

ONEWORLD

Magazine
voor een eerlijke
duurzame wereld

HOE ZIT HET

MET cacao?

Nummer 10
December 2019
€ 7,25

ONE
WORLD

Boeren helpen boeren • Fabrikant
moet dokken • Word choco-snob



V

oor je ligt de vierde editie van Hoe Zit Het Met...? Een journalistiek concept dat we tot 'uitzoekjournalistiek' hebben gedoopt, omdat we een overzicht willen bieden van de feiten, fabels en laatste ontwikkelingen rond een consumentendilemma. Deze editie draait om cacao.

We willen weten: Waarom blijven cacaoboeren arm, ondanks onze chocozucht? Hoe zijn we ooit aan deze zoetigheid verslingerd geraakt en hoe lang zijn uitbuiting en onrecht er al aan verbonden? Hoe ziet het dagelijks leven van een cacaoboer in Ivoorkust eruit en hoe verhoudt zich dat tot de chocoaldegiganten? Hoe hoort chocolade eigenlijk te smaken en kun je het spiritueel beleven? Wat heb je aan de vele keurmerken? Gaan kleine initiatieven en innovaties in Ghana en Ecuador verandering brengen? De antwoorden zoeken we zowel bij de politiek, het bedrijfsleven als de consument.

Dit concept, dat we vier keer per jaar publiceren in het magazine en op onze website, is niet alleen nieuw voor wat betreft de aanpak, maar ook als het gaat om de financiering. Daarover willen we graag transparant zijn. De hoofdsponsors van deze special zijn Tony's Chocolonely, IDH - The Sustainable Trade Initiative en Fairtrade - Stichting Max Havelaar. We betrekken bewust bedrijven en organisaties die zowel aan de probleem- als aan de oplossingskant in de cacaoketen een rol spelen. Zij maken zo onafhankelijke journalistiek rond een consumentendilemma mogelijk.

De financieringspartners hebben geen invloed op het journalistieke proces en de inhoud van de artikelen. Wij waarborgen te allen tijde het onafhankelijke karakter van dit concept. Wanneer partners een rol spelen in de productie, worden zij voor wederhoor geraadpleegd. Ook bieden we partners en andere betrokken partijen na publicatie de mogelijkheid om door te praten over onze bevindingen in een rondetafelgesprek. Hiermee hopen wij dat onze publicaties leiden tot constructieve stappen naar verbetering. ●

Voor volledige transparantie zijn de afspraken tussen ons en de financiële partners van deze special online gezet. Kijk op oneworld.nl/overeenkomst

VIJF KEER SCHRIKKEN: DIT IS DE VOETAFDruk VAN CACAO

1 Leefbaar inkomen

De Nederlander eet gemiddeld 5 kilo chocolade per jaar, die grotendeels in West-Afrika geproduceerd wordt. Cacaoboeren krijgen in het gunstigste geval 2,40 dollar per kilo cacao (minimumprijs van keurmerk Fairtrade). Een 'leefbaar inkomen' is vastgesteld op 3 dollar per kilo. Daarmee zou een boer in Ivoorkust een schamele 5500 dollar per jaar verdienen.

2 Ontbossing

In Ghana en Ivoorkust, de grootste cacaoproducerende landen ter wereld, is ondertussen 90 procent van het oerwoud verdwenen. In Ghana wordt geschat dat 15 procent van dat verlies komt door de cacaoteelt. In Ivoorkust is dat ruim 25 procent.

3 Illegale teelt

Boeren verdienen op hun kleine stukken land zo weinig, dat ze vaak uitbreiden naar natuurgebieden. Naar schatting komt 30 tot 40 procent van alle cacao uit Ivoorkust uit beschermde gebieden en is daarmee 'illegaal'.

4 Vervuiling

Uit recent onderzoek van de Universiteit van Manchester blijkt dat de cacao-industrie jaarlijks 2 miljoen ton aan broeikasgassen uitstoot. Ook zorgt het gebruik van bestrijdingsmiddelen voor bodemvervuiling en ongezonde werkomstandigheden voor boeren.

5 Waterverbruik

Een kilo chocolade maken kost ongeveer 17 duizend liter water, dat is bijna 2000 liter meer dan voor een kilo rundvlees.

Wat je écht wilt weten en zelf kunt doen

Ken je keurmerk



Rainforest Alliance

Eist dat sinds 2005 geen ecosystemen zijn vernietigd voor de teelt en dat natuurgebieden worden beschermd. Voorheen UTZ is nu ook Rainforest Alliance.



Fairtrade

Kleine boeren moeten coöperaties vormen en samen hun producten verkopen. Er is een gegarandeerde minimumprijs en ontwikkelingspremie. Nog steeds levert het boeren geen leefbaar inkomen op.



EKO

betekent dat er geen bestrijdingsmiddelen of kunstmest zijn gebruikt. Qua arbeidsrechten zijn er geen speciale eisen.



Cocoa Life

Label van voedingsmiddelengigant Mondelez. Wil productie verbeteren met trainingen voor boeren en leningen voor investeringen in milieuverantwoorde teelt. Een onafhankelijke organisatie beoordeelt de effectiviteit.



Cocoa Horizons

is het duurzaamheidsprogramma van producent Barry Callebaut. De stichting stopt geld in het bestrijden van onder andere kinderarbeid.



Tony's slaafvrij

vind je nu ook op Delicata van Albert Heijn. Het merk zet zich in om dwangarbeid terug te dwingen. Het garandeert niet dat er geen gedwongen arbeid heeft plaatsgevonden.

Hoe zit het met cacao?

- 04 Redactioneel**
Choco-activisme
- 06 De omzwervingen van onze chocolade**
Cacao door de eeuwen heen
- 09 Geen reep, maar sap**
Cacao-afval of hippe drank?
- 10 Reportage uit Ivoorkust**
Dag uit het leven van een cacaoboer
- 14 Wat heb je aan een keurmerk?**
Het cacaosysteem blijft haperen
- 19 Ghana en Ivoorkust zijn het zat**
Overheden grijpen in
- 21 Daar gemaakt, hier genoten**
Indonesische chocolade
- 22 Net zo bijzonder als goede wijn**
De diepgang van een boon
- 25 Boer wordt aandeelhouder**
Zo verander je de machtsverhoudingen
- 26 Gezonde gemeenschap**
Zij leven goed van de handel
- 34 De cacaoceremonie**
Een ritueel voor gehaaste mensen

Rubrieken

- 38 Ik, goeddoener**
Gepolder met zwarte pietten
- 46 Generaties**
Vader Henk en dochter Nora: "Vrouw worden was niet de oplossing"
- 62 The making of**
Koemelk
- 64 De dilemma's van**
Schrijver Khalid Boudou: "Geef anderen de tijd om aan te haken"

Artikelen

- 40 Verwoeste rivieren**
De (Indiase) zandmaffia rukt op
- 49 Samen eten in december**
Zo maak je een duurzaam diner
- 58 Extreme droogte in Zimbabwe**
Weg met westerse eetgewoonten

Opinie

- 37 Asha ten Broeke**
Beoordeel iemand - óók met autisme - altijd op de inhoud
- 48 Munganyende Hélène Christelle**
Stereotyperen maakt slachtoffers
- 55 Daniël Poolen**
Hoe wij hún grondgebied inzetten voor óns luxeleventje
- 56 Sheila Sitalsing**
Een boek tegen Brexit-moeheid

64



49



Coverbeeld
Een cacaocompositie van Nico Krijno.

Data binnenzijde cover
Inge Beekmans

Redactioneel

Choco-activisme

Normaal vragen corrupte medewerkers op het vliegveld van Lagos, Nigeria, passagiers om geld met de codewoorden: "Wat heb je voor mij?" Ze hopen te stuiten op naïeve toeristen die, uit angst niet tot het land te worden toegelaten, paniekerig hun portemonnee trekken. Door mijn getraide 'probeer het niet'-blik, laten ze mij vaak met rust. Wellicht deed de douanier daarom een alternatieve afspiegingspoging: "Heb je chocolade voor me?", vroeg ze opeens terwijl ze door mijn tas rommelde. Al had ik het wel, het was bij landing al gesmolten door de vochtige hitte. Chocola en West-Afrika zijn namelijk, ironisch genoeg, geen gelukkige combinatie.

De zoetigheid wordt weinig gegeten in de regio waar de meeste cacaobonen ter wereld vandaan komen. Er zijn talloze filmpjes te vinden van Afrikaanse cacaoboeren die voor het eerst zelf chocolade proeven. Een pijnlijke manier om de schrijnende tegenstelling te tonen tussen de mensen die een van de meest gewilde grondstoffen ter wereld produceren, het voor hen onbereikbare eindproduct, en ons, de westerse consumenten.

Afrikanen eten gemiddeld een halve kilo chocolade per jaar – 2,5 tablet Tony's Chocolonely. Nederlanders happen jaarlijks zo'n 5 kilo per persoon weg (25 tabletten), de Zwitsers spannen de kroon met 10 kilo. Het kost ons ook nauwelijks iets. Terwijl cacaoboeren slechts 6 procent verdienen van de miljarden die er in de cacao-industrie omgaan en daarom eeuwig arm blijven, ondanks media-aandacht en steeds nieuwe keurmerken. Van die miljarden stroomt een groot deel naar Nederland: wereldkampioen cacao importeren en een van de grootste (half)fabrikanten ter wereld.

Wij willen deze zoete feestmaand stilstaan bij deze extreme ongelijkheid. Niet om er een bitter feest van te maken, maar om inzicht en praktische handvatten te bieden. Want dat we collectief niet weten wat we met dit onrecht moeten, blijkt wel uit de veelheid aan acties. Zo riep Max Havelaar mensen op hun choco-pop-upstore op te eten (letterlijk) en hebben zelfs de Verenigde Naties nu een chocoreep: The Other Bar. Middels blockchain kun je rechtstreeks een bijdrage overmaken naar de cacaoboer. Toch apart dat een poging tot systeemaanpak komt van... een systeem als de VN, dat wel grotere stappen zou kunnen maken.

Verder vervallen we bij de aanpak van misstanden in de cacao vaak in zogeheten consumentenactivisme; niet het bedrijfsleven, maar ons eigen gedrag veranderen. Kan het niet allebei: meer eisen van politiek en bedrijfsleven en daarnaast zelf 15 euro voor een reep betalen? Want ook een reep Tony's, die vorig jaar als best (of minst slecht) uit de bus kwam bij onderzoek door True Price, is met zo'n 2,75 euro nog te goedkoop.

Laten we die exclusieve chocolade zien als een goede fles olijfolie of wijn. Leuk cadeau rond deze tijd van het jaar. Mmm, kom ik toch weer uit op consumentenactivisme. En nog duur ook...

Fijne feestdagen.

Seada Nourhussen
Hoofdredacteur

**HOE ZIT HET
MET cacao?**



VAN GODENDRANK TOT GOEDKOPE SNACK

Cacao heeft al honderden jaren een enorme aantrekkingskracht op de mens. Een blik in de cacaohistorie aan de hand van vier momenten in de geschiedenis van het boontje.

Tekst **Marie Louise Schipper**

EERSTE CACAODRANKJES

Lange tijd is gedacht dat de cacao-boon voor het eerst is gebruikt in Midden-Amerika. Die gedachte werd onderbouwd door archeologische vondsten die zeker 3000 jaar oud zijn. Tot een ontdekking in 2018 de geschiedenis veranderde: het bleek dat al 5300 jaar geleden de bewoners van Santa Ana La Florida (Ecuador) cacaodrankjes dronken. Een archeologenteam ontdekte graven met bakers van de Mayo-Chincipe-cultuur. Daarin zaten restanten van theobromine, de stof die aan chocolade de bittere smaak geeft, en overblijfselen van cacao-dna. Weer andere sporen wezen uit dat er mogelijk handel heeft bestaan tussen Zuid- en Midden-Amerika, waarbij de bonen waarschijnlijk toen al als betaalmiddel dienden.

1519

Schuimende massa voor de keizer

Aan cacao is tot de dag van vandaag een heilzame werking toegeschreven, die niet door de wetenschap is gestaafd, maar er moeilijk valt uit te rammen. 'Bitter in de mond maakt immers het hart gezond', zo luidt het oude gezegde. Misschien komt dat door een overlevering over de Azteekse keizer Montezuma uit 1519. Over hem is opgeschreven dat hij een stimulerende, schuimende massa dronk: 'Af en toe kreeg hij in gouden bakers een drank voorgezet die van cacao was gemaakt en die als afrodisiacum werkte, naar men zei.' De context waarin deze observaties werden neergepend was overigens minder gemoedelijk; de notities zijn afkomstig van een bemanningslid van de vloot van de Spaanse ontdekkingsreiziger Hernán Cortés, de veroveraar van het huidige Mexico. Twee jaar na de ontmoeting met keizer Montezuma wierp hij het Azteekse rijk omver.

Naar verluidt zouden de Azteken de chocolade (*kakaw*) koud drinken, de Maya's gaven de voorkeur aan een warme versie. Door notities van de Italiaan Girolamo Benzoni, die in 1564 Midden-Amerika bezocht, weten we meer over de cacaobereiding in die tijd: 'Ze roosteren de pitten in een pan en malen ze met stenen.' Hij beschreef hoe aan de massa beetjes water en bijvoorbeeld bloemen, honing of specerijen als chilipeper werden toegevoegd.

De cacao-boon kwam in Europa terecht doordat Hernán Cortés bonen meenam naar het Spaanse hof. Rond 1580 ontstonden in Spanje de eerste cacao-fabrieken en zeven jaar later breidde de handel zich uit naar Italië, Frankrijk en Engeland. Eind 17e eeuw openden in Engeland speciale cacaohuizen hun deuren, waar vermoedelijk het idee is opgekomen om melk aan de cacao toe te voegen. Het cacao-schenken was een vak apart. Het was een chique aangelegenheid waarbij speciaal servies op tafel kwam. Vergelijk het met barista's die nu koffies serveren in hippe zaken.

1828

Fijn cacaopoeder van Van Houten

Cacaofabrikant Casparus van Houten was een perfectionist. Geregeld brak hij zijn hoofd over de kwaliteit van zijn waar. Heus, zijn chocoladekoekjes waren lekker – al lagen die behoorlijk zwaar op de maag door het vetgehalte van de chocola. Aan de Amsterdamse Leliegracht 22 was sinds 1815 zijn chocoladefabriekje gevestigd. Op zolder stond een maalsteen die zijn arbeiders met de hand bedienden. Door water toe te voegen aan de gemalen cacaoboonmassa, een dik stroperig geheel, kon je een drankje maken. Maar op de bodem lagen grove kruimels en er zat er een dikke vetlaag op de substantie. Vet lost niet op in water.

Gelukkig was Van Houten ook chemicus. Samen met zijn zoon, scheikundige Coenraad, ontwikkelde hij een hydraulische pers, een gouden vondst. Door de cacaoboter eruit te halen, kon je een fijn cacaopoeder vervaardigen. Het werkte zo goed dat hij in 1828 van koning Willem I een octrooi kreeg. De kranten stonden er vol van; chocolade werd een product voor alle rangen en standen.

Die pers was één ding, het chemisch procedé dat zoonlief bedacht om de cacao oplosbaar te maken, was nummer

twee: hij voegde kaliumcarbonaat toe. Dit proces heet tot de dag van vandaag ‘dutching’. Hij patenteerde het in 1846. Je kon nu chocoladedrank maken met warme of zelfs koude melk, wat suiker, even roeren, en klaar. De Van Houtens sponnen garen bij deze uitvindingen. Voegde je een deel van de cacaoboter later weer toe aan het poeder, dan had je een fijn bestanddeel voor chocolaatjes.

Er waren meer fabrikanten die in navolging van Van Houten met cacao gingen spelen, zeker nadat het octrooi op de pers in 1838 was verlopen: de Zwitserse snoepjes-maker Daniel Peter voegde melkpoeder toe ter verzachting van de chocoladesmaak en zijn landgenoot Rodolphe Lindt ontwierp in 1878 een walsmachine, de *conche*, die de chocoladeconsistentie nog fijner maakte. Nederlandse bedrijven als Blooker, Droste en Kwatta stortten zich ook op de markt, een industrie was geboren. Een kopje cacao zou rustgevend en versterkend zijn: ‘Mama, waar blijft toch onze Eikel cacao?’, vragen vijf huilende kindjes in een reclame van de apothekers Kraepelien & Holm uit 1900. Eikel was het merk dat zij voerden.

1851

Slavernij op de plantages

Slavenhandel en cacao gaan al eeuwen hand in hand. Nederlandse fabrikanten introduceerden in de 17e en 18e eeuw cacao op plantages in Suriname en Indonesië, waar ook katoen, koffie, suiker of tabak geteeld werd. Voor de meeste plantagehouders – er waren om en nabij 135 plantages in Suriname – was cacao een lucratief bijgewas. Voor de teelt van deze en andere gewassen werden zeker tweehonderdduizend mensen in Afrika tot slaaf gemaakt en naar Suriname overgebracht.

Slavenhandelaar Willem Bosman beschreef eind 17e eeuw aan zijn neef hoe hij te werk ging in Fort Elmina, het beruchte slavenfort in Ghana. Bosman was in dienst van de West-Indische Compagnie. ‘We accepteren geen mensen boven de 35. Wie verminkt is aan arm of been, wie een tand kwijt is, grijs haar of een vlies over de ogen heeft, komt niet in aanmerking.’ Nederlanders trokken niet zelf de binnenlanden in, Afrikaanse handelaren voerden continu potentiële slaven aan. Alleen in Ghana waren al 63 slavenmarkten. Eenmaal aan boord naar Suriname lagen de mannen apart van de vrouwen. Bosman: ‘Ze liggen werkelijk zo dicht op elkaar als de varkens aan boord van

de veerman uit Hasselt.’

In Suriname belandden de overlevenden opnieuw op de markt. Daar wachtte het merendeel het werk op de plantages, met werkweken van honderd uur en barre werkomstandigheden in de brandende zon. Sommigen probeerden daaraan te ontsnappen. Marten Douwes Teenstra, landbouwkundige en auteur, schreef daarover in 1842 dat er bij ontsnapte tot slaaf gemaakten tussen 1765 tot 1787 ‘bij regterlijk vonnis’ benen werden afgehakt en achillespezen doorgesneden.

Via de Surinaamse slavenregisters, te vinden op de site van het Nationaal Archief, zijn gegevens over individuele tot slaaf gemaakten terug te vinden. Zo werkte op cacao-plantage Groot Chatillon in 1851 een 27-jarige man met een opvallende voornaam: Cacao. Ook de voornaam Chocolaad komt veelvuldig voor in de boeken. Had Cacao vrouw en kinderen? Daarover zijn in het archief geen details te vinden, wel dat zijn moeder Betje heette. Op 1 juli 1863 werd Cacao uitgeschreven bij Groot Chatillon – de dag dat Nederland officieel het einde van de slavernij in Suriname en de Antillen afkondigde. In Nederlands-Indië was dat een paar jaar eerder al gebeurd.

Ook nu is er nog een verband tussen cacaoteelt en slavernij: volgens Tony’s Chocolony zijn zo’n 90 duizend mensen gedwongen werkzaam op plantages in West-Afrika, onder wie veel kinderen. Vanaf 1850 kwam daar de cacao-productie op gang. Deze cacao gaat naar de fabrieken van ’s werelds grootste cacaoverwerker: de Belgische Barry Callebaut Groep, die de winst in 2017 zag stijgen met 40 procent.

Jaren 60

Een steeds goedkopere traktatie

Een cacaoboon heeft altijd veel waarde gehad, het was onder de Azteken en Maya's een betaalmiddel, een beloning, maar had ook een aandeel in religieuze rituelen en feesten. In 1555 is trouwens vastgelegd dat de Spaanse reaal gelijk was aan 140 cacaobonen. Om een indruk te geven: voor 10 bonen kon je een konijn kopen, een tot slaaf gemaakte kostte 100 bonen.

De prijs die we neertellen voor een gemiddelde reep chocolade is de afgelopen zestig jaar echter behoorlijk gedaald. Het Internationaal Instituut voor Sociale Geschiedenis heeft een online rekentool waarmee je kunt zien hoeveel geld je vandaag nodig hebt om dezelfde koopkracht te hebben als bijvoorbeeld in 1898. Chocolade was toen nog een luxeproduct; een reep pure Van Houten chocolade (gewicht onbekend) kostte 25 cent – een bedrag dat vandaag de dag 3,50 euro zou zijn. Een halve eeuw later, in 1953, kostte een reepje nog steeds 25 cent, maar dat bedrag had toen de waarde van wat nu 93 eurocent is. In 1970 kostte een reepje 98 guldencent; dat zou nu 1,99 euro zijn. Anno 2019 koop je in de supermarkt al een reepje voor slechts 49 eurocent.

**Dagelijks snoepen
was ineens normaal –
met een tekort aan
cacao als gevolg**

Die prijsontwikkeling hangt ermee samen dat snoepen steeds normaler is geworden. Was in de jaren 50 het nemen van een chocolaatje nog een uitzondering, een kleine versnapering op zondag; in de jaren 60 vallen de krantenadvertenties op. Midden jaren 60 adverteert Milky Way met mannen en vrouwen die een extraatje nemen ('Stilt uw trek in wat lekkers zonder uw eetlust te bederven'), en Mars deed ook een duit in het zakje ('Geeft u direct weer energie'). Dat sprak aan. Economisch gezien ging het beter, mensen hadden meer te besteden, het frisdrankgebruik nam ook toe. De tussendoortjesmarkt evolueerde snel met Rolo, Raider, Snickers, Treets en Smarties. Dagelijks snoepen was ineens normaal – met als gevolg dat midden jaren 70 een tekort aan cacao ontstond. De prijzen stegen rap. Bedrijven investeerden in de cacao-productie, voerden die op, tot in de jaren 80 het aanbod groter was geworden dan de vraag. Daardoor kelderden de prijzen. De recordprijzen voor cacao van eind jaren 70 werden niet meer gehaald.

Ook nu nog is overproductie een probleem, mede veroorzaakt door de lage prijzen die boeren krijgen. Die gaan daardoor meer produceren om toch iets beter te verdienen. Begin 2017 daalde de cacaoprijs met 36 procent door overproductie in Ivoorkust, blijkt uit de tweejaarlijkse Cacaobarometer. De markt stortte in, de cacaoboeren kregen nog minder voor hun waar. De prijs in de winkel bleef gelijk, waardoor de grote cacaofabrikanten wederom spekkoper waren.

En wat is nu eigenlijk een eerlijke prijs voor cacao? True Price, een Nederlandse organisatie van wetenschappers en bedrijfskundigen, brengt in kaart wat de werkelijke prijs van producten zou zijn als je het effect van de productie op mens en natuur meerekent. Uit hun onderzoek blijkt dat de prijs van chocoladerepen minstens 30 procent hoger zou moeten liggen dan nu het geval is. ●

Lars Gierveld maakt met Jochem Pinxteren voor het journalistieke project *De Chocoproef* een documentaire over cacao uit Ghana. Tijdens de productie ontstond een bijzonder idee.

Tekst Alrun Bernhard Foto's Riga

“H

et begon als een documentaire over oneerlijke toestanden in de cacao-productie. De boeren in Ghana verdienen namelijk maar de helft van het minimum leefbaar

inkomen. We wilden daar verslag van doen en ook samen met de boeren een alternatieve keten opzetten.

