitvoering:

FoAM Brussels (<http://fo.am>) & Open Sauces Cooking Club (<http://opensauces.cc>)
in samenwerking met Picnik (<http://www.picnik.bel>)

Voedsel 2.0 Menu

Voorgerecht

Hoe transformeren we voedselverspilling naar voedselrijkdom?

Linzensoep met kokos en spinazie (staple food + fair trade cocos, spinazie van lokale teelt),
geserveerd in een volkoren bio-broodje

Hoofdgerecht

Hoe kan gezond en smaakvol eten bijdragen aan meer sociale samenhang en een welvarende planeet?

Aardappel in schil met rozemarijn en zeezout

Recipienten

Parmezaanmandje
Blaadjes witloof, radicchio, little gem

Vullingen in petrischaaltjes

Pastilles notenpaté
Gekookte kastanjes gecarameliseerd met stadshoning
Gebakken shitake met tamari
Arame zeewier met geroosterde sesamzaadjes
Gecarameliseerde peren met stadshoning
Verse scheutjes (prei, rode biet, luzerne, linzen)
Rauwkostsalade van pompoen, rode bietjes en gember
Geroosterde zonnebloempitjes

Dressings in spuiten & reageerbuisjes

Yoghurt-looksous met bieslook
Peterseliepesto met olijfolie
Vierbessensiroop met chili
Balsamico-azijn
Geparfumeerde olie

Dessert

Hoe kunnen we voedseltransitie lekker, uitnodigend en verrassend maken?

Texturen van chocolade
(fondant, puur, melk, mousse, cake)

Pairings

Koffie jelly
Zwarte olijventapenade
Mangopuree met cardemom, kruidnagel en kaneel
Wasabi pur
Chilivlokken
Veenbessen jelly
Honing met raat
Drie-peper ijs

Bijlage:

Grafische borden met samenvattingen van de gesprekken

HOE TRANSFORMEREN WE



GEZOND & SMAAKVOL ETEN



VOEDSELTRANSITIE: LEKKER & VERASSEND



! WETGEVING!