



Ossenpeer



Naegelholt

## Slow Food Achterhoek

# Aandacht voor ambachtelijke producten

Slow Food Achterhoek organiseert dit jaar twee themadagen over haantjes en voedselverspilling. Meer informatie is te vinden via [www.slowfoodachterhoek.nl](http://www.slowfoodachterhoek.nl). De vereniging is ook actief op Facebook, Twitter, LinkedIn en plaatst regelmatig filmpjes genaamd 'Lekker Eigenwijs van producenten' op YouTube.

Sinds 2007 zet de vereniging Slow Food Achterhoek zich in voor de lokale eetcultuur in de Achterhoek, Liemers en Twente. Het behoud van lokale producten en bereidingswijzen en het dichterbij elkaar brengen van producenten en consumenten staat daarbij centraal.

De internationale non-profit vereniging Slow Food werd in 1989 opgericht als tegenhanger voor de fast foodtrend. De vereniging heeft wereldwijd meer dan 100.000 leden, die zijn verenigd in zogenoemde convivia, oftewel lokale afdelingen. "Slow Food Achterhoek, onderdeel van de internationale Slow Foodbeweging, heeft als doel om de lokale eetcultuur van de Achterhoek, Liemers en Twente te behouden en onder de aandacht te brengen. Maar ook om mensen bewust te maken over het belang van voedsel, smaak en effecten op de omgeving", licht voorzitter Maurits Steverink toe. "Vroeger was er veel diversiteit in producten, smaken en bereidingswijzen, maar de afgelopen 100 jaar is dit aanbod mede door de industrialisering en schaalvergroting verschaald. Daarmee wordt de basis van de mondiale voedselvoorziening steeds smaller en dat is een risico. In lijn met onze doelstellingen vragen we aandacht voor een regionale voedselvoorziening en lokale producten van goede kwaliteit, die duurzaam

zijn geproduceerd en waarvoor de producenten een eerlijke prijs krijgen. Dat betekent dus ook dat we ons inzetten voor het behoud van authentieke soorten en rassen en biodiversiteit. Dit kunnen groenten of koeienrassen zijn, maar ook broden, koekjes of meelsoorten."

### Ark van de Smaak

Enkele lokale producten en rassen, zoals Naegelholt, het Lakenvelder rund, Ossenpeer en de Twentse Landgans, zijn door Slow Food Achterhoek opgenomen in de 'Ark van de Smaak'. Steverink: "De wereldwijde Ark van de Smaak verzamelt allerlei kwaliteitsproducten die tot een bepaalde cultuur, historie of traditie behoren. Middels plaatsing in de Ark van de Smaak wil Slow Food mensen bewust maken dat deze producten er zijn, welke smaakrijkdom er regionaal is en stimuleren om deze producten te eten en te promoten om te voorkomen dat ze verdwijnen." In de Ark zijn ruim eenentwintighonderd producten opgenomen, waarvan er vierenvijftig uit

Nederland komen. Daarnaast zijn er nog dertig producten genomineerd die beoordeeld zullen worden door de Nationale Ark van de Smaak Commissie.

### Co-producent

Slow Food Achterhoek kent inmiddels ruim 130 leden, bestaande uit producenten en consumenten. "Door deze beide partijen met elkaar kennis te laten maken, ontstaat er begrip voor elkaars wereld. Wanneer een consument zich verdiept in het productieproces en de producent zich verdiept in wat de consument als kwalitatief, smaakvol en duurzaam beschouwt, word je samen co-producent." Binnen Slow Food is er een netwerk van chefs genaamd Slow Food Chefs Alliantie die Ark-producten en regionale producten verwerken in hun gerechten. Ook steeds meer lokale slagers bieden Slow Food producten aan: Naegelholt is bezig met een revival. Daarnaast zal het aantal verkooppunten voor Ark-producten verder worden uitgebreid. Inwoners en bezoekers van de streek worden zo gestimuleerd om de producten te kopen en te eten, maar ook om het verhaal erachter door te vertellen. "Er zijn zoveel mooie producten in deze regio te vinden die samen de smaak van de regio vormen. Die verdienen het om te worden behouden en doorgegeven te worden aan de toekomstige generaties", aldus Steverink. ■