

Beleidsplan Stichting Land & Keuken - 2022-2025



versie juli 2022



Stichting Land & Keuken

Wichinksweg 41
7434 RV Lettele
0570 - 550062
www.landenkeuken.nl
info@landenkeuken.nl
KvK 65368622
Bankrekeningnummer: NL92 TRIO 0390 2159 96

MISSIE EN DOEL

Lekker eten en drinken uit een mooi landschap, vol natuurlijke rijkdom: daar zet de Stichting Land & Keuken zich voor in.

Van eten en drinken kun je genieten. Maar voeding is veel meer dan dat: het is het cruciaal voor ons mens zijn. Zonder eten kun je niet leven. Bovendien: wat we eten en drinken is van grote invloed op de wereld om ons heen.

Er gaat veel niet goed in de voedselproductie wereldwijd. Maar gelukkig kan het anders. Stichting Land & Keuken werkt aan natuurrijke landschappen die lekkere, eerlijke producten leveren. Waarbij alle betrokkenen – van grond tot mond – een fatsoenlijke boterham kunnen verdienen. Met ecologische processen als uitgangspunt, zodat bodem, water en lucht de gezonde basis blijven voor ons bestaan. En waarbij onze rijke culinaire historie een inspiratiebron is voor moderne toepassingen.

De Stichting Land & Keuken werkt aan haar doelstellingen door middel van onderzoek, advies, publicaties, publiciteit, voorbeeldprojecten, uitwisselingen, proeverijen en educatie. In samenwerking met andere maatschappelijke organisaties, overheden en bedrijven.

Organisatie en bestuur

De stichting heeft een deskundig en onbezoldigd bestuur dat ook als denktank functioneert en bestaat uit:

- * Wouter van Eck (voorzitter)
- * Rob Le Rutte (secretaris/penningmeester)
- * Arie van den Brand
- * Guus Thijssen

Michiel Bussink is oprichter en aanjager van de Stichting Land & Keuken. Hij verricht zijn werkzaamheden op freelance basis voor de stichting. Ook overige medewerkers werken op opdrachtbasis of als vrijwilliger. De Stichting heeft dus geen betaalde medewerkers in dienst.

Activiteiten

Om een indruk te geven van het werk van Stichting Land & Keuken, hierbij een aantal afgeronde projecten.

In het boekje **Handboek Buurtbongers** - *Aanleg en beheer van dorps- en buurtboomgaarden* (2019) hebben we kennis en ervaringen van vele deskundigen en bewonersgroepen gebundeld. Op een toegankelijke en aanstekelijke manier, zodat bewoners die boomgaarden aanleggen en beheren, niet opnieuw het wiel hoeven uit te vinden. Het boekje is te bestellen bij de Stichting en ook te koop in de boekhandel.

Walnoten, hazelnoten en tamme kastanjes zijn lekkere en gezonde plantaardige eiwitbronnen. Die ook nog eens goed te telen zijn in een mooi en natuurrijk landschap. Vandaar dat de Stichting Land & Keuken werkt aan verschillende notenprojecten. Het project **Land van Hagen en Noten** (2018-2019) heeft de toekomst van de notenteelt in Nederland op verschillende manieren verkent. In dit project werd onder andere samengewerkt met LTO-Noord-projecten en de Nederlandse Notenvereniging. Kennis opgedaan in het project wordt onder andere toegepast in agroforestrykwekerij De Nöttenboom.

We zien de afgelopen jaren een enorme opkomst van ambachtelijke bierbrouwerijen, die heel veel mooie biertjes brouwen. Maar slechts een klein deel daarvan gebruikt voor het bier graan en hop van eigen bodem: de meeste mout wordt ingekocht bij de groothandels of grote mouterijen. Terwijl het Nederlandse landschap en de biodiversiteit veel baat hebben bij meer teelt van granen. Het project **Bier van eigen Bodem** (2018-2019) werden mogelijkheden voor teelt van Nederlandse brouwgranen verkend.

