

JORRIT KIEWIK, DIRECTEUR YOUTH FOOD MOVEMENT

‘Je mag er best trots op zijn dat je jager bent’

Slow food, duurzame voedselproductie, lokale gerechten: ze lijken aan een onstuitbare opmars bezig, zoals ook het succes van de Youth Food Movement bewijst. Directeur Jorrit Kiewik over de ambities van een zelfbewuste jongerenbeweging en nieuwe perspectieven voor de jacht als voorbeeld van een evenwichtige en verantwoorde benutting van de natuur.

Tekst: Eimer Wieldraaijer

De media lijken jullie organisatie te hebben ontdekt, getuige de aandacht voor Youth Food Movement in diverse mediakanalen. Jullie staan dus op de kaart. Hoe verklaar je dat zelf?

‘Voedsel is een thema waar steeds meer mensen zich mee bezighouden. Youth Food Movement bestaat nu zeven jaar en in die periode zijn we gelijk opgegaan met deze trend. Veel mensen denken tegenwoordig beter na over wat ze eten en wij bewegen mee op die golf.’

Hoe is Youth Food Movement ontstaan?

‘Degene die aan de wieg van onze organisatie stond, is Samuel Levie van Brandt & Levie worstmakers. Samen met anderen motiveert hij sinds 2006 jongeren om zich sterk te maken voor *slow food*. Ook elders zagen dergelijke initiatieven het licht, want er is sprake van een mondiaal fenomeen, dat in sommige landen actie voert onder de vlag van Youth Food Movement en in andere aan de weg timmert als Slow Food Youth Network, dat inmiddels is te vinden in meer dan 150 landen en wereldwijd zo’n miljoen aanhangers heeft.’

Hoe ben jij zelf bij Youth Food Movement betrokken geraakt?

‘Ik ben een boerenzoon, opgegroeid op een klein melkveebedrijf in Enschede. Voor mij een reden om na de middelbare school naar de Agrarische hogeschool in Dronten te gaan. Daar heb ik agrarisch ondernemerschap gestudeerd. Tijdens die opleiding kwam ik in aanraking met studiegenoten die ervan overtuigd waren dat ze, om meer winst te maken, meer vee zouden moeten houden. Toch zag ik dat veel veehouders, ondanks al hun noeste geploeter, financieel in de problemen kwamen. Toen ben ik gaan werken voor The Milk Story, een platform dat zich inzet voor verduurzaming van de Nederlandse melkveehouderij. Zodoende kwam ik ook in contact met Youth Food Movement en ontdekte dat er niet alleen sprake is van een crisis in de melkveehouderij, maar dat er voedselbreed problemen spelen. Wat ik, vanuit de landbouw zag, was de dringende noodzaak om de connectie tussen stad en platteland te verstevigen.’

Je zag dat het in dat opzicht niet goed gaat?

‘Ik zag dat het anders moet. Dat het op de manier waarop het gaat niet houdbaar is. Om die reden heb ik me bij deze





Foto: Boudewijn Olthof

beweging aangesloten. Anderhalf jaar geleden vroeg de toenmalige directeur van Youth Food Movement mij mee te gaan naar de Wereldtentoonstelling in Milaan. Via crowdfunding haalde Slow Food Youth Network 2500 jonge boeren van over de hele wereld naar de Italiaanse industriestad. Men organiseerde er een congres, workshops en uiteindelijk werd The Mansholt Letter herschreven (als reactie op de voormalige Nederlandse minister van Landbouw, Sicco Mansholt, die tussen 1945 en 1958 inzette op schaalvergroting). Er werd een symposium gehouden en een protestmars opgezet. Boodschap: wij voeden de planeet, en niet grote corporaties zoals McDonald's en Ferrero, die wel in Milaan aanwezig waren.'

Wij voeden de planeet, en niet grote corporaties zoals McDonald's en Ferrero

Het gaat om de boeren?

'Ja, en om lokaal en duurzaam produceren. En niet te vergeten om lekker eten. Uiteraard zijn zaken als het milieu belangrijk, maar ook de smaak van voedsel staat bij ons centraal.'

Wat is en doet Youth Food Movement in Nederland?

'De hele voedselketen van producent tot consument is in onze vereniging vertegenwoordigd. We vragen aandacht voor *good*, *clean* en *fair* voedsel. *Good* betekent duurzaam en lekker eten.

Clean staat voor oog voor dierenwelzijn, niet te veel antibiotica en bestrijdingsmiddelen. En *fair* komt neer op een eerlijke prijs voor producent en consument. Dat proberen we te bereiken door als grass roots-beweging alle pionnen in onze vereniging te inspireren om lokaal verandering te bewerkstelligen.'

Vogels van diverse pluimage zijn in jullie vereniging te vinden?

'Het varieert van de strateeg van Ahold Delhaize tot marketeers, van vegetarische slagers tot jagers. We organiseren allerlei activiteiten om het systeem daadwerkelijk te veranderen. Belangrijkste voorbeeld is de YFM Academy, waarin we 25 jonge professionals bijeenbrengen. Zo'n groep is zo divers mogelijk samengesteld en bezoekt akkerbouwers, vissers, handelaars. Men trekt de stad in om trends te signaleren. Zonder dat wij een waardeoordeel op hen projecteren, ontwikkelt die groep aldus een eigen visie. Wij geloven namelijk echt in het credo dat verandering bij jezelf begint.'