We hadden gehoord dat het sap van cacao-bonen eigenlijk heel lekker is, dus daar wilden we wat mee doen. Het grappige is dat het niet naar cacao smaakt, maar naar lychee. Nu doen boeren er niets mee en stroomt het sap bij het openbreken van de cacaovruchten weg in de bodem.

Na bijna een jaar is er nu een bedrijfje rond een prototype van het cacaosap. De vraag is of het schaalbaar is. En we willen de boeren aandeelhouders maken, zodat de eventuele winst ook naar hen gaat. Uit een tank van 1000 liter natte bonen halen we zo'n 75 liter sap. Aan die 1000 liter bonen verdienen ze normaal zo'n 330 euro. Met het sap zouden ze nog eens 15 tot 20 procent extra kunnen verdienen. De boeren zijn enthousiast.

We hebben het sap in Ghana weten te bottelen en dat willen we zo houden om daar waarde toe te voegen. Binnenkort gaan we het proberen te verkopen aan hippe cafés in Amsterdam. Vanmiddag komt zelfs de barman van het tv-programma *First Dates* langs om er cocktails van te maken.

We maakten de documentaire in opdracht van Nestlé. Onze bedoeling was hen een spiegel voor te houden. En toen is het uit de klauwen gelopen: het sapje is groter geworden dan we hadden verwacht.” ●

**ZIJ MAKEN ER
SAP VAN**

KAN BOER ETIENNE KONAN NOG LEVEN VAN CACAO?

Hoe ziet het leven van cacaoboeren eruit in Ivoorkust, de grootste producent van cacao ter wereld? Journalist Selay Marius Kouassi, zelf kleinkind van cacaoboeren, bezoekt de plantages en praat met boeren over hun leven.

Tekst **Selay Marius Kouassi** Vertaling **Laura Weeda**

In het dorp Kabikro, een rit van ongeveer twee uur over een hobbelige weg vanaf de stad Soubré, heeft een menigte zich bij zonsopgang verzameld. Dankzij de zonnepanelen die vorig jaar zijn geïnstalleerd, kunnen de boeren in Kabikro en omgeving – een van de belangrijkste cacaoproducerende gebieden van het land – nu het nieuws volgen via de televisie en de ontwikkelingen in hun werkveld bespreken.

Deze ochtend gaat het over de op het avondnieuws aangekondigde nationale telling van cacaoboeren. Volgens Kone Brahima, voorzitter van de Conseil Café-Cacao (koffie- en cacaocommissie) zal die telling bijna 6 miljard CFA francs gaan kosten (ruim 9 miljoen euro). Sommige boeren zijn niet blij met dat ‘enorme’ bedrag. Ze noemen het verspilling van het budget en zijn bang dat de procedure misbruik van publiek geld in de hand zal werken.

“Conseil Café-Cacao probeert ons ervan te overtuigen dat de telling hen accurate cijfers zal opleveren, waardoor ze de sector beter kunnen reguleren en financieel steun kunnen bieden”, zegt Etienne Konan, een 41-jarige cacao-boer uit Kabikro. “Maar wij zijn sceptisch. We zijn al een keer bedonderd, en we zijn bang dat dat opnieuw zal gebeuren.”

In 2008 organiseerde de regering van Ivoorkust eveneens een telling om duidelijker in beeld te krijgen wie wel en wie niet cacao-boer was, om een lijst van cacaocoöperaties op te stellen en de sector beter te kunnen reguleren. Maar de onderneming eindigde in ‘grote zwendel’. Het geld dat aan de coöperaties was toegewezen, werd doorgesluist naar fictieve instanties die waren opgericht door de hoogste leden van de commissie zelf, zo bleek uit verslagen.

“Zouden we die 6 miljard niet beter kunnen steken in gezondheidszorg en wegen?” vraagt Konan. Alleen al de reis naar Kabikro is een nachtmerrie, dankzij de onverharde modderige wegen die tijdens het regenseizoen

gevaarlijk glad worden. Het kleine cacaogebied is volledig afgesneden van het openbare wegennetwerk van het land.

Op de fiets

Konan, vader van acht kinderen, verbouwt al ongeveer dertig jaar cacao. “Ik werd als kind niet naar school gestuurd, maar hielp vanaf mijn achtste op de cacao-boerderij van mijn ouders. Ik leerde onkruid te wieden, cacaovruchten te plukken en de bonen uit de peulen te verwijderen en te drogen. Op mijn 20e begon ik mijn eigen boerderij”, vertelt hij.

Vijf van Konans kinderen zijn in de basisschoolleeftijd en gaan naar de dichtstbijzijnde lagere school. “Ze bieden er alleen basisonderwijs. Ik hoop van harte dat mijn kinderen ook hoger onderwijs zullen krijgen, en een beroep zullen leren. Dan kunnen ze onze moeilijkheden zowel nationaal als internationaal onder de aandacht brengen. En ervoor zorgen dat de mensen respect krijgen voor ons beroep”, zegt hij.

De ochtendzon schijnt door de dikke witte mist die over het dorp hangt als Konan op weg gaat naar zijn cacaoboerderij van 4 hectare. Hij pompt de banden van zijn fiets op alvorens hij een restje yam-pap van gisteren opwarmt als ontbijt. Chocola stond nog nooit op Konans menu, ook niet op dat van zijn ouders. “We eten meestal dit, maïspasta of bakbanaan als ontbijt”, vertelt hij.

Konan is net als 90 procent van de cacaoboeren in Ivoorkust een kleine boer. Door hun beperkte grootte kunnen slechts enkelen genoeg inkomen genereren om boven de armoedegrens te leven. Konan verdient bijvoorbeeld zo’n

**De reis naar Kabikro,
over onverharde,
modderige wegen,
is een nachtmerrie**

1800 euro per jaar; niet genoeg om fatsoenlijk van te leven. Volgens de *living income benchmark*, een graadmeter voor een leefbaar inkomen, zou dat zeker 2,5 keer zoveel moeten zijn. Daarom doen veel boeren ook ander werk ernaast.

Op het moment dat hij weggaat, komen Konans drie vrouwen net terug van de rivier met grote kannen op hun hoofd, nadat ze kilometers hebben gelopen om drinkwater voor de familie te halen. Het kost ze dagelijks anderhalf uur.

Het is 30 minuten fietsen naar de uitgestrekte cacao-velden. Vrachtwagens hebben geen toegang tot de boerderijen; boeren komen er alleen op de fiets of te voet. Volgens Konan is het slechte wegennet verantwoordelijk voor verlies van een aanzienlijk deel van de cacao-oogst: de bonen kunnen niet snel genoeg vervoerd worden, waardoor ze niet allemaal goed blijven.

In Kabikro blijft het evenwicht tussen behoud van het regenwoud, de biodiversiteit en de uitbreiding van landbouwbedrijven problematisch. Veel boeren zijn niet voorbereid op klimaatverandering, worstelen met de strijd tegen boomziektes of het lukt ze niet om voldoende opbrengst te genereren. Met als gevolg dat veel cacao-boeren overstappen op de teelt van oliepalmen en andere gewassen die veel geld opleveren. Het ziet er al met al somber uit voor de reputatie van Ivoorkust als 's werelds beste cacaobonenteler.

'Mijn mensen helpen meel'

Vandaag gaat Konan de cacaopeulen openbreken. Hij moet op tijd zijn om de mensen die hem komen helpen te ontvangen.

Konan geeft aanwijzingen terwijl de vrolijke menigte de berg van ongeveer 1,5 meter hoog en zo'n 10 meter breed inspecteert op bedorven peulen. "Mijn mensen helpen meel", zegt hij trots. Zo'n twintig volwassenen, gewapend met stokken en botte machetes, zijn tot zijn zichtbare vreugde zingend voor hem aan het werk.

Vanwege een gebrek aan financiële middelen zijn veel boeren aangewezen op hulp vanuit de gemeenschap. Ook Konan kan geen arbeiders betalen. "Ik weet niet eens of ik genoeg zal overhouden om schulden af te betalen en voor de rest van het jaar in mijn onderhoud te voorzien", zegt hij.

Een ander voorbeeld van wederzijdse collectieve hulp en solidariteit tussen boeren is het *peer-to-peer* spaarsysteem dat 'Tontine' wordt genoemd. Leden dragen een vast bedrag bij aan een gemeenschappelijke pot en ontvangen om de beurt de opbrengst. Het model kan worden aangepast aan de behoeften van de deelnemers. Het ingezamelde geld kan niet worden gebruikt om grootschalige projecten te financieren of land aan te schaffen. Het kan de armoede niet bestrijden, maar dient als een soort verzekering in noodgevallen.

Konan vertelt hoe het tontinegeld het leven van de zwangere vrouw van een collega redde, die met ernstig bloedverlies op een motorfiets naar het dichtstbijzijnde

Veel cacao-boeren stappen over op de teelt van oliepalmen

ziekenhuis werd gebracht. "Ze had dood kunnen gaan, maar dankzij het tontinegeld kon haar man snel de medische kosten en onverwachte uitgaven dekken."

Cacaoteelt is seizoensgebonden, met pieken in oktober en maart. Dat betekent dat inkomsten niet het hele jaar door stabiel zijn, en in het laagseizoen hebben de boeren en hun gezinsleden het vaak moeilijk.

"Slechts een paar boeren kunnen geld sparen, de overgrote meerderheid ontbreekt het aan economische veerkracht. Ze lenen geld voor hun dagelijkse kosten en raken verstrikt in een vicieuze cirkel van schulden", vertelt Konan.

Veel minder kinderarbeid

Konan zegt dat geen van zijn collegaboeren ooit zijn toevlucht tot kinderarbeid heeft genomen. Hij ziet dat in de sector veel positieve ontwikkelingen hebben plaatsgevonden. "De gewoonte om kinderen tussen de 8 en 16 jaar illegaal de velden te laten opruimen, de peulen te laten oogsten en de zware zakken met cacaobonen te laten tillen, begint te verdwijnen."

Die werkwijze is drastisch afgenomen dankzij een bewustwordingscampagne die werd gesponsord door de regering van Ivoorkust en enkele grote cacaobedrijven. Ook heeft de cacaocommissie kinderhandelaren en boeren met kinderen in dienst opgespoord, waarvan de meesten momenteel vastzitten.

Op de boerderij van Konan worden de peulen nu geplet waarna de bonen worden gescheiden van het vruchtvlees. Ze worden verzameld in manden die op houten kratten zijn geplaatst. De werkers lessen hun dorst met het sap dat uit de pulp druipt. Tijdens het openbreken bespreken ze de problemen die hun dagelijks leven beheersen. Volgens Konan en zijn vrienden is een onderwijs- en gezondheidszorgproject van de overheid voor cacao-boeren louter mooi praterij. De regering heeft een studiebeurs in het leven geroepen om de kinderen van cacao-boeren onderwijs te bieden, maar volgens de verhalen kan lang niet iedereen daarvan gebruikmaken. "Die beurzen worden vaak verhandeld en komen terecht bij niet-cacao-boeren. Daardoor hebben de meesten van onze kinderen geen toegang tot vervolgoopleidingen. En als degenen die dit doen al gepakt worden, worden ze bijna nooit volgens de wet berecht",

Nalatigheid en loze beloften van de regering leiden tot wantrouwen

zegt Gerard Yedi, een 38-jarige cacaoberoer met zeven kinderen. Hij is een van Konans oudste vrienden.

Veel klaslokalen in de cacaogebieden zijn verlaten. In vergeefse afwachting van leraren, tafels en stoelen zijn de boeren de lege ruimten gaan gebruiken voor opslag en andere doeleinden. Het gebeurt vaak dat midden in het bos een school wordt opgetrokken, maar dat het bouwproces niet wordt voltooid. “De gemeenschap heeft er niks aan, maar de initiatiefnemers pronken ermee: ze doen zogenaamd hun best om het leven van de boeren te verbeteren”, zegt Yedi. De nalatigheid en loze beloften van de regering leiden tot wantrouwen bij de boeren.

Terwijl de zon ondergaat en een rode gloed over de cacao-bomen verspreidt, stoppen de boeren de bonen in jutezakken die ze stevig vastbinden op hun bagagedragers aan de voor- en achterkant van hun fietsen. Eenmaal in het dorp worden de bonen na gisting op schalen en betonnen vloeren in de zon te drogen gelegd. Op weg naar huis komen Konan en zijn gezelschap andere boeren tegen. Ze dragen hun peuters op de schouders en sommige moeders hebben een baby op hun rug gebonden.

Vrouwen hebben een aantal vaste taken in de toeleveringsketen van cacao, waaronder gewasverzorging, gisting en drogen. Tijdens de oogsttijd werken ze meestal samen met hun mannen. Daarnaast hebben ze hun huishoudelijke en verzorgende taken, waarmee ze de productiviteit van de arbeiders bevorderen.

“We cultiveren en verkopen voedselgewassen zoals bakbanaan, cassave, tomaten en kool om het inkomen van ons gezin te verhogen”, vertelt Emillienne Ama, met haar 32 jaar de oudste vrouw van Konan. Maar omdat er weinig overblijft nadat het gezin het schoolgeld voor de kinderen heeft betaald, verkoopt een van de andere vrouwen van Konan ook groenten en zelfgebrouwen alcohol om de inkomsten tijdens het laagseizoen aan te vullen.

Eerlijke handel

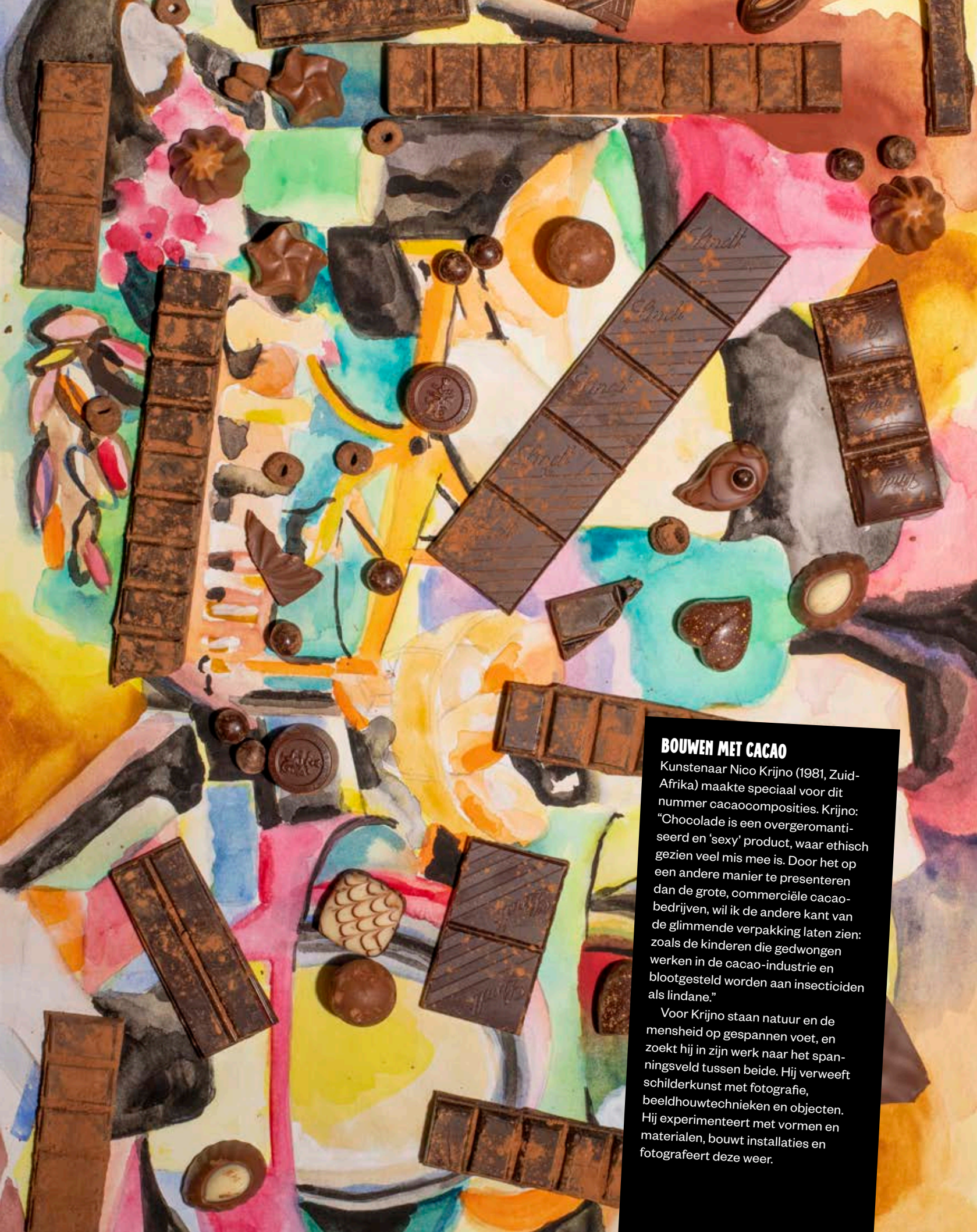
Op de vraag wat hij van fairtradekeurmerken vindt, antwoordt Konan vol overtuiging: “Als de minimumprijs en de premies daarbovenop niet in het leven waren geroepen om de cacaoberoeren van extra middelen te voorzien, dan zouden de aandeelhouders in de cacao-sector dat nu alsnog moeten doen.”

Dankzij de premies heeft Konan gereedschap en een deel van zijn werkkleding kunnen vervangen. “Dat is een goed begin voor mij”, zegt hij met een half lachje. “En ook voor de gemeenschap. Van de premies voor gecertificeerde bonen hebben we een nieuwe flatscreen-tv gekocht en een zonne-energiesysteem. We zijn nu verbonden met de wereld. De komende jaren zullen we hard werken om onze productie te verhogen zodat we koelkasten kunnen aanschaffen en voedselverspilling tegen kunnen gaan”, voegt hij eraan toe.

Maar hij uit ook zijn zorgen over de werkwijze van organisaties voor eerlijke handel: “Ze kunnen alleen iets blijven betekenen wanneer ze verdergaan dan nu en direct in contact treden met de boeren.” Konan zegt heel stellig dat de meeste problemen het gevolg zijn van wanbeleid van leidinggevenden van de coöperaties waar de meeste boeren bij aangesloten zijn, en spreekt van ‘de laksheid en zelfgenoegzaamheid van grootafnemers, hun partners en de multinationals.’

Organisaties voor eerlijke handel certificeren doorgaans alleen coöperaties, geen individuele boeren. Die coöperaties zijn zo dominant in de markt dat kleine boeren als Konan weinig keuze hebben; ze moeten zich wel aansluiten. Leden zouden de macht moeten hebben om de leiding van hun coöperatie aan te spreken op slecht gedrag, maar in de praktijk durven de boeren dat vaak niet. Het zijn namelijk vaak de mensen die in een gemeenschap al een autoriteit waren, die coöperatieleider worden. Het zou daarom helpen als kopers en keurmerken meer toezicht zouden houden op het coöperatiebestuur.

Als Konan zich haast naar de overvolle tv-kamer om naar de herhaling van een Champions League-wedstrijd te kijken, zegt hij: “Ik hoop heel erg dat het hele dorp elektriciteit krijgt en dat ieder huishouden hier zich een eigen tv zal kunnen veroorloven.” ●



BOUWEN MET CACAO

Kunstenaar Nico Krijno (1981, Zuid-Afrika) maakte speciaal voor dit nummer cacao-composities. Krijno: "Chocolade is een overgeromantiseerd en 'sexy' product, waar ethisch gezien veel mis mee is. Door het op een andere manier te presenteren dan de grote, commerciële cacao-bedrijven, wil ik de andere kant van de glimmende verpakking laten zien: zoals de kinderen die gedwongen werken in de cacao-industrie en blootgesteld worden aan insecticiden als lindane."

Voor Krijno staan natuur en de mensheid op gespannen voet, en zoekt hij in zijn werk naar het spanningsveld tussen beide. Hij verweeft schilderkunst met fotografie, beeldhouwtechnieken en objecten. Hij experimenteert met vormen en materialen, bouwt installaties en fotografeert deze weer.

WAT HEB JE AAN EEN KEURMERK?

Als je de vele keurmerken op de wikkels ziet, lijkt het of er geen duurzamer product in de supermarkt ligt dan chocolade. Toch bezorgt een keurmerk de cacaoboer in West-Afrika niet automatisch een beter leven. Hoe weet je als consument dan of jouw reep duurzaam is?

Tekst **Irene van den Berg** Infographics **Inge Beekmans**

Voor veel chocoholics zal het een herkenbare situatie zijn: je staat te treuzelen voor het chocoladeschap in de supermarkt, twijfelend tussen smaken en keurmerken. Uiteindelijk druk je je sluimerende schuldgevoel weg door voor de verpakking te kiezen met de meeste 'eerlijke' logo's erop. Om maar te beginnen met het slechte nieuws: je kunt er nooit zeker van zijn dat de reep in je karretje helemaal eerlijk is geproduceerd. Een keurmerk is helaas geen garantie dat de reep vrij is van kinderarbeid en dat de cacaoboer zijn gezin kan onderhouden.

De Cacao Barometer 2018, opgesteld door een netwerk van ngo's als Solidaridad, Hivos en Oxfam Novib, stelt dat je je als consument weinig illusies moet maken over de keurmerken op je chocoladereep. "Geen enkele standaard heeft significant kunnen bijdragen aan een leefbaar inkomen voor de boeren, of hen uit de structurele armoede kunnen halen. Het gemiddelde inkomen van de gecertificeerde cacaoboeren ligt weliswaar ietsje hoger, maar de totale impact is relatief klein. De gemiddelde gecertificeerde cacaoboer blijft arm", stelt het rapport.

Niet boven armoedegrens

Ook uit nieuw onderzoek van milieu-econoom Yuca Waarts van de Universiteit Wageningen blijkt dat een keurmerk er niet of nauwelijks voor zorgt dat cacaoboeren minder arm worden. "Het gezinsinkomen neemt vaak wel wat toe, maar onvoldoende om de boeren boven de armoedegrens uit te laten komen", verklaart Waarts. Ook de chocoladefabrikanten die een keurmerk voeren, betalen dus nog te weinig voor de cacao.

Een voorbeeld: het keurmerk Fairtrade, dat in Nederland wordt uitgegeven door Stichting Max Havelaar, rekent met een minimumprijs van 2,4 dollar per kilo (zo'n 2,15

euro, tot 1 oktober was het nog 2 dollar per kilo). Als je in de winkel chocolade koopt met het Fairtrade-logo, dan weet je dus zeker dat voor de cacao uit die reep dat bedrag is betaald. Maar: "Dat is het absolute minimum. Onder dit bedrag legt de boer zelfs toe op de productie", verklaart Peter d'Angremond, directeur van Max Havelaar.

Liever zou Fairtrade zien dat chocoladefabrikanten cacaoboeren de 'leefbaar-inkomen-referentieprijs' betalen. Het keurmerk Fairtrade is al een tijd bezig om cacaoboeren een prijs te garanderen die daar wel voor zorgt. Die komt neer op 3 dollar per kilo. Dat bedrag is gebaseerd op de *living income benchmark*, een graadmeter van wat een boerenfamilie in een bepaalde regio moet verdienen om in de basisbehoeften te kunnen voorzien. Denk aan kosten voor voedsel, huisvesting, kleding, medische zorg, scholing, transport en een financiële buffer. Ook de kosten voor de teelt worden meegenomen. Volgens die berekening zou een boer in Ivoorkust 5526 dollar (bijna 5000 euro) per jaar moeten verdienen om zijn gezin te onderhouden. Fairtrade rekende dat inkomen om naar een gemiddelde kiloprijs van 3 dollar.