Met het project **Stad van hagen en noten** (2017) heeft de stichting een notenplantsoen ontworpen met een groot aantal bomen en struiken met eetbare vruchten, in samenwerking met onder andere de gemeente Deventer. In aanvulling daarop is in 2018 en 2019 samen met De Ulebelt de campagne **Stadsnoten** (2018-2019) gevoerd, met onder andere kookworkshops, een digitale notenkaart, en een plantdag in samenwerking met een basisschool en het multiculturele netwerk Vrouwen voor Elkaar.

De Stichting was mede-penvoerder voor het project Hendrik Uittien - De gefusilleerde plantenman uit Deventer (2019-2021), dat onder andere uitmondde in het boek '**Botanicus in oorlogstijd** - leven en werk van Hendrik Uittien.'

Lopende projecten

VAN BOOM TOT BORD – EETBAAR ERFGOED

In 2021 is van start gegaan met het project van het project van Boom tot Bord. Daarin worden culinaire gebruiken van fruit en noten nieuw leven ingeblazen, door kennis en ervaring daarover te verzamelen, te delen en toegankelijk te maken. Om zo ook de band tussen voeding en landschap te herstellen en te zorgen voor levend culinair erfgoed als drager van een mooi en natuurrijk landschap en een leefbaar platteland.

Er zijn honderden oude vruchtrassen in Nederland: appels, peren, pruimen, kersen, kweeperen, mispels, perziken en abrikozen en noten (walnoten, hazelnoten en tamme kastanjes). Veel meer en andere rassen en soorten dan dat er in de supermarkten te koop zijn. Een belangrijk kenmerk van al die oude vruchtrassen is, dat ze elk hun specifieke eigenschappen en daarmee ook specifieke toepassingen hebben. Sommige appel- en perenrassen zijn geschikt om te drogen, andere voor sap, weer andere voor appelmoes, taart, cider, wijn, jams etc. Er zijn vroegrijpe rassen en rassen die laat rijp zijn en na het oogsten nog moeten narijpen voor ze gebruiksklaar zijn. Veel kennis over geschiktheid en beschikbaarheid in de tijd is terug te vinden in oude documentatie en receptenboeken en deels nog aanwezig in de hoofden van ouderen.

Sommigen herinneren zich het drogen van zoete appels met restwarmte van de ovens van de bakkers in de buurt of boven op de afkoelende steenovens. Vervolgens werden die in melkbussen op zolder bewaard, als versnaperingen en om in de winter te verwerken in gerechten. Walnoten kunnen het beste bewaard worden in een traditionele 'wanne-oele' (gevlochten van wilgentenen) en mispels moet je ná de eerste vorst plukken, maar dan nog op een koele plek bewaren, voordat ze eetrijp zijn. Allemaal culinair erfgoed!

Dergelijke kennis gaat snel verloren als nu geen actie wordt ondernomen om het opnieuw te verzamelen, op te frissen en te delen met telers en consumenten. Met dit project proberen we het verlies van culinair erfgoed tegen te gaan door meer gebruiksmogelijkheden voor vruchten en noten uit landschappelijk en cultuurhistorisch waardevolle (hoogstam)boomgaarden onder de aandacht te brengen en in de praktijk te brengen. En zo ook bijdragen een aantrekkelijk en leefbaar platteland.

Doelstelling:

Culinaire gebruiken van fruit en noten nieuw leven in blazen, door kennis daarover te verzamelen en ervaringen daarmee toegankelijk te maken en te delen. Om zo ook de band tussen voeding en landschap te herstellen en te zorgen voor **levend culinair erfgoed** als drager voor een mooi en natuurlijk landschap en leefbaar platteland.

Doelgroepen: Boomgaardgroepen en boomgaardeigenaren uit de streek; Consumenten die geïnteresseerd zijn in fruit en noten en toepassingen van fruit; 'Voedselbosbouwers'; Kookliefhebbers en andere 'foodies', professionele koks en horeca; Nederlanders met diverse culturele achtergronden; Kleinschalige verwerkers; Beoefenaren bij en achterban van de eigen en partnerorganisaties; Pomologen en andere fruit en notendeskundigen;

Activiteiten

* Inventarisatie van oude culinaire gebruiksmogelijkheden van vruchten en noten: deskstudie, reportages, interviews en oproepen.