Slaan jullie zo een brug tussen andersdenkenden?

'Bij ons is er geen ruimte voor dogma's. Iedereen staat open voor elkaar. Wij worden gedreven door dezelfde idealen. Wanneer we de vegetarische slager naast de gangbare varkensboer zetten, krijg je vanzelf interessante gesprekken. Dan ga je toch over elkaars standpunt nadenken.'

Heb je ervaring met de jacht?

'Samen met mijn vader heb ik vroeger "geklopt" in het veld. Ik vind de jacht een heel relevant thema in onze voedselcultuur. Bijna iedereen eet met Kerst wel een stukje konijn of ander wild. Toch praten we er als samenleving vaak dogmatisch en

neerbuigend over. Daarom heb ik in onze club gesprekken over jacht georganiseerd. Iedere eerste dinsdag van de maand organiseren we in het Amsterdamse Pakhuis de Zwijger een talkshow over voedselondernemerschap. En we zijn dan wel zo rebels dat we een discussie over jacht op Dierendag doen. Om te prikkelen en reacties los te krijgen.'

Hoe werd daarop gereageerd?

'Regelmatig hoorden we geluiden als: "Wow, ik wist niet dat de jacht zo in elkaar zat". Dan merk je dat er in dat opzicht een wereld te winnen valt.'

Valt er ook een wereld te winnen in de zin dat jacht goed past in de filosofie van slow food en duurzame voedselproductie?

'Afhankelijk van de manier waarop gejaagd wordt, is dat zeker het geval. Met trofeejagers die naar landen als Tsjechië afreizen om daar een licentie te kopen en op één dag zoveel mogelijk dieren te schieten heb ik niks. Maar met jagers die in eigen land op verantwoorde wijze een terrein beheren en af en toe wat wild oogsten, is niets mis. Vooral als je soms ook die ene haas laat lopen, omdat je beseft dat dit beter is voor de wildstand.'

In oktober hielden jullie de talkshow over jacht. Uitgenodigd werden junior jagers. Hoe verliep dat gesprek?

'Minder fel dan je wellicht zou verwachten. Ik had verwacht dat er meer activisten op af zou komen omdat we het op Dierendag midden in Amsterdam organiseerden, maar in feite overheerste het begrip.'

Wat zegt dat?

'Als je je verhaal goed kunt overbrengen en weet te legitimeren – als je duidelijk maakt dat het ethisch verantwoord is – dan zullen weinig mensen daar iets op tegen hebben.'

Jagers zouden hun verhaal wat nadrukkelijker moeten uitdragen?

'Ik zie daarin een parallel met de landbouw. Jonge boeren zijn vaak terughoudend en schuw om hun verhaal te vertellen. Omdat ze bang zijn voor kritiek. Volgens mij zie je dat ook bij de jacht, terwijl je er best trots op mag zijn dat je jager bent. Wat mij vooral is bijgebleven van die talkshow is dat een van de jagers uitlegde hoe verantwoord hij oogst uit de natuur. Een half jaar daarvoor liep ik een dag mee met een professionele visser, die een soortgelijk verhaal vertelde. Eigenlijk is jagen niks anders dan vissen, besepte ik. Bij voedselproductie denk je niet zo gauw aan jacht, maar in wezen vormt het daar gewoon een onderdeel van.'

De interesse voor jacht groeit?

'Binnen ons netwerk is er veel belangstelling voor de jacht. We zien dat veel jongeren – niet alleen mannen maar ook vrouwen – interesse hebben om jager te worden. Mede om die reden organiseert een van onze regio's bijvoorbeeld een avond waarop je leert hoe je ganzenworst maakt.'

Wat wil je in de twee jaar dat je directeur van Youth Food Movement bent bereiken?

'Ik wil dat de voedselproducenten in Nederland – boeren, vissers, jagers, bakkers, worstmakers en noem maar op – weer ambachtelijk en tegelijkertijd innovatief kunnen werken en dat daar meer waardering voor is vanuit de maatschappij.'

Wat zou je nog tegen de jagers willen zeggen?

'Vertel je verhaal! Als je voor jezelf kunt verantwoorden waarom je jaagt, heb je een goed en mooi verhaal om uit te dragen. Het is zo zonde dat dat vaak onzichtbaar is.' •

Restaurant Instock

Sinds begin november is het kantoor van Youth Food Movement gevestigd in Utrecht. Door het hele land zijn afdelingen op lokaal niveau actief. Onderin het Utrechtse pand opent binnenkort restaurant Instock de deuren voor het publiek. Directeur Jorrit Kiewik: 'In het restaurant wordt heerlijk eten geserveerd van voedsel dat anders door lokale supermarkten weggegooid zou worden, en dat eten bieden ze aan tegen een betaalbare prijs.'

We zien dat veel jongeren – niet alleen mannen maar ook vrouwen – interesse hebben om jager te worden



Foto: Thomas Pruvoost