Fabrikanten werken niet mee

Maar slechts een handjevol merken, waaronder Tony's Chocolonely, betaalt nu al die referentieprijs. De rest van de merken met Fairtrade-logo betaalt te weinig om een leefbaar inkomen te kunnen verdienen. "De financiële belangen zijn groot. De chocoladefabrikanten hebben te maken met aandeelhouders die alsmaar meer rendement willen. Maar dat gebeurt wel over de rug van de boeren", stelt d'Angremond.

**"Het gezinsinkomen
neemt vaak wel wat
toe met een keurmerk,
maar niet voldoende"**

De directeur zegt voor de lagere minimumprijs van 2,4 dollar te hebben gekozen omdat anders een groot aantal chocoladeproducenten uit het keurmerk zou stappen. “In dat geval zijn de boeren nog slechter uit. Dit was ook mede een beslissing van de boeren, die de helft van het stemrecht hebben binnen Fairtrade. Zij zijn bang om inkomen te verliezen.”

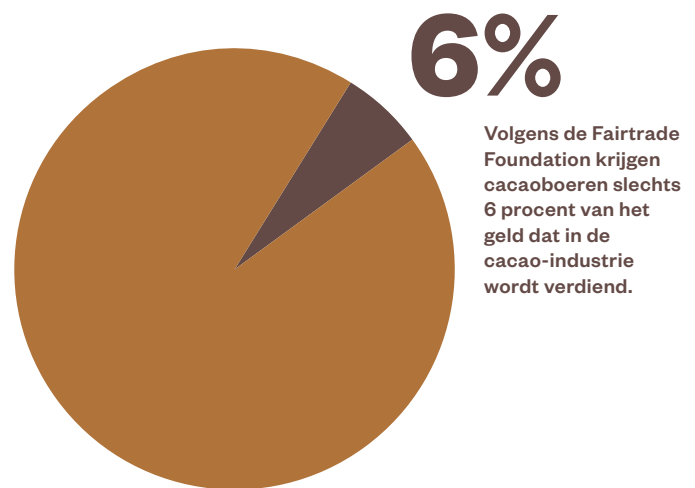
Een ander probleem is dat boeren vaak maar een deel van hun totale productie tegen Fairtrade-voorwaarden kunnen verkopen – door een tekort aan afnemers dat meewerkt aan Fairtrade – terwijl er wel kosten zijn gemaakt voor standaarden en inspecties. Tussen de 20 en 60 procent van de cacao die als gecertificeerde cacao werd geproduceerd, wordt niet verkocht als gecertificeerde cacao, stelt de Cacao Barometer. De boeren lopen daarmee deels de hogere prijs voor gecertificeerde cacao mis.

De directeur van Fairtrade ziet dat de houding van chocoladefabrikanten langzaam verandert. “We zijn met een groot aantal partijen in gesprek. Daar is recent uitgekomen dat ook het Albert Heijn-huismerk overstapt naar cacao met de referentieprijs.”

Volgens de directeur is er sinds een paar jaar ook een financiële stimulans om beter voor cacao te betalen. “Financiers, en investeerders als pensioenfondsen, letten er steeds beter op of bedrijven geen mensenrechten schenden. Daaraan kleefte namelijk ook het financiële risico dat een bedrijf een keer een claim aan zijn broek gaat krijgen. British American Tobacco heeft rechtszaken tegen zich lopen van slachtoffers van kinderarbeid. Chocoladefabrikanten lopen dat risico in de toekomst ook als ze niet beter gaan betalen.”

Weinig land

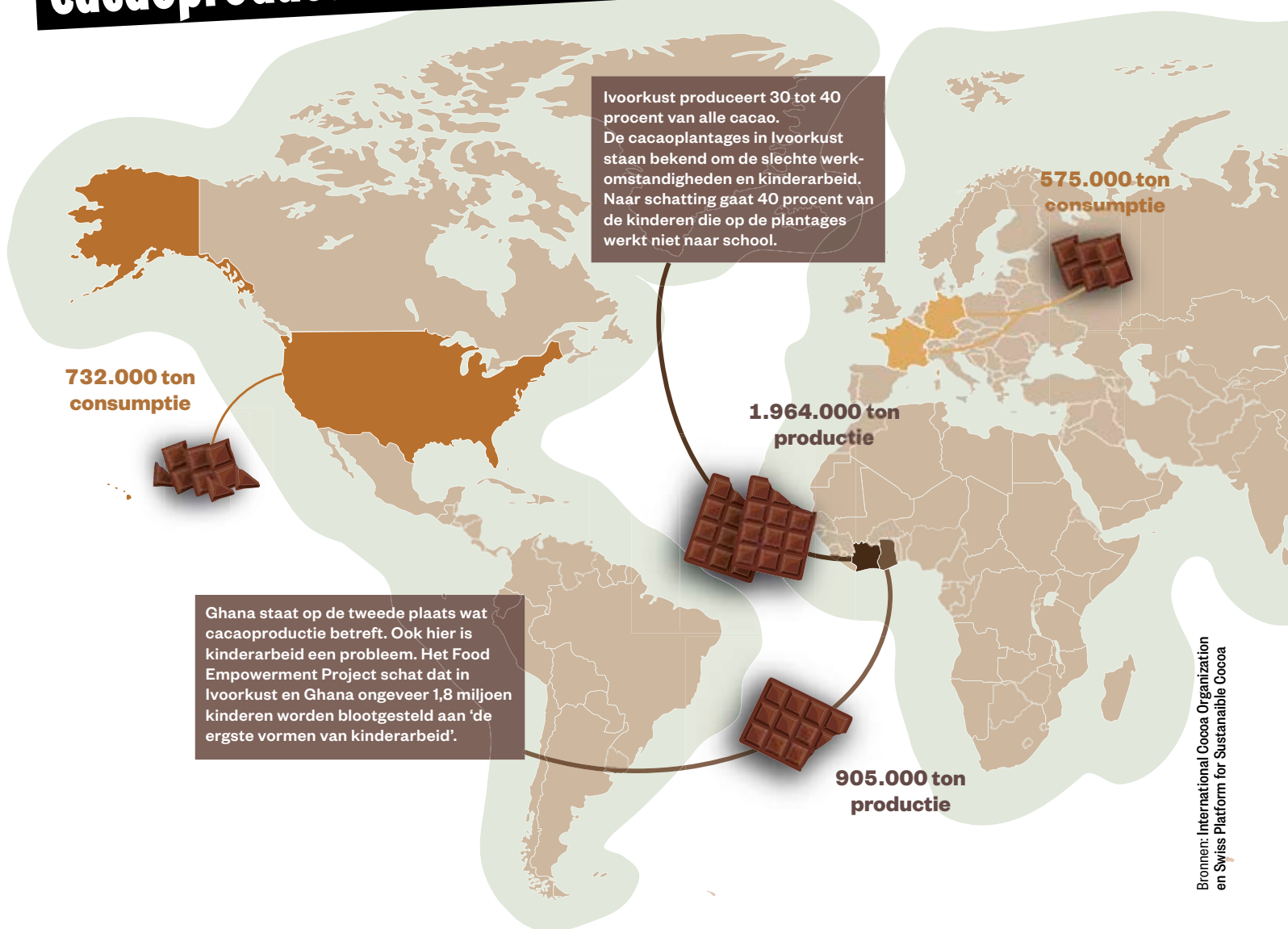
Milieu-econoom Waarts gelooft niet dat versterking van de keurmerken het ei van Columbus is. “Een deel van de cacaoboeren heeft zo weinig land dat ze er nooit een leefbaar inkomen uit kunnen halen, hoe hoog de prijs of de productiviteit ook is.” Landhervorming kan voor hen een oplossing zijn, stelt Waarts. “Wanneer deze boeren hun land verkopen of verpachten, kan dat andere boeren weer kansen geven. Maar dan moeten overheden en hulporganisaties de landverkopende boeren wel helpen met nieuwe inkomstenbronnen zoeken.” Ze waarschuwt bovendien dat bij een focus op een hogere prijs sommige fabrikanten hun cacao gewoon elders halen.



“Ik zou graag zeggen dat Nestlé meer betaalt, maar dat is een droomscenario”

Ook chocoladefabrikant Nestlé is er niet van overtuigd dat meer betalen altijd de oplossing is. “Zomaar roepen dat boeren meer geld moeten krijgen, is te kort door de bocht. Als een boer maar vier cacaobomen heeft, kan hij daar nooit een leefbaar inkomen uit halen”, stelt woordvoerder Judy Zwinkels van Nestlé. Ze kan niet precies zeggen hoeveel Nestlé per kilo betaalt, maar geeft toe dat het minder is dan het leefbaar inkomen van 3 dollar per kilo. Ze worstelt ermee om uit te leggen waarom dat zo is. “Ik zou graag zeggen: we betalen veel meer, maar dat is een droomscenario. Ik kan alleen zeggen dat ik ook vind dat er wel wat meer aandacht voor mag komen binnen het bedrijf.”

Cacaoproductie en chocoladeconsumptie



Kinderhandjes en bomenkap

De lage prijzen werken kinderarbeid in de hand. Boeren hebben geen geld om arbeidskrachten in te huren en zien zichzelf gedwongen om hun kinderen in te zetten. Zelfs als je chocolade koopt met een keurmerk heb je geen garantie dat deze vrij is van kinderarbeid. Ook d'Angremond kan niet met zekerheid zeggen dat de cacaobonen van de repen die zijn label dragen niet zijn geoogst door kinderhandjes.

“Om te garanderen dat de chocolade met het Fairtrade-keurmerk vrij is van kinderarbeid, zouden we 24/7 als een politieagent op de cacaoplantages aanwezig moeten zijn. Dat is zowel onwenselijk als onmogelijk.” Treffen controleurs van Fairtrade wél kinderen aan op de plantage, dan betekent dat niet dat een boer direct het keurmerk verliest. “Dan gaan we samen met de boer kijken wat er moet gebeuren om de situatie te verbeteren. Het is de droom

van iedere ouder dat zijn kinderen naar school kunnen. Maar soms is het bittere noodzaak dat ze hun kinderen toch op de plantage laten werken. Anders heeft het gezin geen eten. Bij herhaaldelijke overtreding wordt een coöperatie gedecertificeerd.”

De extreme armoede leidt ook tot enorme milieuproblemen, zoals grootschalige bomenkap. Tussen september 2016 en februari 2017 stortten de prijzen van cacao in als gevolg van overproductie. Dat zorgde pijnlijk genoeg alleen maar tot verdere uitbreiding van de cacaoteelt om het inkomen op peil te houden. En daarvoor werden weer grote stukken oerwoud extra gekapt.

In het rapport *Chocolate's Dark Secret* waarschuwen onderzoekers van de Amerikaanse milieuorganisatie Mighty Earth dat er zonder ingrijpen in 2050 geen bos meer over is in Ivoorkust en Ghana. Ondanks inspannin-



gen van het andere grote chocoladekeurmerk Rainforest Alliance, dat begin vorig jaar fuseerde met UTZ Certified en zich direct inzet voor natuurbehoud.

Keurmerken hebben volgens milieu-econoom Waarts te weinig oog voor de effecten van klimaatverandering. “Grote gebieden zullen niet meer geschikt zijn voor cacao-teelt, bijvoorbeeld door droogte. In allerlei programma’s wordt boeren vaak getoond hoe ze *climate smart* moeten produceren, bijvoorbeeld met irrigatietechnieken. Ik vrees dat klimaatverandering zoveel impact gaat hebben dat dat onvoldoende is.”

Afkicken dan maar?

Terug naar de supermarkt: maakt het dan eigenlijk nog wel uit welke chocolade je koopt? Waarts aarzelt even. “Ja, ik zou toch gaan voor chocolade met een keurmerk. Je hebt

“Wie de boeren wil helpen, kan beter méér chocolade kopen”

dan meer kans dat de boeren ondersteuning hebben gekregen”, aldus de onderzoeker. Op de website van Fairtrade staat dat het keurmerk eigenlijk een vorm van ontwikkelingshulp is.

Maar is dat wel fair? Van een keurmerk verwacht de consument iets anders dan van een donatie aan een goed doel. En niet dat het gepaard kan gaan kinderarbeid en grote armoede. Zou het stempel ‘op weg naar fair trade’ niet eerlijker zijn? “Ik snap je vraag, maar ‘op weg naar fair trade’ werkt niet echt lekker in een logo”, antwoordt d’Angremond. “Ik ben van mening dat we genoeg goede dingen doen om de classificatie Fairtrade wel te mogen dragen. Zo zijn we het enige keurmerk dat werkt met een minimumprijs en we helpen boeren bij het opzetten van coöperaties om hun positie te versterken.”

Op chocoladerepen vind je ook veel plakkertjes van bedrijfsprogramma’s. Mondeléz heeft Cocoa Life, Nestlé heeft het Cocoa Plan, Tony’s Chocolonely heeft Open Chain. Dat zijn geen onafhankelijke keurmerken. Het betekent niet dat er niets goeds gebeurt, en volgens bijvoorbeeld milieuorganisatie Mighty Earth hebben die programma’s wel degelijk impact op milieubehoud. Maar Oxfam Novib constateert wel ‘een gebrek aan autonomie’ bij programma’s van bedrijven, waardoor de betrokken coöperaties weinig ruimte hebben om te onderhandelen over de voorwaarden.

Is het uiteindelijk niet het best om af te kicken van onze chocoladeverslaving en het chocoladeschap helemaal links te laten liggen? Waarts: “Nee, juist niet. Wie de boeren wil helpen, kan beter méér chocolade kopen. Als de vraag toeneemt, heb je de meeste kans op prijsstijgingen.” ●



CACAOLANDEN:

FABRIKANT MOET DOKKEN

Ghana en Ivoorkust hebben alle chocolade-fabrikanten op het matje geroepen: hoe kun je jezelf duurzaam noemen als je onze cacaoboeren zo weinig betaalt? Zij eisen meer geld, anders kunnen de bedrijven fluiten naar hun 'eerlijke' cacao. Evelien Veldboom sprak beide partijen.

Tekst **Evelien Veldboom**

Nooit eerder stelden de twee landen zich zo stevig op als het gaat om duurzaamheid en een eerlijke prijs. Grote chocoladebedrijven in Nederland, waaronder Mars, Mondeléz, Nestlé en Tony's Chocolonely, proberen de cacao-industrie al jaren te verbeteren, gedreven door de roep van consumenten om eerlijke chocolade. Alleen halen die inspanningen in de praktijk nauwelijks iets uit. Cacaoboeren leven meestal – zelfs bij koploper Tony's Chocolonely – onder de armoedegrens. Voor het eerst werd de industrie nu, eind oktober bij de World Cocoa Conference in Berlijn, vanuit de cacaolanden zelf stevig aangesproken.

Hogere prijzen

In Ghana en Ivoorkust koopt de overheid de cacao centraal in. De Ghana Cocoa Board (Cocobod) en de Ivoriaanse Coffee and Cocoa Council (CCC) zijn hiervoor verantwoordelijk. Samen hebben ze meer dan 60 procent van de wereldhandel in handen. De twee instituten hebben veel macht, vertelt Antonie Fountain. Hij is werkzaam bij VOICE Network, een collectief van organisaties die werken aan een duurzame cacao-industrie, en volgt de ontwikkelingen op de voet. "Wat er nu gebeurt, is buitengewoon. Eerder vochten Cocobod en CCC elkaar de tent uit, maar sinds kort werken ze samen. Zo staan ze steviger tegenover de rest van de cacao-industrie. Door die aangehaalde banden kunnen ze nu gezamenlijk een hogere prijs opleggen."

In september kondigden de overheden van Ivoorkust en Ghana aan dat ze met grote cacao producenten een Living Income Differential (LID) van 400 dollar (zo'n 360 euro) per duizend kilo cacao hebben afgesproken. Dat bedrag komt bovenop de (schommelende) marktprijs, zodat die altijd op 2600 dollar (ruim 2300 euro) per duizend kilo

uitkomt. Als de wereldmarktprijs boven de 2900 dollar stijgt, wordt de opbrengst van de LID in een stabilisatiefonds gestopt, als buffer voor slechtere tijden. Cocobod en CCC waren voorheen niet transparant over welk percentage van de opbrengsten naar de overheid ging, maar ze hebben nu toegezegd dat boeren 70 procent van de standaardprijs krijgen voor hun cacao; zo'n 1820 dollar per duizend kilo. Ter vergelijking: in het huidige cacao-seizoen verdient een Ivoriaanse boer ongeveer 1370 dollar per duizend kilo cacao.

Ghana en Ivoorkust hebben druk uitgeoefend door te dreigen duurzaamheidsprogramma's van chocoladebedrijven stop te zetten als ze niet meer gaan betalen. "We kunnen niet doen alsof we samenwerken met boeren, investeren in duurzaamheid en tegelijkertijd weigeren de boeren fatsoenlijk te betalen", zei CCC-directeur Yves Koné stellig tijdens een ingelaste persconferentie in de Ivoriaanse stad Abidjan.

"We kunnen niet doen alsof we samenwerken met boeren, maar weigeren fatsoenlijk te betalen"

Weigerende industrie

Dit bracht een schok teweeg in de cacao wereld. De afgelopen jaren hebben bedrijven miljoenen geïnvesteerd om de industrie 'schoner' te maken. "Het stopzetten van duurzaamheidsprogramma's die daaruit zijn voortgekomen, zou desastreus zijn", zegt Etelle Higonnet van de Amerikaanse milieuorganisatie Mighty Earth. Met haar organisatie probeert ze illegale ontbossing – een gevolg van de lage inkomens van cacao boeren – tegen te gaan. "Omdat de industrie al zo lang weigert meer aan boeren te betalen, spelen Ghana en Ivoorkust dit machtsspel. Ze weten hoe belangrijk duurzaamheid is voor chocoladebedrijven en vooral voor de consumenten die hun chocolade kopen. Het zet ze onder druk. Maar het stopzetten van duurzaamheidsprogramma's is geen oplossing voor het probleem. Het zou het zelfs tegenwerken."

De grote vraag is nu: willen bedrijven de hogere prijs betalen? Of wijken ze uit naar andere cacao landen? De vice-president van Mars, John Ament, moedigt alle collegachocoladebedrijven aan om de Living Income Differential te steunen. Etelle Higonnet verzamelde met Mighty Earth in de afgelopen maanden verklaringen van chocoladebedrijven die hun steun uitspreken voor een hogere prijs voor de boer. Is dit dan dé oplossing voor het lage inkomen van die cacao boeren? Nee, zegt Antonie Fountain. "Volgens verschillende berekeningen zouden boeren ook met de LID nog steeds ver onder de armoedegrens verdienen. Dat geeft aan hoe laag de prijzen op dit moment zijn."

Risico op overproductie

Hoeveel cacao er in de praktijk al met de LID-prijs verkocht wordt en aan wie, is bovendien onduidelijk. Die namen en cijfers zijn strikt geheim en alleen bekend bij de Ghanese en Ivoriaanse overheid. De cacao-industrie werkt met termijncontracten. Dat wil zeggen dat chocoladebe-

"Je kunt je afvragen wie hier uiteindelijk rijker van gaan worden"

drijven nu al cacao inkopen voor het seizoen 2020-2021. Er gaan geluiden op dat de verkoop veel trager op gang komt dan vorig jaar voor dit cacao seizoen, maar dat bedrijven sinds de conferentie in Berlijn flink zijn gaan inkopen.

André van den Beld is hoofd Duurzaamheid bij Cocoa-nect, een Rotterdams handelsbedrijf in cacao. Hij waarschuwt voor consequenties op de lange termijn: "Door de invoering van de LID wordt de cacao sector ineens een stuk aantrekkelijker voor boeren in Ghana en Ivoorkust. De kans is groot dat meer boeren cacao gaan verbouwen en dat er binnen enkele jaren overproductie is, die zowel de nationale als internationale marktprijs onder druk zet."

En dan is het nog de vraag of het LID-geld daadwerkelijk bij de boeren terecht komt. "Door de termijncontracten komt het geld nu al binnen, maar de overheden van Ghana en Ivoorkust kopen pas volgend jaar de cacao bij de boeren in", vertelt Antonie Fountain van VOICE Network. "Wat er in het komende jaar met dat extra geld gebeurt, is onduidelijk. Je kunt je afvragen wie hier uiteindelijk rijker van gaan worden; de hoge bazen en ambtenaren van Cocobod en CCC of de cacao boeren?"

Wat er de komende maanden met de cacao prijs gebeurt, weet niemand. De Ghanese cacao boer Brahim Issifu hoopt dat de LID in elk geval leidt tot meer stabiliteit. "De prijs schommelt nu heel erg. Hopelijk komt er een hogere cacao prijs waar we altijd op kunnen rekenen." ●

Dit artikel komt voort uit het project De Chocoproef. Evelien Veldboom was een van de betrokken journalisten die ook verslag deden vanuit Ghana. Lees meer op chocoproef.nl

ZIJ DOEN HET BIOLOGISCH

Indonesië is een van de grootste cacaoproducenten ter wereld, maar de oogst loopt al jaren terug. Krakakoa redt boeren van de slecht betalende wereldmarkt en helpt ze klimaatbestendig te ondernemen.

Tekst **Ruth van der Kolk** Foto's **Krakakoa**

Ondinesië is na Ivoorkust en Ghana de grootste cacaoproducent ter wereld. Maar de hoeveelheid cacao loopt snel terug, onder andere door ziektes van de bomen, klimaatverandering en inefficiënte productie. De opbrengst halveerde tussen

2010 en 2017.

Sabrina Mustopo begon daarom Krakakoa. "Het weer is nu heel onvoorspelbaar. Ook als bomen ziek zijn, ontbreekt het de boeren vaak aan kennis om in te grijpen." Een ander probleem is hoe de bomen worden gefermenteerd, vaak gebeurt dat thuis, buiten op de grond. "Heel onhygiënisch. Vervolgens gaan de zieke bomen bij de gezonde bomen." Funest voor de chocoladesmaak en daarmee voor de prijs.

Krakakoa – met inmiddels 75 medewerkers – wil de oogsten verbeteren door iedere boer waarmee het bedrijf samenwerkt te trainen in ziektemanagement en biologische landbouwtechnieken. Krakakoa betaalt maximaal 3,84 euro per kilo, tegenover een standaard marktprijs van 2,09 euro per kilo. "Kinderen van cacaoboeren zien dat je niet hoeft te verhuizen naar de stad om jezelf te onderhouden." Daarnaast vermindert het de kans dat boeren op illegale manier bomen kappen. Volgens het Singaporese impactfonds dat Krakakoa financieel steunt, is het inkomen van deelnemende boeren met gemiddeld 62 procent verhoogd en hebben verbeterde landbouwtechnieken geleid tot gemiddeld 65 procent meer opbrengst.

