

Filosoof Michiel Korthals (72) luidt in zijn nieuwste boek *Eetbare Natuur* de noodklok over de manier waarop we met voeding omgaan. Een halve eeuw industriële landbouw leidde tot minder variatie in landschap, natuur en smaak. Ondertussen nam de voedselindustrie mensen hun voedselvaardigheden af. 'Het roer moet om en kán om, maar dat vraagt om bewuste keuzes.'

TEKST CHRISTINE STEENKS BEELD HERMAN ENGBERS

FILOSOOF EN SCHRIJVER MICHIEL KORTHALS:

# 'Samenwerken met elkaar en de natuur'

**V**oedselvaardigheden' is een term die Korthals eerder introduceerde en die hij omschrijft als: 'Voelen hoe vers en geurig boerenkool is door de bladeren te plukken; met een tuinier praten over het beste moment om de goudrenetten te plukken; peterselie-wortelchips maken; vrienden uitnodigen voor een gerecht dat zij zelf nooit zouden maken.' Het is een leerproces waarin je zelf aan de slag gaat met voeding, liefst uit de streek en het seizoen, zonder de pakjes en zakjes die de voedselindustrie ons de laatste veertig jaar voorschotelt. "Dat komt niet alleen de smaak en onze gezondheid ten goede", stelt Korthals. "Voedselvaardigheden zorgen voor zingeving en verdienen daarom een

centrale plaats in ons leven. Ze voorkomen vervreemding die leidt tot apathie en onverschilligheid. Een maaltijd kunnen bereiden vergroot het zelfvertrouwen. Er samen met anderen van genieten, geeft betekenis aan het leven."

"Anderen aanhoren, zorgen voor elkaar, genieten van een goede maaltijd: het geeft een gevoel van verbondenheid waaraan filosofisch gezien veel positieve kanten zitten. Je leert jezelf en anderen beter kennen."

### Toegepaste filosofie

Korthals – opgegroeid in Amsterdam – heeft van jongs af aan een bijzondere belangstelling voor alles wat groeit en bloeit. "Ik logeerde in vakanties graag op de boerderij van familie in Groningen,

waar ik gefascineerd raakte door insecten en planten." Zijn interesse voor de ethische kant van voeding groeide 'als een plantje'. Langzaam.

Hij verbond zijn vak, filosofie, aan voeding toen hij in 1993 hoogleraar toegepaste filosofie werd aan de Wageningen Universiteit (WUR). Daar hield hij zich bezig met de ethische en filosofische aspecten van levenswetenschappen, zoals biotechnologie, natuurbescherming, milieubeheer en voeding. "Ik interesseer mij voor groepen die onder druk staan. Toen al zaten veel boeren in de knoop. Hun arbeid staat vaak niet in verhouding tot hun inkomsten en de oplossing wordt steevast gezocht in meer opbrengst van het land. Ik heb lang gedacht dat er geen alternatief was voor de industriële



**Naam:** Michiel Korthals (72)

**Privé:** Woont in Laren, vader van twee volwassen dochters.

**Werk en ervaring:** Studeerde filosofie en sociologie aan de Universiteit van Amsterdam en Ruprecht-universiteit Heidelberg. Is hoogleraar filosofie aan de University of Gastronomic Sciences in Pollenzo/ Bra (Italië), emeritus hoogleraar toegepaste filosofie aan de Vrije Universiteit en Wageningen Universiteit. Sinds 2013 kleine akkerbouwer in Laren (voor Stichting Oude Landbouwgewassen Laren). Publiceerde in 2018 het boek *Goed Eten, Filosofie van Voeding en Landbouw* en in 2021 *Eetbare Natuur, de essentie van landbouw en voeding*. Assisteerde in Uganda en Ghana bij landbouw- en waterprojecten.

landbouw. Tot ik landbouwers sprak die het anders aanpakten, zonder kunstmest en pesticiden. Dat sprak me aan.”