* Database met kwaliteiten en kenmerken van oude fruitrassen, zoals pluk en eetrijpheid, bewaarbaarheid,

* Netwerken t.b.v. kennisuitwisseling

* Demonstraties, proeverijen en kookworkshops

* Fruitdag

Demonstraties en proeverijen met fruit en noten van oude vruchtrassen uit de streek, inclusief presentaties van de deelnemende organisaties en demonstraties van bereidingswijzen en gerechten.

* Workshop koken met oude fruitrassen

* Workshop koken met noten

* Wedstrijd:

* Verslaglegging middels toegankelijke teksten in een boek(je)

* Publiciteit

Samenwerking

Er wordt in dit project samengewerkt met onder andere [Stichting IJsselboomgaarden](#), [Ijsselcider](#) en [kenniscentrum Nelles](#).

Het wordt mede mogelijk gemaakt door de provincie Overijssel, het Themafonds Erfgoedvrijwilligers van het Prins Bernhard Cultuurfonds en Stichting Goeie Grutten.

Tussenstand

Bij het schrijven van dit beleidsplan (juli 2022) is een deel van de activiteiten uitgevoerd: er is een website gemaakt [Boomtotbord.nl](#) met daarop een eerste voorlopige database met overzicht van fruitrassen.

Er is een eerste inventarisatie gemaakt van documentatie over gebruiksmogelijkheden van (oude)fruitrassen en interviews gedaan met pomologen.

De provincie Overijssel heeft een filmpje gemaakt met introductie over Van Boom tot Bord.

Er is vooralsnog financiering voor het thema 'oude fruitrassen' tot eind 2023 en voor het thema 'noten' tot in de loop van 2024. Vooruitbreiding en verlenging zijn nieuwe fondsen welkom.

Lange termijn ambitie

De ambitie is om langjarig aan het thema Van Boom tot Bord te werken en het project geleidelijk uit te werken en een duurzaam karakter te geven.

Wat betreft fruitrassen ligt het accent nu nog op Oost-nederland. Er wordt gezocht naar een meer landelijke uitstraling en impact.

-Behalve noten en de wat bekendere fruitsoorten, zullen er op termijn ook veel andere vruchten, bloemen, bladeren geoogst gaan worden in de voedselbossen die momenteel of in het recente verleden zijn aangeplant. Over de (culinaire) toepassing daarvan is weinig kennis voorhanden: de aandacht gaat nu heel erg uit naar aanleg en beheer. Van Boom tot Bord ook in die kennisbehoefte naar culinaire toepassing en verwerking van die noten en vruchten gaan voorzien.

-Op termijn willen we kijken of het project kan uitgroeien tot zoiets als een kennis- en ambachtscentrum Van Boom tot Bord - Noten en vruchten van eigen Bodem. Zelfstandig, of onder de paraplu van een andere organisatie.

-Behalve uitvoering van de al geplande activiteiten wordt de komende tijd gewerkt aan uitbreiding van het project, door samenwerking te zoeken en aanvullende financiering.

Bijkomende projecten en initiatieven

De Stichting werkt behalve aan de hoofdactiviteiten ook samen met verschillende kleine lokale initiatieven, zoals de dorpsbongerd Lettele en hakhoutploeg Lettele, waarbij de Stichting soms als penvoerder optreedt.

Financiën

Voor een overzicht van uitgaven, zie het meest recente financiële jaarverslag op de website. De voortgang van de activiteiten van de Stichting is afhankelijk van het vinden van nieuwe fondsen. Deze worden onder andere geworven door het raadplegen van fondswervingswebsites.

De (bescheiden) vaste lasten van de stichting bestaan uit bankkosten, hosting van de website, abonnement op een fondservingsite en wat administratieve uitgaven. Deze worden betaald uit het bescheiden eigen vermogen.