Tot nu toe zijn kleine Indonesische cacao-boeren overgeleverd aan regionale opkopers, die misbruik maken van een gebrek aan kennis bij de boer. De opkoper kan bijvoorbeeld beweren dat de cacao te vochtig is en er minder voor betalen. Vervolgens worden de bomen in het Westen verwerkt. "Wij onderscheiden ons door onze Indonesische identiteit. En Krakakoa wordt bijna volledig gerund door vrouwen. Niet om feministische redenen. Het is gewoon zo gelopen en dat bevalt eigenlijk wel goed." ●

VOORBIJ DE BULK, ZO HOORT CHOCOLA TE SMAKEN

**Wat is kwaliteitschocolade, hoe proef je dat?
En is de productie ook beter voor mens en milieu?
Journalist Channa Brunt – zelf gewend aan
supermarktrepen – traint haar smaakpapillen.**

Tekst **Channa Brunt**

Enigszins verloren sta ik voor het chocoladeschap van Marqt. Verpakkingen in overwegend aardse tinten vertellen me dat hun inhoud *organic*, *vegan*, *raw* of zelfs suikervrij is. Wat ook meteen opvalt: de prijs. Gewend aan de chocoladeprijzen bij de grotere supermarkten, waar een reep Tony's Chocolonely van 2,79 euro (180 gram) in het hoogsegment valt, moet ik even slikken bij een prijs van 3,09 euro voor 40 gram Lovechock-chocolade. En waarom schreeuwen al deze merken zo hard dat de cacaopercentages in hun repen 70, 80, 82, zelfs 94 procent zijn? Dat is toch vooral heel bitter en nauwelijks nog lekker? Ik wil gewoon een reep chocolade voor bij de film vanavond. En dan, als het even kan, wel goed voor boer en milieu, en dit keer met iets minder dan 46,4 gram suikers op elke 100 gram chocolade (m'n lievelingsreep van Tony's: melk met hazelnoot). Uiteindelijk loop ik naar de kassa met een reep melkchocolade met hazelnoten van Chokay – 2,99 euro voor 100 gram. *For the love of people, planet & chocolate* en *0 percent sugar added*.

Eenmaal thuis buig ik me over m'n laptop om uit te zoeken wat die twee beloftes inhouden. De suiker blijkt vervangen door maltitol. Volgens het Diabetesfonds minder ongezond dan suiker, omdat het minder calorieën bevat en de bloedspiegel niet tot nauwelijks beïnvloedt; het bloed neemt het simpelweg niet op. Het blijkt heel

**“Het versnelde
groeiproces heeft
invloed op de smaak”**

prima te smaken. Betekent lekkere chocola ook chocola die lief is voor mensen en planeet?

Plofcacao

Kort daarop hang ik aan de telefoon met Daan Koemans, salesmanager Benelux van Clearchox, een groothandel en webwinkel voor ‘echt goede chocolade’. Koemans geeft me allereerst een lesje kwaliteit: “Er bestaan verschillende rassen cacaobomen, die allemaal hun eigen karakteristieken hebben. De drie grootste zijn de criollo, trinitario en forastero, waarvan de laatste goed is voor zo’n 80 procent van de chocolademarkt.” Omdat-ie het lekkerst is? “Zeker niet. Het is vooral een makkelijke boom. We noemen het ook wel plofcacao. In Ecuador is de kruising CCN-51 ontstaan, die nu heel populair is. Die cacaoboom geeft al in het eerste jaar vruchten, waar dat normaalgesproken zo’n vier jaar duurt. De bonen zijn ook veel groter. De markt vraagt immers om kilo’s. Maar je snapt: dat versnelde groeiproces heeft invloed op de smaak. Het vlakt enorm af; de diepgang ontbreekt. In de andere twee boonsoorten vind je de verschillende smaaktonen, de bijzonderheden die cacao kan hebben – fruittonen, zuren, aardse tonen.”

Ik vraag Koemans of er nog wel een weg terug is voor mij, na vele jaren supermarktchocolade. Zal ik kwaliteitschocolade, met doorgaans hogere cacaopercentages ten koste van de hoeveelheid suiker – wel kunnen waarderen? Koemans: “Toen ik laatst een proeverij gaf voor consu-

menten, heb ik ze zeven geanonimiseerde chocolades laten proeven; zes soorten die wij verkopen en één Tony's. Iedereen was het in de context van kwaliteitschokolade over dat stukje Tony's eens: wat een enorm saaie smaak – vooral heel zoet met een flauw vleugje kokos." Dus ja, er is nog hoop voor mijn smaakpapillen.

Er blijkt een interessante link te bestaan tussen kwaliteitschokolade en een goede prijs voor de boer – in elk geval bij de merken die Clearchox verkoopt. Deze chocolademakers betalen twee tot vier keer de marktprijs, zegt Koemans. "Niet omdat ze willen voldoen aan de eisen van een of ander keurmerk, maar omdat ze de boer willen stimuleren om volgend jaar weer dezelfde kwaliteit met bijzondere bonensoorten te leveren. Ja, het zijn idealisten en ze willen een betere wereld – anders waren ze wel in de grote chocolade gegaan – maar een betere prijs voor de boer is haast bijvangst."

Zonnebrand

Ik drink koffie met Nina Conrady, marketingmanager B2B bij Original Beans, een van de merken die ik zowel bij Marqt als Clearchox terugvind. Als ik haar vraag naar de plofcacao waar Koemans het over heeft, blijkt die term een gevoelige snaar te raken. Ze gaat driftig op zoek naar een paar foto's. We kijken samen naar een foto met daarop dichte rijen identieke bomen in de felle zon op verder kale grond. "Dit zijn cacaobomen van het forastero-ras (het bulkras, *red.*). Ze worden bespoten met een chemisch goedje dat als zonnebrand fungeert. Ik maak altijd deze vergelijking: als ik jou in de brandende zon leg met net genoeg water en voeding om te overleven, en je op gezette tijden kom insmeren met zonnebrand, zul je het gerust een paar jaar volhouden, maar een prettig leven is het niet. Cacaobomen gedijen juist in een omgeving met een hoge biodiversiteit; ze houden van schaduw en groeien van nature onder grotere bomen. Alleen al vanwege de kwaliteit groeit onze cacao (die afkomstig is van verschillende boomsoorten, *red.*) op deze wijze, die ze tegenwoordig ook wel agroforestry noemen."

Op de foto met forastero-bomen zie ik planken die tegen de boomstammen zijn aangespijkerd. "Die zijn om ervoor te zorgen dat de bomen niet omvallen", zegt Conrady. "Ze groeien zo snel dat ze niet meer op zichzelf kunnen staan. Daarom staan ze dicht op elkaar geplant en houden ze elkaar, extra gesteund door planken, overeind." De vergelijking met de plofkip had niet scherper gekund. Ze laat een andere foto zien, met daarop een gigantische boom

**"De wilde cacao boom
wordt zo 200 jaar oud.
De plofcacao boom is
na vier jaar op"**

onder nog veel grotere bomen. "Dit is een wilde cacao-boom. De bomen die je net zag worden maximaal vier jaar oud. Daarna zijn ze op. Een wilde cacao boom wordt gerust 200 jaar. De gecultiveerde forastero-boom wordt daarnaast slechts zo'n anderhalf meter hoog en kan dus ook nog eens prima door kinderen geoogst worden." Zo is de kans op kinderarbeid dus groter.

Schimmel

Conrady leert me ook dat er onder de drie cacao boomvariëteiten criollo, trinitario en forastero nog eens tientallen subvariëteiten hangen. "Ophouden bij de uitsplitsing van die drie grote variëteiten, is als stoppen bij een verdeling van wijn in rood, wit en rosé." Original Beans onderscheidt zich volgens Conrady van andere merken door een focus op verschillende, veelal oorspronkelijke, cacao soorten en zet zich in voor het behoud van deze unieke variëteiten. Hun repen hebben doorgaans dezelfde samenstelling, zij het dat er steeds een andere cacao soort in zit. Conrady laat me twee stukjes chocolade proeven. De ingrediëntenlijst op de achterkant van de verpakking is vrijwel identiek en verrassend simpel: cacaomassa, ruwe rietsuiker, cacaoboter – de ene reep bestaat voor 75, de ander voor 70 procent uit cacao. De smaak daarentegen blijkt totaal verschillend – de een fruitiger, de ander eerder aards. "Dat komt doordat er een andere cacao boom in zit. Al onze bonen hebben een eigen karakter en dat proberen we zo goed mogelijk tot uitdrukking te laten komen in de chocolade." Ik snap opeens wat Koemans bedoelde toen hij het over diepgang had.

Als ik zeg dat ik verwachtte dat chocolade met zulke percentages cacao bitter zou zijn, volgt opnieuw een vurig betoog. "Dat hoor je ook vaak bij koffie – mensen denken dat koffie bitter hoort te zijn, totdat ze een keer kwaliteitskoffie drinken en erachter komen dat het eerder fruitig is. Dat bittere bij koffie en chocolade ontstaat in een later

stadium. Bij chocolade is het meestal een gevolg van slechte fermentatie, waardoor schimmels ontstaan en de bonen vervolgens veel te heet worden geroosterd om een en ander weer te verdoezelen. Als je bij goedkope chocolade naar de ingrediënten kijkt, zie je vaak (kunstmatige) vanille staan – dan weet je dat het slechte chocolade is. De vanille is om het bittere er weer een beetje uit te halen. Wij leren de boeren met wie we samenwerken hoe ze de bonen effectiever kunnen fermenteren en drogen. Dat is belangrijk, omdat de unieke smaak van de boon zich dan pas echt ontwikkelt. Bij de grote chocolades wordt het allemaal op een hoop gegooid en naar Nederland verscheept. Er is geen tijd genomen om de bonen voldoende te laten drogen, dus gaat het onderweg schimmelen. Geen risico voor de volksgezondheid want in de fabrieken worden ze zorgvuldig ontdaan van bacteriën, maar het zegt wel wat over de kwaliteit.”

Slash and burn

Veel van de afnemers van Original Beans zijn chef-koks en chocolatiers die zelf producten maken met hun chocolade. Conrady koppelt me aan een van hen: de Belgische Geert Vercruysse, van Chocolatier Vercruysse. Hij vertelt dat hij enkel kwaliteitschocolade inkoopt uit directe handelsketens – chocolademakers die hun boeren kennen dus. Via Original Beans kwam hij terecht in een netwerk van mensen die hard werken aan natuurbehoud en een betere prijs voor boeren; zo blijft hij op de hoogte van ontwikkelingen in de cacaosector. Hij schetst een deprimerend beeld van de gemiddelde cacaoboer, die voor grote ketens

**De prijs is even
schrikken: 6 tot 10
euro voor 100 gram
chocolade**

**“Als er vanille op de
ingrediëntenlijst staat,
weet je dat het slechte
chocolade is ”**

produceert: “Omdat die vaak geen werkkrachten kan betalen, zet hij kinderen in, vaak die van zichzelf. Zij kunnen daardoor niet naar school en ongeschoolde kinderen zorgen er weer voor dat de toekomst van de familie er somber blijft uitzien. Ook het milieu lijdt daaronder; door onder meer gebrek aan kennis blijven de cacaoboeren dezelfde desastreuze ontbossingstechniek toepassen: *slash and burn*. Daarbij branden ze hele natuurgebieden plat om er plantages op te zetten, en dat leidt tot monocultuur. Een ecologische ramp. Een leefbaar inkomen zou ervoor zorgen dat boeren kunnen overschakelen op ecologische cacaoteelt.”

Kiezen voor kwaliteitschocolade levert dus vierdubbele winst op: je eet chocolade van hoge kwaliteit, waar de boer meer voor betaald kreeg, het milieu minder onder geleden heeft en die in jouw lichaam minder schade aanricht omdat suiker niet de grote smaakbepaler is. Maar dan: de prijs... Vercruysse vertelt dat mensen in zijn zaak daar vaak van schrikken – voor 100 gram chocolade betaal je toch al gauw tussen de 6 en 10 euro. “Dan komt de aap uit de mouw: willen we twee keer zoveel betalen voor echt goede chocolade, of is het toch een ver-van-mijn-bedshow?”

Ik overdenk mijn chocoladegewoontes. Nee, ik zie mezelf niet elke week naar een chocolatier gaan om 6 euro aan een reep uit te geven. Maar is dat eigenlijk nodig, elke week chocolade? En moet niet gewoon m'n hele relatie met chocolade op de schop? Voor wijn uit een pak haal ik al sinds m'n 16e m'n neus op... Een voornemen: ik word chocoladesnob. ●

ZIJ HALEN HET ZELF

In 2011 richtten Rodney Nikkels en Enver Loke Chocolatemakers op. Doel: als eerste Nederlandse chocoladebedrijf elke schakel in de keten zelf in de hand houden, alles zo duurzaam mogelijk doen en cacaoboeren bij het gehele productieproces betrekken.

Tekst **Roxane Soudagar** Foto's **Chocolatemakers**

“Om écht eerlijk te werk te gaan, moet je een stap verder gaan dan alleen fair trade. Als cacaoboeren partner zijn in de hele keten, dan is prijs namelijk niet meer de enige belangrijke factor.

Daarom hebben we onze fabriek in Peru opgezet samen met boerencoöperatie Norandino, die ook aandeelhouder is van onze fabriek in Amsterdam.

Het project in Peru begon in 2014 en dit jaar draait de fabriek. De samenwerking verloopt goed, we kennen elkaar persoonlijk en dat is cruciaal. Het persoonlijke contact haalt de anonimiteit weg die het voor boerencoöperaties zo lastig maakt om een goede prijs te onderhandelen. Onze volgende stap is dat ook de consument ziet welke cacaoboeren er achter de chocoladereep zitten.

Onze uiteindelijke ambitie is dat niet alleen de boerencoöperatie, maar hele gemeenschappen in Peru – en elk land waar cacao groeit – profiteren van de chocoladeproductie. Maar daarvoor zijn we nu nog een te kleine speler. We hopen dat meer bedrijven ons voorbeeld volgen, doordat ze zien dat het ons lukt om voor een écht eerlijke prijs goede kwaliteit chocolade te verkopen. En voor goede chocolade is goede kwaliteit cacao nodig. Om dat te bereiken moeten cacaoboeren er tijd en aandacht aan kunnen besteden én moeten ze er goed voor betaald worden. Je kunt geen vakman zijn als je alleen maar bezig bent met overleven. Wij baseren onze prijs daarom op de *living income*-berekening, zodat boeren een gezin kunnen onderhouden van de inkomsten van hun product. En dat voor een redelijke verkoopprijs – al is onze chocolade natuurlijk wel iets duurder dan de meeste repen in de supermarkt.” ●

De cacao voor de Tres Hombres-reep komt elk jaar per zeilschip emissievrij vanuit de Dominicaanse Republiek naar Amsterdam.



SUPERBOOM

Urenlang had fotograaf Brenton Gieser al gereden toen het pad zo smal werd dat hij te voet verder moest door een kletsnat bos. “Toen ik eindelijk aankwam bij de boerderij van de familie Borja, die volledig door vrouwen wordt gerund, werd ik warm begroet. Ik zal het niet snel vergeten”, zegt de Amerikaanse fotograaf.

Waar de meeste cacaoplantages in Ecuador een monocultuur zijn, werkt de familie Borja volgens de agroforestry-methode: de boer bootst de natuurlijke situatie zoveel mogelijk na, met naast verschillende soorten cacao-bomen ook hoge bomen voor schaduw en fruitbomen voor meer diversiteit en extra inkomsten.

Ecuador is door zijn ligging en klimaat een van de plekken met de hoogste biodiversiteit ter wereld. Dat maakt het een gunstige plek voor cacao; de cacao-boom van het ras Arriba is de nationale trots. Maar aanhoudende schimmelinfecties hebben ertoe geleid dat boeren massaal zijn overgestapt op de sterkere ‘superboom’ CCN-51, met als gevolg dat er een monocultuur ontstond. Dat leidde weer tot erosie en verminderde bodemkwaliteit.

Om die reden verdiepte een deel van de boeren zich in agroforestry. Coöperatie UNOCACE, een samenwerkingsverband van 1172 kleine boeren, traint haar leden in de methode en voorziet ze van de verschillende bomen. Ook brengen ze de Arriba-boom terug; in een gezonder systeem zou die ook beter bestand zijn tegen ziektes.

‘Ik hoop dat mensen wereldwijd beseffen dat we mét de natuur moeten werken, niet ertegen’, zei agroforestry-boer Walter Yana Cuaker tegen Gieser. ‘De schade die we toebrengen aan moeder natuur, brengen we eigenlijk toe aan onszelf.’ ●

Foto's **Brenton Gieser**

Een cacao-boer inspecteert of de pas gefermenteerde cacao-bonen goed drogen.



BOVEN
Cacaoboer Rene
Mendoza snoeit
een cacaoboom.



ONDER
Controle van verse,
nog ongefermen-
teerde, cacaobonen
op de coöperatie
Fortaleza Del Valle,
waar cacaoboeren
hun oogst naartoe
brenge.



BOVEN

Al drie generaties lang staan vrouwen aan het hoofd van de plantage van de familie Borja. Margoth (tweede van rechts) is nu de eigenaar.

ONDER

Scholieren vermaken zich tijdens de lunchpauze in de opslagloods van de coöperatie bij het stadje Milagro.





BOVEN

Ecuador is het land met de meeste biodiversiteit per vierkante kilometer wereldwijd. Door de ligging en het klimaat is er veel vruchtbare grond.

ONDER

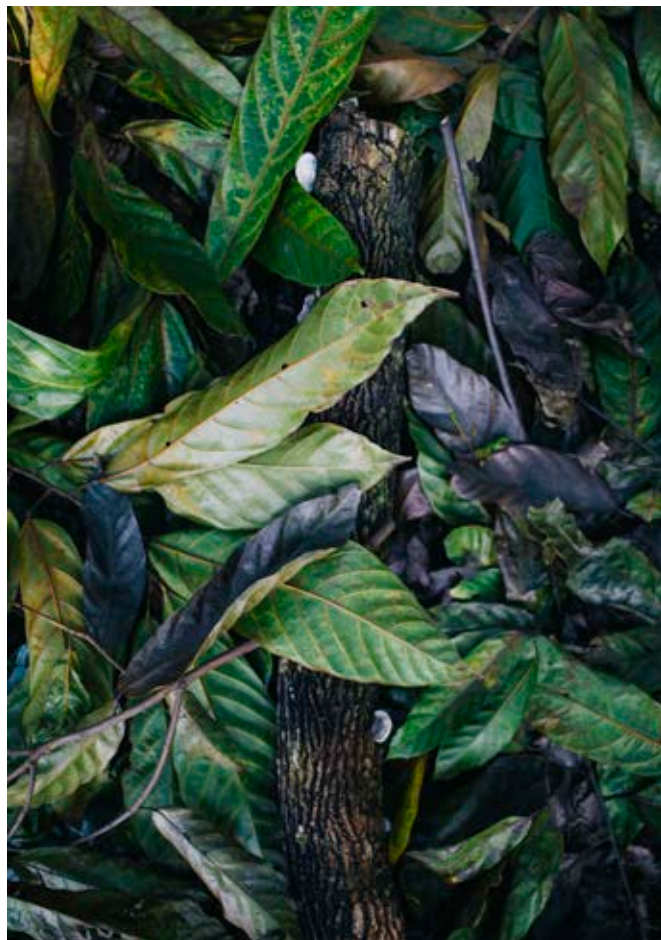
Wachten op een nieuwe lading bonen.



RECHTS

**Agroforestry-boer
Walter Yana Cuaker**
over hoe hij cacao
verbouwt: "De mens
is een intelligent
wezen en we kunnen
de vernieting van de
natuur niet ontken-
nen. We moeten ons-
zelf veranderen en
anders handelen."





LINKS BOVEN
De bomen van
cacaoboer Manual
Salazar Beltran
staan op schaduw-
rijk terrein. “We
doen veel moeite
voor de kwaliteit
van onze cacao.”

RECHTS BOVEN
Snoeiafval.

ONDER
In de coöperatie
worden de
gedroogde bonen
verpakt in zakken.

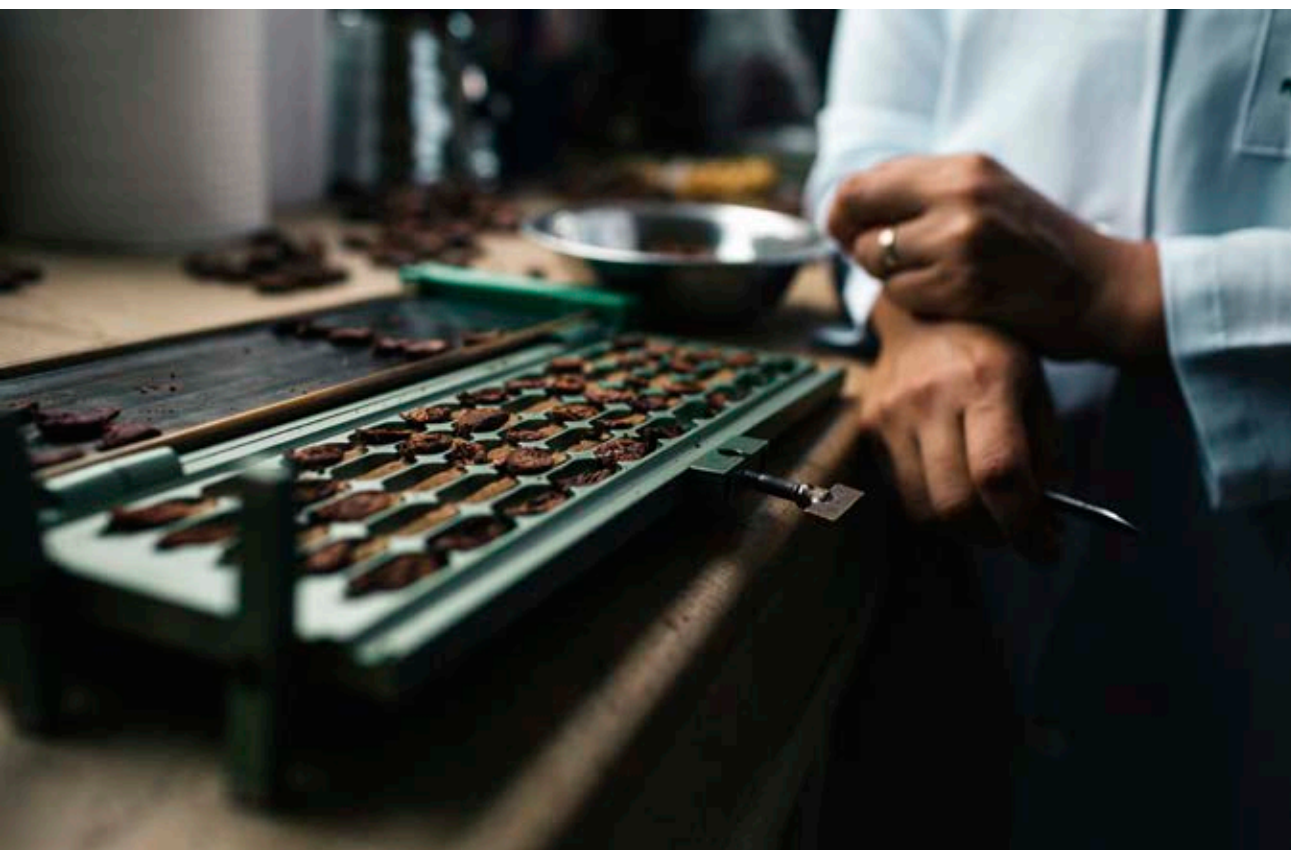


BOVEN

Het wegen van de zakken met cacaobonen.

ONDER

Kwaliteitscontrole van een lading bonen op de coöperatie. Er wordt gekeken naar de mate van rijping en of er geen beschadigingen zijn. Beide kunnen invloed hebben op de smaak.