### Impact

Het draait bij Korthals niet in eerste instantie om gezondheid als hij pleit voor een andere manier van landbouw bedrijven en voeding bereiden. Al ziet hij zeker verbanden. “De relatie met diabetes type 2 staat wetenschappelijk vast. Ook de ongezonde invloed van ultrabewerkt voedsel is een feit. Maar ik kijk breder. Dankzij de industriële landbouw met haar credo ‘meer, meer, meer’ en de voedselindustrie met haar gemaksvoeding weten de Nederlanders nauwelijks nog wat ze eten. En ze beseffen niet welke impact hun voedingsgewoonten hebben op dier en milieu. Voedselvaardigheden draaien om aandacht voor het ingrediënt: waar komt het vandaan, hoe maak je het lekker klaar en hoe heeft het dier geleefd waar mijn vlees vanaf komt? Goedkope vleesproducten dragen indirect bij aan de ontbossing van Braziliaans regenwoud waar enorme sojaplantages voor in de plaats komen. Nederland is een van de grootste importeurs van deze soja, een belangrijk ingrediënt voor veevoer.” In ons eigen land willen we altijd nóg effectiever produceren. Daarbij gaat het vooral om het effect op de korte termijn, want op de lange termijn putten kunstmest en pesticiden de bodem uit en neemt de voedingswaarde af. Korthals: “We moeten terug naar het besef dat we niet zonder samenwerking kunnen. Met elkaar en met de natuur.”

### ‘Machteloos speeltje’

‘Keizer zonder kleren’ noemt Korthals de industriële landbouw. Er wordt groot over gedaan – ‘Nederland voedt de wereld’ – maar de waarheid is, volgens hem, dat we op de wereldmarkt geen rol van betekenis spelen. Hij weerlegt de gedachte dat Nederland als tweede exporteur van landbouwproducten een invloedrijke plaats inneemt. De helft van die export bestaat uit doorvoer van buitenlandse producten, zoals cacao, thee, koffie en landbouwmachines. Als het gaat om melkproducten, varkensvlees of graan levert Nederland ongeveer 0,4 procent van de wereldproductie. Nederlandse veeboeren staan op de 14e plaats in de

wereldmarkt en zijn, schrijft Korthals, ‘een machteloos speeltje in de handen van grote spelers. Intussen zit ons land wel volgepropt met landbouwhuisdieren en hun uitstoot. En is de winst die boeren maken met een koe minimaal’. Het systeem veroorzaakt grote problemen, maar kan nauwelijks bewegen in een andere richting dan meer: meer beesten, meer vlees, meer melkproducten tegen een zo laag mogelijke prijs. Dat maakt inbreuk op zes fundamentele waarden:

**‘Een maaltijd kunnen bereiden vergroot het zelfvertrouwen’**

respect voor natuur, het milieu, de dieren, het landschap, de boeren en de consumenten. Zowel producenten als consumenten kennen niet meer de betekenis van voeding, natuur en dieren. Korthals: “Mensen sparen kosten noch moeite voor hun huisdier en maken zich intussen niet druk om het welzijn van het dier waar hun vlees vanaf komt. Dat noemen we in de filosofie ‘vervreemding’: in je eigen bubbel leven en geen weet (willen) hebben van het leven daarbuiten.”

### Optimalisatie, niet maximalisatie

Korthals pleit voor robuuste landbouw. Daar is optimalisatie het doel, niet maximalisatie. Het gaat om een combinatie van nieuwe productievormen met ander markt- en consumentengedrag. Lokaalgericht en seizoensgebonden. Als parttime hobbyboer en bestuurslid van de Stichting Oude Landbouwgewassen Laren ervaart Korthals daar zelf de meerwaarde van. “Er zit samenhang in de natuur”, vertelt hij. Hij ziet het op de vijf hectare akkerland in Laren die bezaaid is met Sint Jansrogge, een oude winterharde graansoort. De eerste scheuten die in oktober opkomen, worden weg gegraasd door schapen die meteen voor natuurlijke bemesting zorgen. “Deze mest zorgt voor een rijk bodemleven. Doordat de eerste scheuten worden weg gegeten, investeert het gewas in een sterk wortelstelsel. In maart komt de rogge dan opnieuw op met mooie lange stengels die in juni





geogst worden. Het levert graan op voor bakkers in Laren en Hilversum die daar zo'n tienduizend broden mee bakken."

"Biologische boeren kennen al lang het belang van een gezonde bodem", weet Korthals. "Daar speelt zich een ingewikkeld proces af waarin alle organismen met elkaar samenwerken. Wat boven de grond groeit, wordt onder de grond gevormd. We weten nog lang niet alles, maar

dat deze processen een grote rol spelen in de kwaliteit van de voeding, is wel duidelijk. Ook bij de WUR, waar de laatste zeven jaar veel in positieve zin is veranderd. Het vak 'bodembio-logie' – in mijn tijd uit het lespakket geschrapt – staat inmiddels weer op het programma."

