

Wat wordt het menu van Breda?

Succesvolle eerste netwerkbijeenkomst van Jong Leren Eten Brabant in regio Breda



Tekst en foto's: Malin Wittebol

De eerste netwerkbijeenkomst 'Zaaien om te Oogsten' van Jong Leren Eten Brabant, in samenwerking met JOGG Breda, vond 22 februari j.l. plaats in de crypte van de Luthersekerk in Breda. Wethouder Miriam Haag verzorgde de opening van deze besloten culinaire sessie, met zo'n 35 genodigden uit de kinderopvang, het onderwijs, natuur- en milieueducatie, wijkinitiatieven en het lokale bedrijfsleven. 'Hoe zorgen we ervoor dat de gezonde keuze ook als de beste keuze voor portemonnee, smaak en gezondheid ervaren wordt?', was de vraag die Haag het publiek voorlegde. Naast een presentatie van het rijksprogramma Jong Leren Eten (JLE), was het doel van de meet-up om vraag en aanbod rondom voedseleducatie in de regio scherp te krijgen en nieuwe samenwerkingsverbanden te stimuleren.

Wat wordt het menu van Breda?, was de nog concretere vraag aan het publiek, van de Brabantse JLE-makelaars, Wim Ruis (IVN) en Judith Piek (GGD). Hun opdracht is om in vier jaar tijd (2017 t/m 2020) ervoor te zorgen, dat in heel Brabant vraag en aanbod op elkaar is afgestemd met het grotere doel: dat kinderen en jongeren (0-18 jaar) via kinderopvang of onderwijs leren, om gezonde en duurzame keuzes te maken. Op deze eerste netwerkbijeenkomst in Breda, waar het maximaal aantal deelnemers was bereikt, werd wel duidelijk dat voedseleducatie een thema is dat leeft.



Het is even wennen, als je afdalt in de crypte van de Lutherse kerk in hartje Breda. Zit je hier wel goed voor een inspiratiebijeenkomst met het thema Jong Leren Eten? In een verlichte ondergrondse, worden de deelnemers ontvangen met culinaire versnaperingen van de Bredase foodengineer Ravanello.

Na de openingsspeech van wethouder Haagh en de uitleg over het programma Jong Leren Eten, volgt de kennismakingsronde waar ik Norbert Kalker ontmoet. Hij is jeugdwerker bij SurPlus Breda, waar twee jonge buurtcoaches, de Deries, de activiteit 'buurtkoken' hebben opgestart. Hij vertelt dat ongezonde voeding een groot probleem is en dat het thema bij hem zelf nu veel meer leeft dan vroeger. De tijden zijn veranderd. Hij vindt het nu bijna schokkend als hij jeugd fastfood ziet eten. De frikandellenwedstrijd in het dorp van Miriam Haagh, waar ze tijdens haar speech met plezier op terugblijkt, zou volgens hem nu echt niet meer kunnen. 'We hebben een jongen, zegt Kalker, die heeft echt talent voor voetbal, maar hij weegt 25 kilo te zwaar; hem wil ik helpen. Maar hij moet het vooral zelf willen.' Ook volgens Haagh moeten we gezonde voeding niet opdringen aan de jeugd, maar juist aantrekkelijk maken.

Best practices

Norbert Kalker is gekomen om 'en plein public' meer te vertellen over de activiteiten van SurPlus met het thema voeding in Breda. In aanwezigheid van de Deries, vertelt hij vol trots over 'het buurtkoken', waarbij de coaches als buurtkok fungeren en de buurt mag aanschuiven. De producten worden gesponsord door de lokale Albert Heijn, die vandaag ook vertegenwoordigd is. De winst, zegt Kalker, zit hem vooral in de gesprekken die je naar aanleiding van de activiteit krijgt. Kalker hoopt door vandaag zijn best practice te vertellen, meer mensen te inspireren. Maar ook hoopt hij dat mensen hem makkelijker kunnen vinden, bijvoorbeeld wanneer ze aansluiting zoeken in een buurt. Hij onderstreept het belang van werken vanuit de wijk, door aan te sluiten bij wat de bewoners uit zichzelf al doen.

Onderneemster Petra Wevers van KrachtigBuiten vertelt over 'moestuinlessen in de buurtmoestuin', waarbij ze een Klasseboer bereid heeft gevonden om een stukje van zijn koeienweide ter beschikking te stellen aan een school, zodat de kinderen daar zelf groenten en fruit kunnen verbouwen. De groepen 5 of 6 ontvangen een lesprogramma, waarbij ze voorzaaien in de klas en aanplanten in de volle grond. Die volle grond is belangrijk om succes te boeken. 'Ik wil kinderen vooral een succesverhaal laten beleven, zegt ze. Door te moestuinieren kun je veel leren, over voeding, insecten, maar ook techniek. Ze roept op: werk samen met verschillende partijen en denk daarbij ook aan lokale kwekerijen.

Aniek Bezemer van de Van Aartsen Fruit en Kids Foundation is de laatste van de drie en vertelt over 'Stoere Traktaties': zes geanimeerde fruit en groenten karakters die op spelenderwijze kinderen uit

‘Maar vlees eten, moeten we toch juist níét stimuleren!?’ Of: ‘het bezoek aan een boer is tijdrovend en kostbaar.’ ‘Maar’, oppert een ander: ‘misschien wil een boer wel iets op schóól komen vertellen. ‘Of denk ook eens aan de Klasseboeren, dat toch een goedlopend initiatief is.’

Het dilemma van een docent: 'Bij ons op school is wel enthousiasme om te koken, maar we hebben geen keuken! 'Wat denken jullie van een mobiele keuken, roept iemand anders: 'een kookbus!'

Het lekkerste recept voor het menu van Breda!

Uiteindelijk worden de mooiste ideeën uit de groepen geselecteerd en publiekelijk voorgelezen, door de sessiebegeleidster Eveline van Eck. Iedere deelnemer kan dan zelf bepalen, bij welk idee hij of zij zich graag wil aansluiten. Deze groepjes gaan het idee verder uitwerken in een speciaal voor JLE ontworpen receptenboekje. Wat wordt het menu van Breda?

Uiteindelijk worden er negen initiatieven gepresenteerd aan de vierkoppige jury, bestaande uit de makelaars, een JLE ondersteuner en JOGG ondersteuner. Zij benadrukken dat alle ideeën belangrijk zijn en dat het erom gaat dat de deelnemers elkaar gevonden hebben en samen aan de slag willen met een idee. Zij kunnen contact opnemen met de JLE-makelaars voor een verdere ondersteuning bij de uitwerking en krijgen een formulier uitgedeeld waarop de voorwaarden staan om in aanmerking te komen voor een financiële ondersteuning vanuit het programma. Alle deelnemers krijgen de nieuwsbrief van Jong Leren Eten mee, met biologische zaden van meiraap.



De winnende groep is een symbolische winnaar en krijgt een appelboompje cadeau. Het idee: 'een culinaire reis voor basisschoolleerlingen, begeleid door een kok die vanuit zijn passie voor gezonde voeding en koken, kinderen meeneemt op zijn trektocht langs de lokale boer, waar zij gezamenlijk de ingrediënten voor het avondmaal verzamelen, om uiteindelijk met de hele klas in het restaurant van de kok een maaltijd te koken.

Alvast een heerlijk recept op de menukaart van Breda!

Wilt u meer informatie over Jong Leren Eten, kijk op de website www.jonglereneten.nl Hier zijn ook de contactgegevens van de Brabantse makelaars te vinden.