SPIRITUEEL MET CACAO

Yoga-beoefenend Nederland lijkt in de ban van de cacaoceremonie. Wat is de achterliggende betekenis van dit ritueel? Op bezoek in een Amsterdamse yogastudio.

Tekst **Roxane Soudagar**

Terwijl de rest van de stad proost op het weekend, hebben zo'n veertig Amsterdammers er 25 euro voor over om op vrijdagavond in een yogastudio de 'cacao spirits' te aanbidden. Hier, in hartje centrum, wordt een cacaoceremonie gehouden: op de website omschreven als 'een kans om je ziel te verbinden aan plezier, vrijheid en je innerlijke kind'. Er staat ook dat het idee geïnspireerd is door traditionele ceremonies van de Maya's en de Azteken, die cacao 'het eten van de goden' noemden.

In een lange zaal, verlicht met kaarsen, met een boedhabeeld aan de ene kant en uitzicht op een grachtenpand aan de andere kant, liggen de yogamatjes in vier halve cirkels uitgestald. Een intense chocoladelucht vult de ruimte terwijl de deelnemers, veelal jonge vrouwen van in de twintig en dertig, in stilte gaan zitten. In het midden van de zaal zit Jennifer Ann Fritts, de spirituele leider en zangeres van de avond, samen met een gitarist en een cellospeler. Voor hen staat een plastic bak met zeker een liter vloeibare cacao – pure cacao, verdund met heet water – en kartonnen bekers die klaar staan om gevuld te worden.

Nadat iedereen in kaarsrechte houding is gaan zitten, legt Fritts uit waarom we hier vanavond zijn – voor de meesten is dit de eerste cacaoceremonie. "We hebben allemaal onze dagelijkse rituelen om onszelf terug te vinden. Dat kan met meditatie, met muziek, of met een simpele wandeling. Deze ceremonie is één zo'n ritueel." Ze nodigt ons uit om alles wat we voelen of denken te delen 'met onze broers en zussen in de cirkel'. We zitten niet écht in een cirkel, daar is geen ruimte voor, maar moeten ons voorstellen dat het wel zo is en dat we elkaars gezicht kunnen zien.

Het is niet de enige manier waarop deze avond afwijkt van veel traditionele cacaoceremonies; zo hoort er eigen-

lijk een vuur te branden. Volgens Fritts is het niet zo dat er één cacaoceremonie bestaat, het kan op verschillende manieren worden ingevuld. Zelf doet ze dat vooral met muziek; naast spiritueel leider is ze ook professioneel singer-songwriter. Daarnaast doet ze al jaren aan yoga, meditatie en verschillende ceremonies; ze put haar kennis uit haar eigen ervaringen met oorspronkelijke gemeenschappen in Noord- en Zuid-Amerika.

Spirituele genezing

Voordat we de cacao drinken, neemt Fritts de tijd 'om onze voorouders uit te nodigen'; ze bedankt de cacaogoden en de gemeenschappen die met de ceremonies zijn begonnen. Dat zijn de Azteken en de Maya's, maar ook oorspronkelijke gemeenschappen in onder andere Guatemala en Bali die de ceremonies nog steeds uitvoeren. Ze bedankt hen voor hoe ze 'met elkaar dansten en bewogen, en hoe die traditie bewaard is gebleven zodat wij vanavond een klein stukje van die magie kunnen ervaren. *This is our tribe for tonight.*'

Het brouwen en drinken van de cacaodrank is niet alleen een manier om goden te aanbidden, maar ook een vorm van spirituele genezing: "Cacao opent je zintuigen", aldus Fritts. "Er komt endorfine vrij, het zit vol vitaminen en mineralen en het verhoogt je hartslag, zodat je het bloed door je aderen voelt stromen."

Het is dit idee, dat zo'n ceremonie een vorm van mentale en lichamelijke genezing is, waar vooral een westers publiek op aanslaat, legt Fritts later uit. "Vooral het afgelopen jaar zijn cacaoceremonies razend populair geworden in Nederland. Mensen die veel aan yoga en meditatie doen, krijgen ook interesse in de spirituele kant daarvan en dus in allerlei soorten ceremonies."

Het is moeilijk om met complete zekerheid te zeggen hoe de Maya's en Azteken met cacao omgingen – er is weinig geschreven geschiedenis over. Historici zijn het erover eens dat cacao werd gezien als een prestigieus, zelfs heilig product waarmee men met de goden kon communiceren, schrijft *Smithsonian Magazine*. Het was een belangrijk onderdeel van religieuze ceremonies, maar ook van bruiloften en andere sociale evenementen. Kortom: het was een essentieel onderdeel van hun culturele identiteit.

'De cacao is jouw gebed'

Na de introductie is het eindelijk zover: de bekers worden gevuld en, in het kader van samenzijn, een voor een aan elkaar doorgegeven. Maar nog steeds moet de eerste slok

**Een intense chocolade-
lucht vult de ruimte**



even wachten terwijl Fritts een meditatie-oefening leidt. Iedereen focust de gedachten en gevoelens op datgene wat ze het meeste bezighoudt, waar ze het meeste naar verlangen. “Ze zeggen dat de handen een verlenging van je hart zijn; dus de cacao die je vasthoudt, krijgt dezelfde energie binnen die je voelt. De cacao is jouw gebed.”

“Aho”, zeggen we terwijl we proosten – een traditioneel motto, afkomstig van oorspronkelijke bewoners in Noord-Amerika – en we nemen de eerste slok. Wie een lekker kopje chocolademelk had verwacht, zal teleurgesteld zijn: het is ongezoete, veganistische cacao. De drank is iets op smaak gebracht met dennentoppen (‘goed voor het immuunsysteem’), rozen (‘die openen je hart’), lavendel, kokos, kaneel, cayennepeper en verschillende soorten zout die van over de hele wereld zijn besteld. Het is geen traditioneel recept, maar een eigen mengsel van Fritts. Belangrijk is dat het bittere van de cacao niet verdoezeld wordt – die bitterheid is juist deel van de ervaring, vertelt ze. “Een gevoel van ongemak dwingt je om verder te kijken dan smaak, om jezelf te onderzoeken: wat doet het met je lichaam? Waarom drink je dit?”

Ongetwijfeld zullen veel mensen zichzelf die vraag stellen. De eerst zo verleidelijke chocoladelucht verandert in een intens bittere drank waar ik even van moet bijkomen. Met grote ogen kijken we toe hoe Fritts de hele beker in één grote teug leeg drinkt. Maar op een aantal ongemakkelijke blikken en wat zacht gegniffel na, lijkt iedereen snel aan de bitterheid te wennen, en er uiteindelijk zelfs van te genieten.

Maatschappijkritiek

De rest van de ceremonie staat in het teken van muziek en expressie. Op het eerste nummer, met de titel *Let It Go*, sluit iedereen de ogen en beweegt rustig mee. Daarna is er tijd voor een tweede kopje cacao – waar verbazingwekkend veel deelnemers behoefte aan hebben – en is het tijd voor het tweede nummer. Dit muzikale aspect is het grootste verschil met de yoga waar veel van hen meer ervaring mee hebben, zegt een van de deelnemers. Waar ze yoga als iets heel persoonlijk beleeft, gaat deze ceremonie om expressie, om het uiten van emoties en om samen zijn.

Om dat samen zijn écht te voelen, volgen een paar ongemakkelijke minuten. De opdracht: ga tegenover iemand zitten en kijk in elkaars ogen. Zo’n vijf minuten lang. Dat leidt in eerste instantie vooral tot schatergelach, maar daarna lijkt iedereen zijn draai te vinden. De boodschap van de oefening is simpel: we zijn meestal zo bang om echt gezien te worden, dat we verbinding vermijden.

Het blijkt dat veel mensen die deze avond zijn gekomen, precies daarnaar op zoek waren: verbinding. Vandaag wordt die band gevormd via een bittere chocoladedrank, de volgende keer kan het een theeceremonie of een yogales zijn: als we maar de tijd voor elkaar nemen. Het is een stukje maatschappijkritiek dat langskomt, gericht op onze neiging om gehaast en afstandelijk met elkaar om te gaan.

“Een gevoel van ongemak dwingt je om verder te kijken dan smaak”

Fritts wil laten zien hoe het anders kan: “We worden door de samenleving getraind om ons niet uit te spreken. Maar vanavond heeft iedereen het recht om vrijuit te spreken.”

Dansen, cadeaus en een roesje

Het laatste kwartier zingt Fritts haar nummer *Ho’Oponopono*. De Polynesische term, die met name onder oorspronkelijke bewoners van Hawaï wordt gebruikt, betekent ‘goedmaken’. Ho’oponopono is in feite een vergevingsproces. Het aanstekelijke nummer, dat drie dagen later nog steeds in je hoofd naklinkt, krijgt steeds meer mensen op hun voeten. Tegen het einde van de les staat een flink deel van de groep met gesloten ogen en zwierende armen te dansen.

Met een laatste ‘aho’ wordt de les afgesloten. De term, zo blijkt later, is niet volledig onomstreden. Zelf zou Fritts het vertalen als ‘en zo is het’ – maar ze herinnert zich een oudere man, een oorspronkelijke bewoner in de VS, die woedend op haar afkwam: “*Do not ever say aho*”. “Ik denk daar nog vaak aan terug als ik het zeg; hij vond dat we het woord verkeerd gebruiken hier in het Westen. Maar de betekenis verschilt per gemeenschap; ik heb ook mensen gesproken die het helemaal niet erg vinden. Volgens mij is het niet goed of fout. Het is nou eenmaal een term die inmiddels is overgewaaid, die veel mensen kennen en begrijpen.”

In een kalme stemming praat iedereen nog even na. Wat blijkt: maar liefst drie deelnemers zijn er omdat het een verjaardagscadeau van een vriendin was. Het is een groeiende trend onder yogaliefhebbers om elkaar een cacaoceremonie cadeau te geven, volgens Fritts – sterker nog, ze tipt het vlak voor ons vertrek nog eens.

Dat de cacao lichamelijke én mentale effecten heeft, is duidelijk. Een van de deelnemers heeft drie volle bekertjes cacao op en zegt een klein roesje te voelen: “Het is net alsof ik licht aangeschoten ben.” Dan is het toch nog een ‘traditioneel’ Amsterdamse vrijdagavond geworden. ●

Asha ten Broeke (1983) is schrijver van columns en boeken. Ze is ook dik, autistisch en chronisch ziek in een neo-liberale samenleving, en denkt graag na over wat dat betekent.

‘Authentiek’ brein?

‘Gekke Greta’. Zo beschreef Thierry Baudet de jonge en autistische klimaatactivist Greta Thunberg. *Telegraaf*-columnist Leon de Winter, ook al zo’n empathisch fuifnummer, noemde haar ‘een meisje dat nu onder het mom van klimaatpassie publiekelijk haar ziektes uitleeft’. In de *Volkskrant* was Mohammed Benzakour vleierder, maar daarmee niet minder bevooroordeeld. Hij ziet puurheid in Thunberg: ze is een ‘klein, maagdelijk wezen’, haar autisme maakt haar ‘authentiek’. ‘Het sublieme van Greta’s kracht – en daarmee het sublieme van alle autisten van deze wereld: ze spelen het sociale spelletje niet mee. Politiek en sociaal correcte praatjes komen niet voor in het vocabulaire van een autist. Ze lachen niet mee, ze praten niet mee, zetten geen masker op.’

Ik word hier chagrijnig van, maar aangezien introspectie niet mijn sterkste kant is, heb ik een tijdje moeten nadenken over wat me hier precies aan stoort. Na enig gepeins ben ik eruit: ik vind het intens onbeleefd. Thunberg is een meisje met een belangrijke politieke boodschap, die ze baseert op wetenschap. Het is vreselijk onfatsoenlijk om iemand die je zelfs nog nooit hebt ontmoet ongevraagd te psychoanalyseren, en vervolgens haar woorden te verklaren vanuit en daarmee te reduceren tot haar autisme. Zo behandelen we neurotypische* mensen die zich uitspreken over politiek ook niet: hen hemelen we op of kammen we af, niet om hun mentale toestand, maar om de inhoud van hun uitspraken.

Ik zie dit als een vorm van hoffelijkheid, zelfs bij snoeiharde kritiek, want je zegt als het ware: ‘Ik ben het faliekant met je oneens, maar ik neem je serieus genoeg om te reageren op wat je zegt, niet op wie je bent.’ En zo hoort het ook. Het is niet voor niets dat het alternatief, de diskwalificatie van de persoon in plaats van de bewering, als denkfout telt: een *argumentum ad hominem*. Maar wat bij neurotypische mensen een ad hominem heet, wordt bij autistische mensen vaak gezien als een ‘verklaring’. Alsof voor hen andere spelregels gelden. Alsof juist uit hun mond nooit iets kan komen dat niet het onherroepelijke gevolg is van de manier waarop hun ‘gekke’ of ‘authentieke’ hersenen werken.

De grap is natuurlijk dat dit óók geldt voor neurotypische mensen. Al onze gedachten, meningen en analyses komen immers voort uit ons unieke brein. Ze zijn de som van onze ervaringen, onze kwetsbaarheden, onze kennis, onze neurologie. In zekere zin leven we allemaal publiekelijk onze ziektes uit. En dat is nou net het mooie. ■

* wNeurotypisch: als je hersenen werken zoals die van de meeste andere mensen, en je dus handelt en denkt op een manier die we gebruikelijk vinden (dus bijvoorbeeld niet autistisch).

“
Thunberg heeft een belangrijke politieke boodschap, haar psychoanalyseren is onfatsoenlijk



Foto Hanne van der Woude



Mama, de grote censuurmachine

Je inzetten voor een betere wereld is soms verdomd lastig. Is het goed wat ik doe, of slaat het nergens op?

Goeddoeners delen hun dilemma's.

Deze keer: het is hard werken om je kroost een Zwarte-Piet-loze jeugd te geven.

Tekst **Emma L. Meelker**



EMMA L. MEELKER is chef van OneWorld magazine.

Een bericht van een vriendin met een hulpvraag. Haar vriend weigert bij het voorlezen van *Jip en Janneke* het woord 'zwarte' weg te laten voor 'piet'. 'Hij zegt dat hij geen historische literatuur wil censureren. Wat zou jij doen? Het lijkt wel of hij alleen maar koppiger wordt als ik dat soort dingen vraag.' Het is wel wat veel gevraagd van een 2-jarige, schrijf ik: in een historische context plaatsen dat we vroeger Zwarte Piet heel normaal vonden, maar daar nu vanaf zien.

Ik ben fervent censureerder. Als feminist en opvoeder leerde ik bijvoorbeeld om de namen van Jip en Janneke om te draaien, zodat het niet altijd weer Janneke is die kralen wil rijgen. Ook wat Zwarte Piet betreft kunnen we beter gelijk goed beginnen, geloof ik. Maar in deze – het lijkt wel eindeloze – overgangperiode naar roetveegpieten blijkt het verdomd lastig om je kind eenduidig op te voeden zonder racistische stereotypes. Het gepolder met pieten levert een modderige situatie op waarin ik op steeds krampachtiger manier voor mijn dochters bepaal wat acceptabel sinterklaasplezier is.

In YouTube-filmpjes, oud-Hollandse versjes, voorleesverhalen van langer dan twee jaar geleden, in het buurthuis aan de overkant van de straat: overal is Zwarte Piet. Het lijkt bovendien of hij zijn gevoel voor plezier en humor ook langzaam aan verliest. Naar het buurthuis neemt hij een Nederlandse vlag mee, en het algoritme van YouTube lijkt erop ingesteld te zijn om bij de onschuldige zoekterm 'sinterklaasliedjes' alleen de meest obscene beelden van dikgelipte zwarte pieten tevoorschijn te trekken. In de

Polderpiet

Het kan nog wel even duren voordat je echt zwartepieten-vrij Sinterklaas kunt vieren, want volgens de laatste poll van *EenVandaag* vindt 68 procent van de Nederlanders dat zwarte piet zwart moet blijven.

Stoer

In *Stoere sprookjes voor avontuurlijke meisjes*, vertaald door Imme Dros, staan sprookjes van over de hele wereld waarin meisjes het heft in eigen hand nemen.

Jip-en-Janneketaal



Aangepast

In *Sinterklaasje kom maar binnen met je Piet* van uitgeverij Ploegsma vind je aangepaste sinterklaasliedjes. Niet alleen Zwarte Piet is weg, ook de dreiging van een flink pak rammel is uit de teksten gehaald. Verwijzingen naar de Sint als 'kindervriend' hebben het ook niet overleefd, net als ouderwetse dingen als 'schaatsen' en 'bromtol'.

Spinzi.nl

Kim Blackburn schrijft op haar website over kinderboeken waarin genderstereotypen ontbreken en boeken waar ook niet-witte kinderen zich in kunnen herkennen. Ze heeft ook een lijst met sinterklaasboeken gemaakt waarin geen zwarte piet voorkomt.

commentaren onder de kinderfilmpjes rommelt de cultuuroorlog lekker door met volwassenen die hun liefde voor Zwarte Piet proclameren. Op bezoek bij opa en oma in Groningen blijven we maar gewoon weg van de intocht van Sinterklaas, want daar heeft het gemeentebestuur besloten dat het dit jaar nog 60 procent racisme tolereert.

De roe

Goed. YouTube gaat in de ban en het woord 'zwarte' is makkelijk te negeren bij het voorlezen. Maar ik voel me langzaam ontsponen wanneer ik niet kan ophouden over de verdacht donkere 'smeerpier', die in het nieuwe roetveegpietenarsenaal van *Het Sinterklaasjournaal* zijn opwachting heeft gemaakt. Het schijnt dat kinderen – het zijn net honden – een soort spons zijn voor de

spanning in de ruimte. Ik kan je verzekeren dat de sfeer bij het schoen zetten allesbehalve ontspannen is.

Bovendien blijkt er in mij ook een cultuurnationalist naar boven te borrelen wanneer mijn oudste dochter ineens alleen liedjes kent waar ook (de dreiging van) lijfstraffen uit zijn gesloopt. We botsen wanneer ik vrolijk 'zijn piet staat te lachen en roept ons reeds toe/wie zoet is krijgt lekkers, wie stout is de roe' zing, en zij komt met 'piet staat te lachen en roept naar de kant/ik heb genoeg lekkers voor heel Nederland'. Censuur? Yes, please! Maar kunnen sommige perverse dingen niet gewoon blijven zoals ze zijn? ●



Het gevaar van de zandmaffia

Aan zand valt flink te verdienen. In India lonken de waardevolle korrels zo sterk dat complete rivierbeddingen worden uitgegraven en geweld niet wordt geschuwd. Men spreekt zelfs van een zandmaffia.

Tekst **Saskia Konniger**



Een illegale zandmijn aan de oever van de Yamuna in Uttar Pradesh, vlakbij de Indiase hoofdstad New Delhi.
Foto Adam Ferguson

Verdamppt regenwater en ingestorte bruggen

Illegale zandgraverij is wereldwijd een onderschat probleem. In 2014 trokken de Verenigde Naties aan de bel; er is door de bevolkingstoename en verstedelijking zoveel zand nodig (onder andere voor beton) dat in landen als de Verenigde Staten, Indonesië, China en Australië de ongebreidelde afgraverij de biodiversiteit van bijvoorbeeld zeebodems ernstig aantast.

In India vernietigt de winning het bodemleven van rivieren, waarbij omwonenden de dupe zijn omdat vruchtbare oevers verdwijnen. Vorig jaar zijn zelfs vier bruggen ingestort, omdat het fundament niet meer stevig stond. Ook neemt het risico op overstromingen toe, omdat afgegraven dijken en boezems in tijden van moessonregens het water niet meer tegenhouden en absorberen. En doordat het water zich ongecontroleerd verspreidt, verdamppt het voordat het de grond kan intrekken. Dus ook het grondwater zakt. Een groot probleem in India, dat kampt met een ernstige watercrisis.

“Is het wel veilig?”, vraag ik milieuactivist Bhim Singh Rawat (35). Onze chauffeur Devi Singh, een vijftiger, parkeert de auto aan de rand van de weg. We staan verscholen achter een bosje, niet ver van een zandpad waar de ene na de andere vrachtwagen volgeladen met zand uitkomt. Vanuit een bouwkeetje houden enkele mannen het terrein in de gaten. “We vragen netjes aan de voorman of we mogen kijken. Zo niet, dan rijden we door”, oppert Singh Rawat.

Door de enorme bevolkingsgroei en verstedelijking ondergaat India een bouwhausse. En het belangrijkste ingrediënt is zand, om beton mee te maken. De zandzucht is ongekend; de vraag stijgt jaarlijks met 10 procent en de prijs stijgt exponentieel. Momenteel ligt het bedrag op zo’n 300 euro per vrachtwagen, waar gemiddeld zo’n 15.000 kilo zand in zit. Vorig jaar ging er 700 miljoen ton zand om in de sector. Dat betekent dat de zandwinning goed is voor een omzet van grofweg 14 miljard euro per jaar. Ongebreidelde zandgraverij gebeurt op grote schaal in het noordwesten (in de staten

Haryana, Rajasthan, Madhya Pradesh en Uttar Pradesh, die allemaal relatief dicht bij hoofdstad New Delhi liggen) en in het zuiden aan de kust (Goa, Tamil Nadu). Het zand wordt gebruikt in bouwprojecten in heel India.

Het overgrote deel van de zandwinning voldoet niet aan de eisen die verschillende regionale hoven in uitspraken hebben vastgelegd. Ook het Indiase Hooggerechtshof heeft uitspraak gedaan over zandgraverij. Zo mag het niet ten koste gaan van het milieu en mogen er in de meeste gevallen geen grote machines worden ingezet. Gebeurt dat wel, dan is het dus in feite illegaal. Maar er is een groot grijs gebied en er bestaat geen nationale aanpak. Zandmijnbouw valt onder ‘kleine mijnbouw’, waardoor handhaving wordt overgelaten aan regionale overheden. Elke staat heeft eigen richtlijnen opgesteld. Ze geven vergunningen uit – een mooie inkomstenpost – en kijken niet of nauwelijks of het binnen de richtlijnen en juridische kaders gebeurt. Omdat er zoveel winsten te behalen zijn en de zandbedrijven afhankelijk zijn van vergunningen, zijn de boven- en onderwereld nauw met elkaar verbonden; vandaar dat er gesproken wordt van een



Zo'n honderdvijftig vrachtwagens voeren dagelijks rivierzand af vanaf de tientallen overslagplaatsen langs de Yamuna.
Foto Saskia Konniger

zandmaffia. Volgens een rapport van het overheidsorgaan Centre for Science and Environment (CSE) uit 2016 is 70 procent van alle zandgraverij illegaal. De onderzoekers stelden tevens dat er amper mankracht is voor controle. En als er pogingen zijn om zandgraverij te controleren of in te perken binnen de toegestane norm, deinzen de partijen die winst maken er niet voor terug om geweld te gebruiken.

In 2018 vielen er 28 doden, waaronder ambtenaren, journalisten en activisten die tegen illegale zandwinning in het geweer kwamen. Zo werd journalist Sandeep Sharma (35), die onderzoek deed naar misstanden, in maart 2018 door een truck doodgereden. Dit jaar heeft de illegale zandgraverij al 24 mensenlevens gekost. Deels door ongelukken, maar ook door maffiageweld. Zo zijn in Rajasthan, een deelstaat grenzend aan Pakistan, afgelopen maand nog twee mensen omgekomen in een vuurgevecht tussen politie en zandsmokkelaars.