### 'Landbouwsysteem verziekt en failliet'

Het verbaast Korthals hoeveel weerstand er is tegen een ander geluid. Als hoogleraar in Wageningen kostte het hem altijd moeite om onderzoeksgeld vrij te krijgen. Na zijn pensionering werden zijn publicaties binnen de universiteit genegeerd. Ook zijn boeken. "Jammer, want dat publiek mis ik nu. Ik ben niet snel onder de indruk van tegenslag, maar trek mijn eigen conclusies. Als ik hoor dat een oud-collega mijn boek meteen bij het oud papier heeft gegooid, stuur ik hem nooit meer wat toe."

"De macht en lobby van de reguliere landbouwsector is heel groot en veel wetenschappers hebben hun ziel eraan verkocht. Het grootste gevaar is dat individuele boeren die kleinschalige initiatieven willen ontplooiën, daar geen ruimte meer voor krijgen. Het roer moet én kan om, maar dat vraagt om bewuste keuzes van producenten, consumenten, beleidsmakers en politici. Die blijf ik daarvan bewustmaken, omdat het huidige landbouwsysteem verziekt en failliet is."

### Eten met aandacht

Eten verdient een centrale plaats in de tijdsbesteding, vindt Korthals. Het geeft zin aan het leven en juist daarom hekelt hij de huidige eetcultuur, waarin een goede maaltijd wordt vervangen door steeds meer snack- en snaaimomenten. "Mensen gaan niet meer rustig zitten voor hun maaltijd", merkt hij. "Hun gehaastheid voeren zij door in hun eetpatroon. Ze nemen er geen tijd voor, kopen wat en werken dat gedachteloos naar binnen.

Maar eten moet je met aandacht doen; het is een rustpunt op de dag waaraan je betekenis moet geven."

Juist omdat mensen sociale wezens zijn, geeft samen eten meerwaarde aan het leven. Het hoort volgens Korthals bij de broodnodige voedselvaardigheden waaraan hij in het begin van het interview refereerde. Op scholen zou meer aandacht voor voeding moeten komen, vindt Korthals. Zelf geeft hij gastles op een basisschool. "Leuk om bewustwording te creëren. Als je voeding centraal stelt, kun je daar allerlei lespakketten op laten aansluiten, zoals biologie en natuurkunde." Ook voor volwassenen ziet hij mogelijkheden voor lessen voedselvaardigheid. "Boeren kunnen samenwerken met een kok die laat zien wat je met verschillende groenten kunt maken. Je kunt oogsttuinen opzetten en lid worden van groenteclubs. Met lokale voeding en voedselproductie ervaren zowel boeren als burgers de positieve betekenis van bezig zijn met planten, bodem en dieren. Daarnaast zorgt het voor contacten in de buurt wat eenzaamheid voorkomt."

### Onze aard

Met zijn boek wil Korthals vooral bewustwording creëren. Het moet anders, maar hoe? "Daar moeten we samen over nadenken. Ons land heeft een eeuwenoude traditie als het gaat om grootschalige landbouw. Inpolderen deden we vooral om landbouwgrond te creëren. Meer koeien: meer kaas, een goed houdbaar exportproduct waarmee we internationaal

**'Mijn hoop is gevestigd op Europa'**

handel dreven. Dat begon al rond 1600 en zit in onze aard verweven. Logisch dat het er niet zomaar uit is."

"Mijn hoop is gevestigd op Europa die met een nieuw gemeenschappelijk landbouwbeleid kiest voor 25 procent biologische landbouw in 2030. Dat is een goede stap waar we ook in Nederland – het vieste landje binnen de EU! – wat mee zullen moeten. Als Europa die doelstelling haalt, loopt ze wereldwijd voorop met een landbouw die uiteindelijk de toekomst heeft. Intussen kunnen boer en consument nu al de handen ineen slaan en kiezen voor betere samenwerking en producten uit de buurt."



Eetbare Natuur,  
De essentie van  
landbouw en voeding  
Michiel Korthals  
Uitg. Noordboek,  
Gorredijk  
2021, 144 blz. € 14,90