“Door de machtigste boeren mee te laten profiteren, verstomt de tegenstand

Vrachtwagens af en aan

Het is nog vroeg. We zijn al enkele uren vanuit New Delhi op pad om een idee te krijgen hoeveel zand er wordt afgegraven aan de Yamuna, de grootste zijrivier van de Ganges. Bhim Singh Rawat is milieukundige en werkt voor de organisatie South Asia Network on Dams, Rivers and People (SANDRP). Door publicaties op hun website en in de Indiase media probeert hij overheden tot actie te bewegen tegen illegale zandgraverij. Singh Rawat kent de omgeving rondom de rivier Yamuna in deelstaat Haryana goed. Dorpelingen houden hem op de hoogte van misstanden. Recentelijk ontving hij bericht dat na de laatste moessonregens de illegale zandgraverij opnieuw is toegenomen.

We benaderen een man in het bouwkeetje. Hij blijkt de eigenaar van de grond en stelt zich voor als de 28-jarige Arun Kambose. Hij is een van de vele Rajputs in dit gebied; zij behoren van oudsher tot de hogere krijgerskaste en zijn tegenwoordig vaak grootgrondbezitters. “Ik ben eigenlijk boer”, legt Kambose uit. “Maar ik krijg vijftigduizend roepies (zo'n 635 euro) per jaar voor de verhuur van mijn grond aan zandbedrijf MP Traders.” Het bedrijf heeft hem tevens een administratieve baan aangeboden: hij registreert de passerende trucks. Zo'n honderdvijftig per dag, afkomstig van enkele tientallen transportbedrijven. Hij vertelt dat MP Traders per jaar een half miljoen euro aan de deelstaat betaalt voor de graafvergunning – een astronomisch bedrag. De schaal waarop hier wordt gegraven is volgens Singh Rawat veel te groot, maar zo'n geldbedrag verklaart waarom de overheid een oogje toekijpt.

We vragen of we de trucks naar de rivierbedding mogen volgen. Kambose twijfelt. Als de opzichter van het zandbedrijf ons in het oog krijgt, gebaart hij aan Kambose dat hij ons uitgeleide moet doen.

“Zo werkt de zandmafia dus”, zegt Singh Rawat als we weer in de auto zitten. “Door de machtigste boeren mee te laten profiteren, verstommen ze tegenstand.” We rijden verder stroomopwaarts en passeren binnen enkele kilometers een tiental overslagplaatsen. Om de minuut worden we de bosjes ingedreven door een wiegende vrachtwagen overbeladen met zand. Als ze ons passeren, laten ze ons achter in een verstikkende stofwolk. De vegetatie is aan weerszijden van de weg bedekt met een dikke laag grijs stof. Ook de huizen aan de rand van de weg, opgetrokken uit steen of slechts enkele golfplaten, zijn bedolven onder stof.

Het netwerk van belanghebbenden in de zandwinning is groot en ondoorzichtig; corruptie is een groot probleem. Zo loopt er een zaak tegen mijnbouwstaatsminister Gaitry Parjapati uit Uttar Pradesh en is deze maand ene Banku Singh Kansana, de zoon van een politicus uit Madhya Pradesh, aangehouden voor het in elkaar slaan van politieagenten die illegale zandgravers wilden arresteren. Ook Kansana had banden met de zandgraverijbusiness.

Er zijn veroordelingen, maar helaas zijn deze zaken slechts een druppel op een gloeiende plaat. “Veel rechtszaken zijn een politiek spel”, zegt Singh Rawat. “Ze komen niet voort uit de wens om de natuur te beschermen. Bovendien heeft deze regering een belangrijke wet, de RTI, die burgers in staat stelt de overheid te controleren, machteloos gemaakt. Ik zie alleen maar een verdere verplechting van onder- en bovenwereld.”

Maanlandschap

Als Singh Rawat en ik overleggen over hoe we de graafactiviteiten in de rivierbedding te kunnen bekijken, biedt onze chauffeur Devi Singh aan om zijn familieconnecties te gebruiken: “Mijn zwager woont hier dichtbij aan de Yamuna-rivier.” Puur toeval. “Gelukt”, zegt hij na een kort telefoontje. “We kunnen via het dorp van mijn zwager de rivierbedding op. En geen zorgen. Er zal jullie niets overkomen. Wij Rajputs staan in voor het welzijn van onze gasten.”

Devi Singhs zwager blijkt evenals Arun Kambose in dienst van een zandgraverijbedrijf. Ook hij verhuurt zijn akkers als zanddoorvoerplaats. Hij ziet geen tegenstelling in zijn werkzaamheden en ons doel; het vastleggen van de schade en schaal van de afgraving. Even later rijden we op een enorme tractor over de droge rivierbedding, op een klein stroompje na. De rivier ziet eruit als een maanlandschap vol trucksporen, kilometersbreed. Aan de horizon heffen graafmachines hun bakken en storten kilo's zand in de vrachtwagens. Singh Rawat tuurt rond om de loop van de



Milieuactivist Bhim Singh Rawat werd bedreigd met een revolver toen hij onderzoek deed naar vervuiling van een rivierbedding. “Economische motieven wegen het zwaarst.” Foto Saskia Konniger

“Zie je? Geen leven. En waar zijn de vogels?”

rivier te ontdekken. De zandgravers hebben het water omgeleid om zich toegang te verschaffen tot de zandbodem. “Zie je? Geen leven”, zegt Singh Rawat. “En waar zijn de vogels?”

Singh Rawat vraagt de werkende mannen, allemaal Rajputboeren uit de directe omgeving, of ze zich realiseren dat ze schade toebrengen aan het ecologische systeem. “We verdiepen de rivier”, werpt een van hen tegen. “We voorkomen juist overstromingen.” Singh Rawat benadrukt dat de nadelen groter zijn dan de voordelen. Ze moeten zelf toch hebben gemerkt dat het leven in de rivier is verminderd? “We zijn nu zandboeren”, stelt een andere boer en haalt zijn schouders op. “Economische motieven tellen het zwaarst”, zegt Singh Rawat, als we teruglopen naar de oever. “Het is kortetermijndenken.”

Het beeld van de genadeloos leeggegraven rivier is niet alleen iets van hier; in heel India gebeurt hetzelfde met talloze rivierbeddingen, heuvels en stranden. De belangen zijn groot. Zo legt de Indiase overheid prioriteit bij het bouwen van huizen en infrastructuur om de zo gewenste economische groei te stimuleren, vaak ten koste van arbeidsrechten en milieu.

Intimidatie

We rijden verder, in de richting van de stad Yamunanagar. In een van de omliggende dorpen, Kanalsi, bezoeken we enkele boeren die niet blij zijn met de illegale zandwinning. Ook zij behoren tot de hogere Rajputkaste. “Als het graven met beleid gebeurt, dan is het niet zo erg”, stelt de 42-jarige Inderpal Singh. “Maar de manier



Door een gebrek aan mankracht is de controle op schadelijke zandwinnig bijna nihil.

Foto Surender Solanki

“ Twee kinderen zijn in een diep gat gegleden en verdronken

waarop nu gegraven wordt, vernietigt de natuur.” De leraar van het dorp, Sanjay Kambose, een dertiger, voegt zich bij het gezelschap. “Trucks rijden dag en nacht af en aan. We doen geen oog dicht door de geluidsoverlast. En al dat stof gaat in onze longen zitten.”

“We willen dat het stopt”, benadrukt boer Suresh Bana (58). “De trucks vernietigen onze wegen. De vogels komen niet meer. En de bomen die we aan de oever hadden geplant, hebben ze weggehaald. Ze houden zich niet aan de regels.” Samen met zijn broer Kiran Pal Bana (62) heeft hij bij de lokale autoriteiten een klacht ingediend. Met als gevolg dat zij nu worden aangeklaagd. “Ze zeggen dat we een illegale zandbrug hebben gemaakt”, zegt Kiran Pal Bana. “Maar het was in een zijtak van de rivier. Op die plek mag dat. We wilden naar de overkant.”

“Intimidatie”, stelt buurman Inderpal Singh. “In het dorp naast ons hebben boeren ook geprotesteerd. Ze werden door knokploegen van de zandbedrijven in elkaar geslagen. Ze graven gewoon door”, vervolgt hij aangedaan. “Zelfs als er kinderen sterven.” Leraar Sanjay Kambose legt uit: “Er zijn door de afgravingen afgelopen augustus twee kinderen verdronken. Ze liepen enkele meters de rivier in – die op die plek normaal gesproken tot

hun middel kwam – en gleden opeens een diep gat in. De familie heeft aangifte gedaan, maar er is niets gebeurd.”

“Heb jij last van intimidatie?”, vraag ik Singh Rawat, als we terugrijden naar New Delhi. “Op dit moment niet”, reageert hij. “Maar enkele jaren geleden, toen ik aan de rivierbedding onderzoek deed naar vervuiling, zette een brede man opeens een revolver tegen mijn hoofd. Hij dacht dat ik hun graafactiviteit kwam stoppen. Een boer met wie ik samenwerkte kon uitleggen dat ik daar niets mee te maken had en toen kon ik gaan.”

Als we New Delhi bereiken, zegt Singh Rawat: “Ik denk er wel eens over om ook aangifte te doen, maar onze organisatie heeft maar drie medewerkers. Het kost veel tijd en geld om een rechtszaak aan te spannen tegen wetsovertreders. En ik wil het alleen doen als ik mijn familie veilig heb ondergebracht in de staat waar ik vandaankom, ver weg in het hoge noorden.”

Naschrift: Bhim Singh Rawat heeft lokale autoriteiten, waaronder een mijnbouw- en een vervuilingsambtenaar, op de hoogte gesteld van zijn bevindingen en heeft om een reactie gevraagd. Ze hebben toegezegd met hem in gesprek te gaan. ●

POSITIONS #5

telling untold stories

t/m 08.03.2020

Vijf solopresentaties, getoond in dialoog met elkaar, geven een intrigerend beeld van actuele kunstenaars die in Nederland wonen en werken.

vanabbemuseum.nl



Em'kal Eyongakpa



Mercedes Azpilicueta



Mounira Al Solh



Anna Dasović



Quinsy Gario

Papa Karin

Toen zijn dochter Nora klein was, leefde Henk als vrouw. Hoewel Nora zich er weinig van herinnert, heeft het haar wel geïnspireerd: ze werkt nu bij een belangenorganisatie voor transgender personen.

Tekst & foto Rinske Bijl

Nora: “Voor mijn gevoel is Karin jouw echte naam, omdat je zo heette toen ik klein was. Ik heb je nog lang zo genoemd.”

Henk: “Ik heb jou als een van de laatsten verteld dat ik toch weer Henk genoemd wilde worden. Je was toen 3 of 4 jaar en riep boos: ‘Nou was ik net aan Karin gewend’. Wat natuurlijk heel grappig was uit de mond van een kleuter.”

Nora: “Officieel heet je nog steeds Karin.”

Henk: “Ik heb het nooit terugveranderd. Bij alle instanties moet die K. dan weer een H. worden; daar heb ik geen zin in. En het levert eigenlijk nooit lastige situaties op.”

Nora: “De laatste tijd word je weer vaker als vrouw aangesproken, in winkels bijvoorbeeld.”

Henk: “Dat komt door mijn lange haar, ik moet weer eens naar de kapper. Maar het maakt mij niks uit of ze me man of vrouw noemen.”

Nora: “Tegenwoordig is het gelukkig steeds normaler om meer genderidentiteiten te zien dan alleen man en vrouw. In de jaren 80 was dat niet zo, toen moest je kiezen. Wat ik heel erg vind, is dat je eerst gesteriliseerd moest worden voordat de artsen je wilden begeleiden bij je transitie. En je mocht geen zaad laten invriezen. Jij kon daardoor na mij geen kinderen meer krijgen, terwijl je dat wel wilde. Ook om voor de wet van geslacht te veranderen, gold die eis nog tot 2014.”

Henk: “Zo was het gewoon, het was een consequentie van mijn keuze.”

Nora: “Je bent gedwongen onvruchtbaar gemaakt! Human Rights Watch en de VN hebben dat een schending van de mensenrechten genoemd. Ik kan me daar druk om maken, maar jij bent altijd beter geweest in actievoeren voor de wereld dan voor jezelf.”

Henk: “Je druk maken heeft weinig zin. In die tijd had je denk ik geen belangengroepen voor trans personen. Maar ik geloof niet dat het voor mij veel had uitmaakt. Ik zat destijds op het verkeerde spoor. Ik had meer een sociaal probleem, vond het lastig om contact te maken. Vrouw worden was niet de oplossing. Het

duurde even voordat ik daar uit was.”

Nora: “Ik vraag me toch af of het anders was gelopen als je in de huidige maatschappij in transitie was gegaan. Misschien waren er nu minder negatieve reacties geweest.”

Henk: “Ach, het loopt zoals het loopt en ik heb er geen spijt van. De periode dat ik vrouw was, was een hoopvolle tijd. Maar uiteindelijk werkte het voor mij niet. Al is het goed dat er nu meer voorlichting en hulp is.”

Nora: “Toch vind je het maar niks dat ik bij een organisatie werk die opkomt voor de belangen van transgender personen. Je had me liever iets met natuurkunde zien doen. Maar jij hebt ook ooit een groep opgericht voor transgender personen. Die bestaat nog steeds.”

Henk: “Oh, dat stelde niet zoveel voor. De ruimte was beschikbaar, dus ik hoefde alleen maar wat mensen te bellen en een bierfust te leren aansluiten. Misschien is het niet helemaal toevallig dat jij dit werk doet, maar het heeft denk ik niet veel met mij te maken.”

Nora: “Ik heb weinig bewuste herinneringen aan jouw periode als vrouw. Je hebt altijd gezegd: het is geen geheim, je mag er alles over vragen. Maar je antwoord is altijd dat je het niet meer weet of dat je er niks over te vertellen hebt. Die periode is voor mij nooit echt tot leven gekomen. Ik denk dat mijn eindeloze nieuwsgierigheid naar dit onderwerp daarvandaan komt. Ik wil me ervoor inzetten dat iedereen het leven kan leiden dat hij of zij wil, ongeacht gender of geslachtskenmerken.”

Henk: “Ja, dat zou vanzelfsprekend moeten zijn. Zodat een ander niet beslist wie jij bent.” ●





“
**Jij voerde makkelijker
actie voor de wereld
dan voor jezelf**

Henk Kerkhof (78) is gepensioneerd pabo-docent natuurkunde. In de jaren 80 heeft hij een jaar of vier als vrouw geleefd. Hij woont in Eindhoven.

Nora Uitterlinden (36) is communicatiemedewerker bij Transgender Netwerk Nederland. Ze woont met haar vriend Maghiel in Leiden.

Munganyende Hélène Christelle (1993) is schrijver, sociaal cultureel commentator en medepresentator van de podcast *Fufu & Dadels*. Ze publiceert over feminisme en (pop)cultuur met verhalen die zich bewegen tussen migratie en thuiskomst.

‘Ben je ongesteld ofzo?!’

Onlangs betrapte ik een feministische vriendin op een pijnlijk scheldwoord. We waren aan het grappen geslagen over de slechte staat van de datingmarkt en het noodlottige bestaan van hetero-vrouwen. Tussen het lollen en gieren over mislukte dates door, schaterde ze uit: “Jeetje, net een autist, zo harkerig was hij!” Ik voelde mijn wangen warm aanlopen en mijn bui sloeg om. Waarom maakte die opmerking me zo ongemakkelijk?

Het heeft mij altijd dwarsgezet, hoe normaal de stigmatisering van mensen met mentale gezondheidstoornissen wordt gevonden, ook in feministische kringen. Vroeger weet ik die verontwaardiging aan opgroeien met een gezinslid met autisme. Mijn klasgenoten hadden dat niet en ‘wisten niet beter’ nam ik me voor. “Sorry”, zeiden vriendinnen die ik aansprak op hun taalgebruik. Niet omdat het hun speet dat ze validistisch deden, maar omdat ze mij niet wilden beledigen.

Dat gebrek aan bewustzijn over validisme irriteert me. Hoe we in ons dagelijkse taalgebruik mentale stoornissen bagatelliseren baart me zorgen. Zorgeloos labels als ‘autist’ rondstrooien stigmatiseert en bagatelliseert een serieuze medische diagnose. We beschouwen gedrag dat wij als afwijkend van de norm zien als iets beschamends, dat aanstootgevend is of gecorrigeerd moet worden. Je hoort nooit ‘goh, wat een fijne autistische eigenschap van diegene’. Mensen om me heen noemen zichzelf en anderen ‘autist’ als teken van minachting voor een sterke voorkeur voor structuur.

Ik vertelde de feministische vriendin in kwestie dat ze het eens moet vergelijken met het mentale stigma op vrouwen die menstrueren. Wie kent de seksistische kreet ‘Ben je ongesteld ofzo?!’ niet? Het probleem is niet dat deze opmerking gebaseerd is op een leugen. Het is gebaseerd op de realiteit van menstruerende schoolmeisjes die weleens thuisblijven met buikkrampen of volwassen vrouwen die door het premenstrueel syndroom (PMS) extreme stemmingswisselingen ervaren. Toch is het niet fijn wanneer je de zoveelste ‘Ben je ongesteld ofzo?!’ naar je hoofd gesmeten krijgt.

Feminisme leert ons juist dat die opmerking op meer berust dan medische feiten. Het berust ook op het stigma van emotionaliteit bij vrouwen. Emotie bij vrouwen, ook als die emotie passie is, wordt al sinds jaar en dag als hysterisch getypeerd; emotionele mannen worden wijverig genoemd. Daartegenover staat dat een passievolle man vertaald wordt naar een gepassioneerde leider.

Er is een enorme variatie aan menstruatiebelevingen. De emotie die een vrouw toont, is niet per definitie een verschijnsel van PMS. En de neiging van de maatschappij dat zo te typeren, is een valse gevolgtrekking. Een belangrijke eigenschap van stereotypering.

Het probleem met stereotypes is niet dat ze nooit kloppen, maar dat ze een eenzijdig beeld van de werkelijkheid schetsen. En dat degenen die er het onderwerp van zijn, het onderspit delven. ●

“
Emotie bij vrouwen wordt sinds jaar
en dag getypeerd als hysterisch



Foto Pleunie van Raak

Duurzaam Kweek en maak het zelf

Feestdiner

Aan tafel! Kookboekenschrijver Joke Boon stelde een stressvrij en duurzaam decembermenu samen met drie zelfgekweekte ingrediënten.

Tekst en receptuur **Joke Boon** Foto's **Saskia Lelieveld**

Menu voor 6 personen

Schuingedrukt is zelfgekweekt

Carpaccio van rode biet
en *linzenkiemen*

Soep van wortel, pastinaak
en groene kool met *tuinkers*-olie

Boekweitflensjes of lasagne gevuld met
romige *oesterzwam*ragout

Salade van rodekool
met gouden spruitjes

Romig ijs van appel en jenever

Een duurzaam feestmaal in december? Dan ben je met een vegetarisch menu al goed bezig. Maar het kan nóg beter. Stel je menu samen met zelfgekweekte linzenkiemen, tuinkers en oesterzwammen, en seizoensproducten van dichtbij. Denk aan rode biet, wortel, pastinaak, kool, spruitjes, appels van verschillende rassen en verse room.

Oesterzwammen kweken is een mooi voorbeeld van hergebruik: je kweekt ze op koffiedik. Let op: je moet daar wel al mee zijn begonnen na de aankondiging van dit menu in het vorige nummer, want de zwammen hebben vier tot zes weken groeitijd nodig. Gelukkig zijn ze in de winkel ook volop verkrijgbaar. Voor de linzenkiemen (vier dagen) en de tuinkers (zeven tot twaalf dagen) heb je waarschijnlijk nog genoeg tijd als je nu begint. Hoe je de kiemen kweekt, vind je in onze online handleiding: oneworld.nl/kiemenkweken

Dit viergangendiner kun je goed voorbereiden en is eenvoudig te maken. Het hoofdgerecht kun je op twee manieren op tafel zetten: als opgerolde en gevulde flensjes die je gratineert in de oven óf als lasagne. Aan jou de keuze. Voor het meer dan heerlijke, romige ijs heb je geen ijsmachine nodig en hoef je ook niet tussendoor te roeren. Zo wordt het behalve een duurzame ook een heel relaxte feestmaand. ●

Carpaccio van rode biet en linzenkiemen

Door de bietjes en wortel in de oven te poffen met wat olie en zout krijgen ze een hartige smaak. De structuur is stevig en daardoor vinden 'doorgewinterde' vleeseters dit ook vaak lekker. Je begint vier dagen van tevoren met het kiemen van de linzen.



Ingrediënten

CARPACCIO

6 kleine bietjes, ongekookt, formaat biljart-bal / 2 winterwortelen / olie / zeezout / handje walnoten, grof gehakt

LINZENKIEMEN

3 el Belugalinzen / schone glazen pot of speciale kweekpot / stukje kaasdoek of stukje oude panty / elastiek

Zie oneworld.nl/kiemenkweken

DRESSING

2 tl grove Zaanse of Groninger mosterd / 4 el citroensap / 4 el olijf- of zonnebloemolie / 1 tl honing (voor een veganistische variant:

Recept

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Was de bietjes en de wortelen, droog ze, maar schil ze niet. Leg elk bietje op een apart stuk aluminiumfolie, schenk er een ½ el olie over en rol ze erdoor. Strooi er een royale mespunt zeezout over en vouw de folie dicht zodat er pakketjes ontstaan. Leg deze op een bakplaat. Doe hetzelfde met de wortel. Leg die ernaast op de bakplaat.
- Pof de bietjes en wortel 50 minuten en laat ze dan in de folie afkoelen.
- Doe voor de dressing alle ingrediënten in een lege jampot en schud krachtig zodat er een gebonden dressing ontstaat.
- Haal de bietjes uit de folie, pas op spatten want er is rood vocht vrij gekomen. Schil ze dun. Snijd ze in flinterdunne plakjes en leg ze in een cirkel op de borden.
- Snijd de wortel (ongeschild) in plakjes en verdeel deze over de bietplakjes. Verdeel er een flinke pluk kiemen over en strooi er wat walnoten over.
- Verdeel de dressing met een lepel over de bieten en kiemen.



Soep van wortel, pastinaak en groene kool met tuinkersolie

Een mooie, zachtoranje, smakelijke soep die een licht peperige kick krijgt van de groene, zelfgemaakte tuinkersolie. Die kweek je in zo'n twaalf dagen door tuinkerszaad te strooien op een licht vochtig laagje watten, keukenpapier of aarde op een bordje. Zie oneworld.nl/kiemenkweken

Ingrediënten

SOEP

1 flinke ui, gesnipperd / 1 tl gemalen kurkuma / 250 gram pastinaak, geschild en in plakjes / 250 gram winterwortel, geschild en in plakjes / 200 gram (een kwart) groene kool, gesnipperd / 1 kleine zoetzure appel, Jonagold of Elstar, geschild, klokhuis verwijderd en in blokjes / 1,5 liter groentebouillon (zelf getrokken of van groentebouillon tabletten) / 2 el sojasaus / 50 gram zachte kruidenkaas zoals Boursin (voor een veganistische soep laat je deze weg) / peper en zout / (zonnebloem)olie

TUINKERSOLIE

20 gram zelfgekweekte tuinkers (of 1 bakje uit de winkel), met zo lang mogelijk afgeknipte steeltjes, en 3 el extra om te garneren / 60 ml milde olijfolie / mespuntje zeezout / 1 tl citroensap / schoon potje om de olie in te bewaren

De tuinkersolie kun je goed van tevoren klaarmaken en vijf tot zeven dagen in de koelkast bewaren.

Recept

- Verhit 2-3 el olie in een soeppan met dikke bodem. Fruit de ui met de kurkuma op middelhoog vuur 10 minuten aan. Schep regelmatig om.

- Voeg pastinaak, wortel, groene kool, appel en de bouillon toe. Roer door en breng aan de kook en laat zachtjes 25-30 minuten koken tot alle groenten goed gaar zijn.

- Voeg sojasaus en kruidenkaas toe, en pureer met de staafmixer of blender tot een mooi gebonden en romige soep. Je kunt de soep iets grover laten of fijner pureren, al naar gelang je voorkeur. Proef en breng zo nodig op smaak met peper en zout.

- Maak de tuinkersolie door de tuinkers te puren met de olie, het zout en citroensap in een blender of met de staafmixer tot een heldergroene gebonden olie. Schenk over in een schoon potje.

- Schep de soep in kommen of borden. Druppel er tuinkersolie in een cirkel overheen en strooi er wat tuinkers over.

Boekweitflensjes met romige oesterzwamragout op twee manieren

Natuurlijk is het heel bijzonder als je dit gerecht maakt met zelfgekwakte oesterzwammen. Wie dat niet op tijd voor elkaar krijgt, koopt ze in de winkel of op de markt. Als je eigen oogst tegenvalt, vul je die aan met gekochte zwammen of kastanjechampignons. Dit gerecht kun je op twee manieren serveren: als opgerolde, gevulde flensjes of als lasagne. In Italië maakt men soms lasagne met flensjes in plaats van lasagnevellen, het resultaat is verfijnder van smaak. Boekweitmeel smaakt licht nootachtig. Het meel komt vaak uit China, maar bijvoorbeeld De Nieuwe Band verkoopt boekweitmeel uit Duitsland.



Ingrediënten flensjes (12 stuks)

150 gram boekweitmeel / 2 tl bakpoeder / snuf zout / 3 eieren / 350 ml volle melk / plantaardige olie om in te bakken / koekenpan (doorsnee ca. 16 cm) / houten prikkers (eventueel)

Bak eerst de flensjes, dit kan een dag eerder. Bewaar ze, eenmaal afgekoeld, afgedekt in de koelkast. Ook de ragout kun je een dag van tevoren maken. Laat het afkoelen en bewaar in de koelkast. Warm langzaam op in een pannetje voor serveren.

Recept

- Doe het boekweitmeel (eventueel gezeefd om klontjes te voorkomen), bakpoeder en zout in een kom. Roer met een garde of vork door en maak een kuiltje.
- Breek de eieren erin en roer met een garde vanuit het midden tot meel en eieren vermengd zijn.
- Klop de melk erdoor tot je een klontvrij beslag hebt.
- Verhit een klein scheutje olie in een koekenpan en schep voldoende beslag in de pan om een dun flensje te bakken. Bak aan beide kanten goudbruin. Ga zo door tot al het beslag op is.

Variatie I: gevulde flensjes

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Neem telkens een flensje en schep een flinke lepel van de oesterzwamragout op het midden en rol het flensje op. Steek eventueel vast met een prikker. Ga zo door tot je alle flensjes en vulling hebt gebruikt (ca. twaalf in totaal).
- Leg de flensjes naast elkaar in een ovenschaal of op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi met de geraspte kaas en zet de schaal 15 minuten in het midden van de oven.
- Leg per persoon twee flensjes op een bord. Bestrooi met de extra lepel gehakte bieslook.



Ingrediënten ragout

500 ml volle melk / 1 paddenstoelen- of groentenbouillonblokje / 400 gram oesterzwammen / 15 + 40 gram roomboter / 1 ui, fijngehakt / 1 teen knoflook, geraspt / 2 el fijneknijpte bieslook

Voor de garnering: 1 el fijneknijpte bieslook / 50 gram geraspte belegen boerenkaas

Recept

- Verwarm de melk in een steelpan met het verkruimelde bouillonblokje. Roer af en toe.
- Snijd of scheur de oesterzwammen in kleine stukjes (en snijd, als je die gebruikt, de kastanjechampignons in plakjes).
- Smelt de 15 gram boter in een ruime koekenpan. Fruit de ui en knoflook 5 minuten zachtjes aan.
- Voeg de paddenstoelen toe en bak deze al omscheppend 3-5 minuten mee tot ze lichtbruin worden en iets slinken. Zet de warmtebron uit. Maal er wat peper over en zet apart.
- Smelt de 40 gram boter in een ruime steel- of hapjespan. Voeg in één keer de bloem toe en roer goed door. Voeg terwijl je roert een flinke scheut melk toe. Roer goed en voeg dan de rest van de melk in scheutjes toe tot er een gebonden, romig dikke saus ontstaat. Druk eventuele klontjes glad met de achterkant van een lepel.
- Voeg de gebakken oesterzwammen en bieslook toe en roer goed door. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Variatie 2: lasagne

- Verwarm de oven op 180 graden.
- Neem een ruime ovenschaal en vet de bodem licht in met wat olie. Leg 2 of 3 flensjes op de bodem, doe er een laagje oesterzwamragout op en vervolgens weer flensjes. Ga zo door tot alle flensjes op zijn; eindig met een laagje ragout. Bestrooi met de geraspte kaas en bak 30 minuten in het midden van de oven. Bestrooi eenmaal uit de oven met de extra gehakte bieslook.
- Verdeel de lasagne over de borden of zet de schaal op tafel. Serveer met rodekool-salade met gouden spruitjes (zie het recept op pagina 50).

Rodekoolsalade met gouden spruitjes

Kleurrijk, fris en lekker bijgerecht.

Ingrediënten

RODEKOOLSALADE

Een kwart (425 gram) rodekool / 1 sjalotje, fijn gesnipperd / 1 frisure handappel, bijvoorbeeld Elstar

DRESSING

1 volle el (30 gram) appelstroop /
3 el koolzaad of andere neutrale olie /
4 ½ el appelazijn of citroensap /
peper en zout

GOUDEN SPRUITJES

250 gram spruitjes, schoongemaakt en in dunne plakjes gesneden / 3 el olie /
1 tl kurkuma, gemalen

Kan een dag van tevoren gemaakt worden.

Recept

- Verwijder buitenblad en witte kern van de rodekool en schaf de kool fijn met de keukenmachine of neem een scherp mes en snijd de kool heel dun.
- Was de appel, verwijder het klokhuis en rasp de appel grof.
- Neem een grote saladeschaal en meng de rodekool met de sjalot en appel.
- Klop in een kommetje de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Verwarm de dressing in de magnetron of in een pannetje tot deze heet is.
- Schep de warme dressing door de rodekool. Als je het eerder bereidt: hoe langer de rodekool met dressing staat, hoe zachter de kool wordt.
- Verhit de olie in een koekenpan en voeg de kurkuma toe. Roerbak de spruitplakjes 2-3 minuten. Schep tweeterde van de spruitjes door de rodekool en strooi de rest erover.



Appelijs met jenever en warme appelsaus

Voor dit ijs heb je geen ijsmachine nodig. Je hoeft het zelfs niet (elk uur) door te roeren. Goudreinetten zijn typische Hollandse moes- en taartappels die fijn zoetzuur van smaak zijn. De jenever geeft een licht smaakaccent en heeft effect op de structuur van het ijs, hierdoor blijft het wat smeùiger omdat alcohol niet bevriest. Je kunt het weglaten en eventueel 2 eetlepels citroensap extra toevoegen.

Ingrediënten

650 gram goudreinetten / 400 ml slagroom / 1 blikje gecondenseerde melk met suiker (397 gram) / 40 ml citroensap / 1 borrelglas jonge jenever (30 ml) of 2 el citroensap / per persoon: 1 el gehakte en geroosterde hazelnoten

Je kunt het ijs vijf tot zeven dagen eerder maken. Bewaar het restant appelmoes dan in een afgesloten bakje in de koelkast.

Recept

- Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd ze in stukjes en doe ze met het citroensap en twee eetlepels water in een pan en breng aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes koken en roer tussentijds eenmaal om. Pas op voor aanbranden; voeg eventueel een lepel water extra toe. Zet de warmtebron uit en roer de appels tot grove moes. Laat afkoelen.

- Doe de slagroom in een ruime kom en schep het blikje gecondenseerde melk erbij. Klop met de mixer op hoge snelheid (leg eventueel een theedoek over de kom want het spat) stijf tot het de dikte van dikke yoghurt heeft.
- Meet 250 gram van de (inmiddels afgekoelde) appelmoes af en voeg dit samen met de jenever toe aan het roommengsel. Klopt kort door elkaar.
- Giet het mengsel over in een passende diepvriesdoos met deksel en zet in de vriezer. Vries minimaal 3-4 uur in. Langer kan uiteraard ook.
- Haal het ijs 5 minuten voor het serveren uit de vriezer.
- Verwarm het restant van de appelmoes in een pan met een paar eetlepels water tot een dikke, net vloeibare appelmoes.
- Schep een bol (of 2) van het ijs in een schaalje of op een bordje, en schep een flinke eetlepel van de warme appelsaus erover. Garneer met de hazelnoten en dien op.

Daniël Poolen (1985) werkt bij het Koninklijk Instituut van Ingenieurs als coördinator duurzaamheid en lost als ingenieur maatschappelijke- en milieuproblemen op met techniek.

Ecozendelingen

Onlangs heb ik een droogmolen gekocht – zo'n rek dat buiten staat en met een beetje goede wil enigszins op een boom lijkt. En het is er niet zomaar een, nee, het is een milieuvriendelijke droogmolen! Deze helpt namelijk via een Ethiopisch herbebossingsprogramma woestijnvorming tegen te gaan. Dat is hard nodig volgens Weforest, de organisatie die verantwoordelijk is voor de herbebossing: 'Aangezien 85 procent van de Ethiopische bevolking werkzaam is in de landbouw, en brandhout en houtskool belangrijke bronnen van energie zijn, is het niveau van ontbossing extreem hoog. Gevolgen zijn ernstige bodemerosie en de vorming van geulen, waardoor de vruchtbaarheid zodanig afneemt dat gewassen verbouwen en vee houden moeilijker is geworden.'

Het is een van de vele initiatieven waarbij wij andermans grondgebied inzetten om ons luxe-ventje in stand te houden. Een stukje oerbos beschermen of bomen bijplanten. Ik stoot CO₂ uit, boompje neemt CO₂ op. Een simpele en effectieve manier om het te veel aan broeikasgassen tegen te gaan.

Toch voelt het gek. Hoezo moet ik de milieu-impact 'compenseren' in een land waar de CO₂-uitstoot per inwoner maar 1 procent is van een Nederlander? Wie zijn wij om Ethiopiërs de les te lezen hoe een oerbos te beschermen? Ons laatste stukje oerbos hakten we vóór 1900 al om.

Het voelt als ecokolonialisme. Onze ecologische zonden compenseren in een ander land. Als ecozendelingen die andere volkeren die economisch wat achter lopen tonen hoe je op een beschaafde manier kunt leven. Allemaal goedbedoeld natuurlijk. Zoals in die goede Gouden tijd. Beslissen over overzeese gebieden, ons virtueel grond toe-eigenen en optreden als een alwetende grootmacht. De nieuwe klimaatcommissaris Frans Timmermans heeft er ook last van. Hij droomt van een deal met Noord-Afrika, waarbij wij de woestijn vol zetten met zonnepanelen om waterstof van te maken. Die wij vervolgens transporteren naar Europa zodat wij er groene sier mee kunnen maken. Een ecofantasie die al een tijdje rondzingt onder Europese industriëlen.

Het is raar, draai de situatie maar eens om. Wat als een groot CO₂-uitstoter, bijvoorbeeld China, naar Nederland komt om uitstoot te compenseren. Ons komt uitleggen hoe je bossen beschermt. Bomen plant zodat zij kolencentrales kunnen laten draaien. Weilanden volplemt met glimmende zonnepanelen voor de eigen gemoedsrust. Oh ja, pas je manier van landbouw ook even aan. Zo ouderwets. De Nederlander slikt nu al moeilijk de klimaatmaatregelen van de eigen regering. Laat staan die van een of andere betweterige buitenlander.

Natuurlijk is een ander helpen goed. Natuurlijk mag je daarin groots denken. Natuurlijk vraagt milieuproblematiek om over grenzen heen te kijken. Maar doe niet alsof je de wijsheid in pacht hebt. En zeker niet omdat je zelf te incapabel bent om je eigen lokale milieuproblemen op te lossen. Ga ik nu even de was ophangen. ●

“

We slikken klimaatplannen van onze eigen regering al niet, laat staan van China

EEN GESLOOPT VERLEDEN

Tijdloze boeken kunnen helpen de wereld beter te begrijpen. Deze keer: afwisselende sympathie voor de *leavers* en de *remainders*. Ofwel *Middle England*, Jonathan Coe's roman over de Brexit.

Tekst **Sheila Sitalsing** Foto **Pleunie van Raak**



De bejaarde weduwnaar Colin wil naar Longbridge, de autofabriek waar hij zijn hele leven heeft gewerkt. Zijn zoon Benjamin vraagt zich af waarom in godsnaam. Omdat Colin de winkel wil zien. Er is een nieuwe winkel geopend, 'precies middenin de fabriek. Het was gisteravond op tv. Ik wil dat zien. En je weet het nooit, misschien kom ik er nog wat oude maten tegen.'

Protesteren is zinloos, dus rijdt Benjamin zijn oude vader naar Longbridge. De weg voert langs een bioscoopcomplex, een bowlingbaan en een McDonald's, en eindigt op een parkeerplaats bij een winkelcentrum met een immense Marks & Spencer.

'Waar zijn we?', vraagt Colin.

'Waar je heen wilde', zegt Benjamin. 'Longbridge.'

En zo staat Colin op de damesafdeling van de M&S, tussen de kousen, bh's en kanten slipjes gedesoriënteerd om zich heen te kijken op de plek waar het vroeger rook naar plaatstaal en mannenzweet.

'Ze maken hier geen auto's meer, pap', legt Benjamin uit. 'Waar maken ze dan wel auto's', vraagt Colin. Goede vraag. In Japan waarschijnlijk.

Het is een ontroerende scène uit *Middle England* van Jonathan Coe. Omdat we zijn fraaie schepping Colin eerder in het verhaal hebben leren kennen als een oude, vervelende lul. Zo eentje die niet snapt waarom leuk bedoelde grapjes over vrouwtjes en Chineesjes niet leuk zijn, en die ook voor het overige geen prettig gezelschap is. Zijn ontreddering wanneer hij

met eigen ogen ziet wat hij allang wist – zijn verleden is gesloopt, want Engelse auto's waren waardeloze rottingen, en winkelen in een immense M&S is vooruitgang – maakt hem aaibaar; een doodgewoon mens.

Middle England is een roman over de Brexit. Een roman die is geschreven met het expliciete doel om de tijd waarin we leven te duiden, die speciaal voor deze rubriek is geschreven als het ware, en de schrijver vat zijn taak letterlijk op: er figureren echt bestaande politici in en het gaat over echt bestaande discussies over weggaan of blijven.

Zo'n taakopvatting levert niet per se de beste boeken op. (Zo is *Milkman* van Anna Burns een oneindig subtielere vertelling over een cruciaal aspect van de Brexit, juist omdat dat niet geschreven is met de bedoeling aan politiek-maatschappelijke duiding te doen. Lees evenwel haar huiveringwekkende roman over een jonge vrouw in het Noord-Ierland van de etnisch-nationalistische rellen, zonder dat ergens expliciet wordt gemaakt waar we zijn in tijd en plaats en waarom, en je begrijpt volledig, met hart en hoofd, waarom de Brexit-onderhandelingen keer op keer stukliepen op de afkeer tegen een grens.)

Niettemin is *Middle England* geestig en boeiend, een vermakelijke analyse van een in crisis verwikkelde natie, en waarschijnlijk het beste leesvoer voor wie de nieuwsstroom over Brexit niet meer aankan.

Ergens-mensen en overal-mensen

De hoofdpersonen in de drukbevolkte roman, die goeddeels uit eerdere boeken van Jonathan Coe zijn komen aanwandelen, zijn stuk voor stuk aandoenlijk. De sympathie van de lezer wordt heen en weer geslingerd tussen *leavers*, aardige mensen met verstandige opvattingen, en *remainers*, ook al aardige mensen met verstandige opvattingen.

Meer nog dan over politiek gaat het boek in essentie over de vage en beweeglijke scheidslijn tussen de *somewheres* en de *anywheres*, de ergens-mensen en de overal-mensen, een concept dat in 2017 door de Britse journalist David Goodhart is gemunt. Door mensen in twee 'soorten' te verdelen – de mensen die op één plek geworteld zijn en de mensen die overal thuis zijn – probeerde Goodhart een raamwerk te ontwikkelen om nationalisme, de Brexit en fenomenen als Nigel Farage/Geert Wilders/Frauke Petry te verklaren. Al valt daar ook van alles op af te dingen, want geen mens laat zich in een groepshokje drukken, en ook in *Middle England* blijkt het verlangen naar een geromantiseerd verleden niet voorbehouden aan de *leave*-stemmers.

Toen Coe aan zijn roman begon, dacht hij vermoedelijk dat de verschijning ervan en het afscheid van de Europese Unie ongeveer samen zouden vallen. Wist hij veel dat er verlenging op verlenging zou volgen en dat de baby die aan het slot van het boek op komst is, en die liefdevol wordt aangeduid als '*their beautiful Brexit baby*', misschien beter had kunnen heten: 'De baby die geboren zal worden in een land dat eeuwig verdwaald is op weg naar de uitgang'. ●



Middle England
Jonathan Coe, 2018
In Nederland uitgebracht als
Klein Engeland door uitgeverij
De Bezige Bij in 2019

“
**De oude, vervelende
Colin wordt aaibaar
door zijn
ontreddering**

Dekoloniaal dieet



Klimaatverandering dwingt Zimbabweansen om hun eetgewoonten te veranderen. Om massaal honger te voorkomen, moeten zij terug naar hun dieet van vóór de kolonisatie: geen maïs, geen vlees, wel sorghum.

Tekst Roxane Soudagar



Chef-kok Nicola Kagora met een medewerker van het Zuid-Afrikaanse fastfoodrestaurant Lekker Vegan. Beeld @africanveganonabudget



Van tomaat, appel en sinaasappel, dat in Zimbabwe groeit, maakt chef-kok Kagora vegan snacks. Beeld @africanveganonabudget

Geen maaltijd gaat in Zimbabwe voorbij zonder maïs. De graansoort zit diep geworteld in de Zimbabwaanse eetcultuur – en die van de buurlanden – en is goed voor ruim 80 procent van de binnenlandse voedselproductie. “We eten maïspap bij het ontbijt en maïs tijdens de lunch”, zegt Andrew Mushita, directeur van CTDT, een Zimbabwaanse ngo die zich onder andere inzet voor voedselzekerheid. “Ook voor het avondeten is *sadza* – opnieuw maïspap, maar gecombineerd met vlees of groente – hét gerecht in bijna elk huishouden.” Maar klimaatverandering gooit roet in het eten.

Belangrijke voedselbronnen in Sub-Sahara Afrika, zoals maïs, bonen en bananen, zullen steeds moeilijker te verbouwen zijn door nieuwe weersextremen, zo voorspelde wetenschappelijk tijdschrift *Nature* al in 2016. Ook Zimbabwe wordt de laatste jaren geteisterd door hittegolven en extreme droogte, waardoor talloze maïsogsten mislukken en de voedselschaarste is opgelopen. Mede hierdoor sloeg het wereldvoedselprogramma van de Verenigde Naties afgelopen zomer alarm: ruim een derde van de huishoudens in Zimbabwe, 3,5 miljoen mensen, loopt een verhoogd risico op voedselonzeekerheid.

En dus hebben CTDT en andere organisaties in de regio, de VN en politieke leiders een gedeeld doel: Zimbabwe ‘de-maïzen’, oftewel het land van de maïsverslaving afhelfen. Een flinke uitdaging, die de BBC al eens vergeleek met ‘Italianen vertellen dat ze geen pasta meer mogen eten’. Los daarvan, maar minstens zo belangrijk: verschillende Zimbabwaanse chefs en foodbloggers zetten zich in om nieuwe eetgewoonten te introduceren. Hun recepten lopen uiteen, maar

hebben een gedeelde boodschap: de Zimbabwaanse eetcultuur is doordrenkt met kolonialisme, en het is tijd om terug te grijpen naar oorspronkelijke voedselbronnen.

Een koloniaal dieet

Het is eigenlijk heel vreemd dat maïs nog steeds zo’n populair basisproduct is in Zimbabwe en omliggende landen, vertelt Bram de Jonge, Seed Policy Advisor bij Oxfam Novib: “Zimbabwe is een schoolvoorbeeld van een land waar gigantisch is ingezet op maïs. maar maïs heeft voldoende en een stabiele watertoevoer nodig; nu de periodes van droogte steeds extremer worden, zie je veel oogsten mislukken.”

Volgens alle betrokken partijen zijn kleine granen, zoals gierst en sorghum (een gewas dat qua groeiwijze op maïs lijkt), en specifieke variaties van groenten en peulvruchten zoals pinda’s, boerenkool, okra, en zwartoogbonen, een veel beter alternatief. Deze gewassen zijn niet alleen beter opgewassen tegen droogte en onregelmatige regenval, ze bevatten ook meer eiwitten, vitamines en mineralen dan maïs.

Interessant is dat het juist deze producten zijn die een écht traditioneel dieet zouden vormen in Zimbabwe en de buurlanden. Amkela Sidange,

“
Het doel: Zimbabwe van de maïsverslaving afhelfen



The Black Chef Kudakwashe Makoni maakt *sadza* niet met maïs maar met gierst. Beeld @theblackchefzw



Potstickers (gebakken dumplings) in een saus van kool, ui, wortel en tomaat. Beeld @africanveganonabudget

woordvoerder van de Environmental Management Agency in Zimbabwe – een overheidsorgaan en samenwerkingspartner van de VN – vertelt over de telefoon: “Het is niet alsof maïs een eeuwenoude traditie is. Het is gaandeweg geadopteerd; eigenlijk zijn kleine granen onze beste vrienden.” Zo sprak journalist Andrew Mambondiyani voor het online magazine *Naturally Zimbabwean* met oudere Zimbabweanen die nostalgisch terugblikken op vergeten producten en gerechten. Ze hebben het over het feit dat *sadza* van oorsprong met gierst werd gemaakt, over *rupiza*, pap gemaakt van zwartoogbonen, over amarantgraan en het brood dat hiervan werd gemaakt. Al deze producten zijn ofwel niet meer beschikbaar, ofwel van mindere kwaliteit. Maïs is vooral in de tweede helft van de 20e eeuw de markt gaan domineren. En het eten van vlees, wat nu dagelijkse kost is voor veel mensen, was in hun tijd nog een uitzondering.

Volgens veel critici ligt de oorsprong van het probleem bij kolonialisme, dat in Zimbabwe van 1888 tot 1980 duurde, toen maïs werd geïntroduceerd en traditionele gewoonten het gingen afleggen tegen het westerse eetpatroon. Tadzoka Pswarayi, een Zimbabweaanse publicist, schrijft in een artikel op het publicatieplatform Medium.com dat *sadza* een vorm van onderdrukking is: ‘Een koloniaal gerecht dat werd gebruikt om werkers goedkoop eten, zonder enige voedingsstoffen, te geven’. Ze citeert Kudakwashe Makoni, beter bekend als The Black Chef, die zich tijdens een kookprogramma beklagt over het feit dat veel jonge Zimbabweanen met bewondering kijken naar westerse voedselhypes, maar nul erkenning geven aan traditioneel eten uit eigen land. En volgens Nicola Kagoro, chef-kok en oprichter van de blog

“ Verkopers van zaden hebben er belang bij dat Zimbabwe maïs blijft eten

African Vegan on a Budget, is het veganisme als ‘westerse’ voedselhype feitelijk begonnen in Afrika. “Onze voorvaders hadden een plantaardig dieet en aten alleen vlees bij speciale gelegenheden – kolonialisme heeft ons geleerd om dagelijks vlees te eten”, aldus Kagoro. Een écht dekoloniaal dieet zou volgens haar dus zelfs grotendeels veganistisch zijn.

En toch blijft maïs populair, terwijl kleine granen volgens De Jonge van Oxfam Novib als *poor man's food* worden gezien, vooral door de jongere generatie. Ook uit onderzoek in het wetenschappelijk tijdschrift *Cogent Social Sciences* blijkt dat er een stigma rust op kleine granen: vooral mensen in stedelijke gebieden zouden erop neerkijken en het associëren met armoede. Maar bij de vraag of er daadwerkelijk een verband is tussen kleine granen en armoede, schiet Sidange van de Environmental Management Agency in de lach. “Het gaat niet om arm of rijk, maar om modern of ouderwets. Het is een generatiekwestie: jongeren zijn opgegroeid met fast food – hier veelal met maïs gemaakt – en zien sorghum en gierst als achterhaald.” Die houding is een bijna logische uitkomst van een decennialang beleid waarbij zaadproducenten vrij spel kregen.

Maïs als machtsmiddel

Maïs is niet alleen een koloniale erfenis, huidige verkopers van zaden hebben er nog steeds belang bij dat Zimbabwe maïs blijft eten. Grote zaadbedrijven zoals Seedco, Parner, Pioneer, Cargil en Bayer (dat Monsanto in 2016 overnam) maken al sinds de vorige eeuw hun opmars, en domineren inmiddels de nationale markt. En zij verdienen grof geld aan de maïs-productie. Het is namelijk een hybride gewas, wat betekent dat het gelijkmatig groeit. Deze hybride gewassen zijn goed voor de verkoop én, zo legt De Jonge uit, deze zaden kun je niet makkelijk hergebruiken. Traditionele gewassen – zoals sorghum en gierst – juist wel. “Het is natuurlijk winstgevender om zaden te verkopen die telkens opnieuw moeten worden gekocht, dan iets wat kan worden hergebruikt. Ook de politiek heeft hier lange tijd op ingespeeld: er worden tal van subsidies verleend voor de maïs-productie, en vlak voor verkiezingen worden vaak maïszaden verspreid onder boeren.”

Het onderzoek in *Cogent Social Sciences* komt tot dezelfde conclusie als antwoord op de vraag waarom boeren geen kleine granen willen verbouwen. Boeren hebben allerlei bezwaren – denk aan hoge werklasten, onvoldoende zaden en een gebrek aan technische middelen – maar het komt uiteindelijk neer op één patroon: er is een totaal gebrek aan investeringen in onderzoek, ontwikkeling en productie van winstgevende variaties van kleine granen. Er zijn wel bedrijven die investeren in gierst, maar dat zijn vooral brouwerijen die het graan gebruiken voor de bierproductie.

Na decennia van dit beleid, is maïs zó winstgevend dat weinig Zimbabweanse boeren – ruim 60 procent van de Zimbabweanse bevolking werkt in de landbouw volgens de VN – er echt vanaf wil. Mushita van CTDT: “Ruim 70 procent van de Zimbabweanse boeren verbouwt puur voor hun eigen voedselvoorziening, maar ook zij willen wel eens wat verkopen, bijvoorbeeld om het onderwijs van hun kinderen te betalen. Maïs verkoopt gewoon heel goed. We proberen hier verandering in te brengen door onze eigen zaadbedrijven op te zetten, en dat gaat de goede kant op. Maar de verandering moet ook aan de kant van de consument gebeuren: het is nu tijd om het gebruik van andere producten te promoten.”

Sojabrokken en gierst

Voor inspiratie en recepten komen bloggers als Kudakwashe Makoni (The Black Chef) en Nicola Kagoro (African Vegan on a Budget) van pas. Zij combineren hun boodschap over traditioneel Afrikaans eten met goede receptuur. Kagoro organiseert maandelijkse diners waarbij succesvolle chefs kennismaken met veganistisch eten, én heeft een project opgezet om boeren de waarde te leren van plantaardig, traditioneel eten – zoals kleine granen.

Dat laatste is niet in samenwerking met een formele organisatie, maar geheel op eigen initiatief. Kagoro: “Ik merk dat door armoede veel Zimbabweanen al vaker plantaardig eten. Mensen eten bijvoorbeeld sojabrokken in plaats van vlees. Wat ik probeer te doen, is hun laten zien dat zo’n plantaardig en betaalbaar dieet ook lekker en gezond kan zijn. En tegelijk wil ik veganisme promoten onder jongeren die het als een ‘wit’ en duur dieet zien.”

Kagoro vertelt in een interview met het culinaire magazine *Saveur* dat het concept van veganisme een trend begint te worden in Zimbabwe, maar wel een niche-industrie blijft die vooral inspiratie haalt uit het Westen. Het importeren van tofu, tempeh en veganistische melk levert een flink prijskaartje op, maar dat is nergens voor nodig, zegt Kagoro. Juist traditionele Zimbabweanse producten zijn een prima basis voor een veganistisch dieet. Kagoro’s blog staat vol met recepten die van zulke producten gebruikmaken, zoals spliterwtencurry, salade van rode biet en stoofschotels van wilde spinazie en tomaat. *‘It’s a vegan heaven if you know what to look for.’*

Ook Makoni combineert recepten met een boodschap: kijk eens weg van westerse hypes en wat meer naar eigen producten. In zijn kookprogramma maakt hij onder andere boerenkoolchips – helemaal ‘in’ onder foodies wereldwijd, en dus ook vrij duur, tenzij je de variatie van boerenkool gebruikt die van nature groeit in Zimbabwe. En ondertussen zetten organisaties als CTDT receptenblogs in om te laten zien wat je al niet kunt doen met kleine granen – zoals het populaire sadza maken, dat met een nét iets andere bereiding ook van gierst kan worden gemaakt.

Volgens woordvoerder Amkela Sidange is het onvermijdelijk dat steeds meer mensen naar traditionele producten grijpen. De gevolgen van klimaatverandering zijn voor iedereen voelbaar, en het valt niet meer te ontkennen dat maïs geen voedselzekerheid kan bieden. “Ik at zelf ook dagelijks maïs, en het heeft best wat tijd gekost om dat aan te passen. Maar ik zou niet anders meer willen. Uiteindelijk hoef je niet echt veel te veranderen, en ook de markt zou niet zoveel invloed moeten hebben op wat we eten, want de meeste boeren in Zimbabwe zijn zelfvoorzienend. We moeten gewoon terug naar onze oude gewoonten. Maar dan moeten we eerst af van onze huidige gewoonten.” ●

“
**Door armoede eten veel
Zimbabweanen al vaker
plantaardig**

Niet voor mensen

Melk lijkt niet meer zo populair als vroeger. Toch consumeren de meeste mensen nog best veel van deze 'witte motor'. Hebben we het echt nodig, en is het wel zo goed voor onze planeet en de koeien zelf?

Tekst **Alrun Bernard**
In samenwerking met **EOS magazine**

Melk begint bij de koe, zo leren we al op de basisschool. Wat we vaak niet leren, is dat het dier niet zomaar melk geeft. Om 'productief' te blijven moet zij elk jaar een kalfje baren: een koe is, net als een mens, negen maanden zwanger en alleen voor een kalfje maakt ze melk. Tijdens de zwangerschap en erna wordt een koe voortdurend gemolken, afgezien van een korte rustperiode van zes tot acht weken vlak voor de geboorte. Ze kan in principe gelijk weer zwanger worden, maar blijft een maand of tien melk geven.

Het kalfje wordt meestal gelijk na de geboorte weggehaald. Stiertjes gaan vaak direct naar de slacht, koetjes worden met de hand gevoed met kunstmatige melk. Meestal, want niet alle boeren doen het op deze manier. Sommigen laten met het oog op dierenwelzijn de kalfjes langer bij de kudde. Maar, zo berekende *de Volkskrant*, de kalfjes gelijk weghalen kost de boer zo 20.000 liter melk per jaar, die het jong anders zelf zou opdrinken.

In- en output

Wat we ook niet leerden op school, was dat al die melkkoeien niet per se goed zijn voor het milieu. Dat ligt aan verschillende factoren zoals de uitstoot van broeikasgassen en stikstof, land- en watergebruik. Als het gaat om broeikasgassen (vooral methaan dat vrijkomt bij het verteren van gras en lachgas dat ontstaat als koeienurine op de bodem komt) zijn koeien verantwoordelijk voor 21 procent van de uitstoot die de vee-industrie wereldwijd veroorzaakt.

Als je kijkt naar het land- en watergebruik dan nemen de 16,5 duizend melkveebedrijven in Nederland bijna een derde van de oppervlakte in voor grasland en het verbouwen van snijmaïs. Daarbovenop drinken de 1,6 miljoen melkkoeien en kalveren 100 tot 200 liter water per dag per dier.

Uiteindelijk produceren al die koeien samen genoeg melk om een jaar lang, aan 100 miljoen mensen elke dag twee glazen melk per persoon te geven. Maar wat doen we

eigenlijk met al die liters melk? We eten er vooral kaas van. En verkopen het over de grens: bijna 70 procent van onze melkproducten, zoals kaas, wordt geëxporteerd naar het buitenland. Het meeste daarvan blijft binnen Europa: vooral de Duitsers zijn verzot op onze Gouda en Old Amsterdam. Japan is de grootste kaasimporteur van de landen buiten Europa.

Schoolmelk

Los van die export gebruiken Nederlanders zelf ook veel zuivel (al lijkt dat minder te worden): bijna 5500 liter melk en 20 kilo kaas per persoon per jaar. Hoe gezond dat is, valt te betwisten. Het Voedingscentrum noemt melk een goede bron van een aantal vitaminen, zoals B12, en calcium. Aan de andere kant zegt het Voedingscentrum ook dat het dierlijke vet in melk (en kaas) kan leiden tot een verhoogde kans op hart- en vaatziekten.

De Europese Unie ziet vooral nog de gezonde kanten van melk: dit jaar is er 2,4 miljoen euro beschikbaar om Nederlandse schoolkinderen pakjes melk te geven in de pauze. Ook in andere Europese landen krijgen scholen subsidie voor zuivelproducten. Zodat ook de nieuwe generatie leert dat melk van een koe komt.

Meer lezen over de weg en impact van koemelk: eostrace.be

Bijna een derde van de oppervlakte van Nederland is nodig voor melkkoeien: voor grasland en maïsteelt

Genoeg calcium zonder melk

Melk is een bron van calcium, kalium en B12. Gelukkig kun je die eerste twee voedingsstoffen ook vinden in andere producten. B12 zal je dan weer moeten bijslikken, wil je melk vermijden.

Calciumgehalte in milligram per 100 gram

890	Sesampasta (Tahini)
280	Gedroogde vijgen
255	Lijnzaad
250	Amandelen
250	Tofu*
230	Ansjovis (in blik)
210	Boerenkool (gekookt)
200	Hazelnoten
180	Waterkers
150	Wakame (zeewier, rauw)
125	Chinese kool (gekookt)
120	Melk
100	Broccoli

* gestremd met calciumsulfaat.
Tofu die met een ander middel is gestremd bevat minder calcium.

Groeispurt

Sinds het begin van de jaren 60 is de melkconsumptie in Westerse landen bijna verdubbeld. Dat is minder dan van andere dierlijke producten zoals vlees (verdrievoudigd) en eieren (vervijfvoudigd). De zuivelconsumptie in Europese landen zal tot 2027 nog maar licht groeien, waar het in landen als Pakistan en India enorm zal toenemen door stijgende welvaart.



Bertha 328

Koeien die een naam krijgen, geven meer melk dan koeien die 'anoniem' in een kudde leven. Een Brits onderzoek uit 2009 toonde aan dat koeien die persoonlijke, een-op-een aandacht krijgen 3,4 procent meer melk geven. En dat is dan weer beter voor het milieu: hoe meer melk per koe, hoe minder methaan per liter melk.



Etiketkunde

Voor mensen met een lactose-intolerantie of veganisten is het niet makkelijk, want melk wordt in bijna alles gebruikt. Wat dacht je van paprikachips, bouillonblokjes of bepaalde medicijnen? Hier wordt vaak weipoeder, melkserum of melksuiker voor gebruikt. Bij melkzuur komt dan weer geen melk kijken: het is een product dat ontstaat bij verschillende biologische processen zoals fermentatie.

Plantendrinks

Mocht je melk willen of moeten laten staan, kies dan voor haverdrank of als tweede keuze sojadrink. Deze zijn het meest duurzaam als je kijkt naar het watergebruik. Rijst- en amandeldrank scoren vaak minder goed, maar nog altijd beter dan koemelk.



Melkallergie

Ongeveer 65 procent van de wereldbevolking heeft een vorm van lactose-intolerantie. Je maakt dan het enzym lactase niet aan dat melksuiker afbreekt. Daardoor krijg je onder andere last van buikkrampen en winderigheid. Mensen zijn van oorsprong eigenlijk altijd lactose-intolerant. Met het houden van melkvee paste het menselijk dna zich duizenden jaren geleden langzaam aan en kunnen meer mensen lactose verdragen. ●

“Mensen in een hoek zetten werkt niet”

Deelde schrijver Khalid Boudou vroeger nog klappen uit in zijn columns, tegenwoordig pleit hij voor mededogen. “Je moet mensen de kans geven om op hun eigen tempo aan te haken bij de veranderende wereld.”

Tekst **Ruby Sanders** Foto **Tammy van Nerum**

Niet meer vliegen, geen vlees meer, of nooit meer nieuwe kleren? “Met de handeling aanpassen, verander je het systeem niet. Dát moeten we onderzoeken. Net als de achterliggende motieven van onze consumptie- en verzamelwoede.

Het is escapisme. Mensen voelen zich onzeker en somber: over hun huis, hun spaargeld. Dit laat de fouten zien in de inrichting van onze samenleving. Als gastarbeiderszoon ben ik vroeg gaan werken, gaan kopen én eerder verzadigd geraakt. Ik hoef nu steeds minder. Maar het blijven dilemma's: veel vlees eten heb ik echt moeten afleren.”

Optimist of pessimist? “Pessimistisch ben ik over alle mannetjes die in de wereld aan de macht zijn. Maar over het groeiende bewustzijn dat we de maatschappij anders moeten inrichten, ben ik optimistisch. Ik geef veel workshops op scholen. De leerlingen pakken daarna heus niet meteen een Mulisch op, maar ik kan ze wel enthousiasmeren voor boeken. Als ze later meer literatuur ontdekken, is dat mooi meegenomen – zo ging het bij mij ook. Jonge mensen staan nog open voor nieuwe dingen, willen ontdekken. Net zoals de personages in mijn boeken: jonge jongens die vatbaar zijn voor wie of wat ze tegenkomen. Daar zit kwetsbaarheid, maar ook hoop: dat ze de juiste mensen treffen, van wie ze leren dat ze ergens goed voor zijn. Op scholen mag hier meer aandacht voor komen. Daar ligt ook de kracht van verhalen: met *Het lelijke jonge eendje* kun je een klas veel leren over pestgedrag.”

Idealist of ondernemer? “Als je uit een gastarbeidersgezin komt, leer je al vroeg de noodzaak van brood op de plank. Kunst maken op een zolderkamertje zonder

daarvan te kunnen leven? Geen optie. Twee weken geen werk en ik word onrustig. Rijk worden van schrijven was nooit mijn doel, maar onafhankelijk zijn zit er diep ingebakken. Daardoor zeg ik soms te snel ‘ja’, hoewel ik mezelf heb aangeleerd een dag bedenktijd te nemen. Idealisme hoeft trouwens niet altijd ver van huis te zijn. In je directe omgeving is genoeg te doen, zelfs aan de andere kant van de schutting.”

Vrienden meetrekken naar een demonstratie, of mensen er niet mee lastig vallen? “In mijn familie discussiëren we wat af, over racisme of voeding bijvoorbeeld. We zijn allemaal anders, soms botst dat. Rond mijn ouders hebben we een soort buffer opgetrokken; die hoeven niet alles te weten wat wij bespreken. Niet alles past in hun belevingswereld. Je moet anderen de tijd geven om aan te haken. Tegenwoordig jaagt iedereen elkaar op: het móét duurzaam, het móét genderneutraal. Misschien is mevrouw Pieterse uit Klazienaveen nog niet zover. Er komt veel op mensen af: stikstof, zonnepanelen, of ze racistisch zijn. Ik pleit voor mededogen. Het werkt niet om mensen in een hoek te zetten: jij bent een ramp voor de natuur, jij een racist. Net als wijzen naar andere landen: neem je het mensen kwalijk dat ze afval in de rivier gooien, of sta je stil bij het westerse consumptiepatroon dat wij ze hebben opgelegd?”

Intersectioneel feminisme en validisme: termen die iedereen zou moeten kennen of geen idee waar ik het over heb? “Ik ben me, als schrijver met een jonge doelgroep, bewust van het effect van taal. In mijn nieuwe boek wordt veel minder gescholden dan in *Het schnitzelparadijs* uit 2001. Het zit nog steeds vol straattaal, maar het keiharde is eruit. Jonge mensen zijn nu minder grof. In mijn eerste jaren als columnist vond ik dat ik altijd mijn mening moest geven. Als iemand in mijn ogen iets verkeerd deed, kon ik diegene in mijn columns afslachten. Mijn toon is veranderd. Vroeger creëerde ik soms meer problemen dan ik oploste. Ik zat me constant op te winden, nu zet ik de televisie vaker uit. Je kunt niet alles aanpakken. Iedereen draagt op een eigen manier bij. Dat besef geeft rust.” ●

Khalid Boudou (Tamsamane, Marokko, 1974) brak door met zijn debuutroman *Het schnitzelparadijs* (2001), die werd verfilmd, vertaald in het Spaans, Duits en Italiaans, en bekroond met het Gouden Ezelsoor voor bestverkochte debuut. Hij was columnist voor het *Algemeen Dagblad* en BNR Nieuwsradio, en werkte als leraar Nederlands. Hij geeft lezingen, workshops en optredens op scholen. Onlangs verscheen zijn nieuwste boek, *Pizzamaffia slaat door*.

A man with short dark hair and a slight beard is standing in front of a dark brick wall. He is wearing a dark, buttoned jacket over a dark shirt. His hands are in his pockets, and he is looking directly at the camera with a neutral expression.

“
*Er komt veel op mensen af:
stikstof, zonnepanelen,
of ze racistisch zijn*

De commune 2.0

Duurzamer samenwonen mét opa en oma

Onderzoek WEG MET DIE DIJK!

Klimaatbestendig leven met de zee

Colofon

OneWorld verschijnt tien keer per jaar
Zakelijk manager/uitgever Maarten Hupkes
Hoofredactie Seada Nourhussen
Chef magazine Emma Meelker
Chef online Esther Samuel
Eindredactie Mathijs Hoogenboom,
Leonie Hosselet, Ruby Sanders
Vertaler Laura Weeda
Beeldredactie Juliette Garms
Redactiecoördinator Trisha Goossens
Partnerschappen Marieke Megens
Partnerdiensten Wanda Verstappen
HR- en operationeel medewerker
Hannah Langen
Basisontwerp Bouwe van der Molen
Vormgeving Bouwe van der Molen
Lithografie MediaDome, Amsterdam
Druk PrintConsult en Damen Drukkers

Bestuur Steven Collet, Maurits Groen
(voorzitter), Femke Helgers, Richard Kooloos,
Milouska Meulens, Jan Bouke Wijbrandi

Redactieraad Aldith Hunkar (voorzitter),
Anoek Nuyens, John Oliveira, Ebissé Rouw,
Sheila Sitalsing, Sanne Terlingen

OneWorld is gedrukt op 100 procent PEFC-
gecertificeerd papier, waarbij het binnenwerk
100 procent gerecycled is.

 Normaal gesproken gebruiken we geen
plastic hoesje voor de verzending van
ons magazine. Deze editie is verpakt in folie
vanwege een bijlage. Het gebruikte plastic
is goed recyclebaar (LDPE) en kan in de
PMD- of plasticbak.

Lezersservice Abonneren, opzeggen
(zie oneworld.nl/algemene-voorwaarden),
wijzigingen doorgeven of vragen stellen
kan via lezers@oneworld.nl of 085 01 66 088

Partnerdiensten Voor adverteren,
aanmelden voor of vragen over het OneWorld
Partnerschap kun je contact opnemen via
partners@oneworld.nl of 085 01 66 088

Redactie OneWorld
Mauritskade 64, 1092 AD Amsterdam
redactie@oneworld.nl

Degenen die menen rechten te kunnen doen
gelden op gebruikte beelden, kunnen zich
binnen twee maanden na verschijnen wenden
tot de redactie van OneWorld.

Essay

VERGETEN GEBIEDEN

Wat is onze verantwoordelijkheid aan
de vroegere koloniën?

Interview

DAILY PAPER

Kun je rechtvaardigheid kweken met mode?

Nieuw!

Koken met OneWorld

Klimaat-, grond-, water-
én mensvriendelijk eten?

Nieuw!

ANATOMIE VAN EEN TREND

Rectificatie

In het septembernummer zijn in *The making of allesreiniger* (pag. 63) tijdens
de eindredactie een paar fouten geslopen in het tekstje Vetstaart: allesreiniger
bestaat niet uit water en vet, maar uit water en zeep. Vuil is meestal vettig en
bindt zich aan de vetstaarten van de zeep, en lost zo op in het sop.



OneWorld 1 ligt vanaf
dinsdag 4 februari
bij de abonnees thuis

LOOP MEE VOOR VLUCHTELINGEN WERELDWIJD

**SCHRIJF
JE NU IN!**

20-21 JUNI 2020

10, 20 & 40 KM



ROTTERDAM



DEN HAAG

AMSTERDAM



HAARLEM

NIJMEGEN



ARNHEM

UTRECHT



AMERSFOORT

NIEUWE EDITIE

TILBURG → EINDHOVEN

**STICHTING
VLUCHTELING**
IBAN 999



**NACHT VAN DE
VLUCHTELING**
2020



NACHTVANDEVLUCHTELING.NL



Dit moet je proeven! *Echt goede* chocolade!

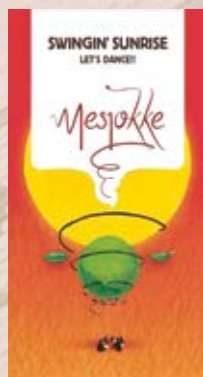
Subtiele aroma's, rijk van smaak.

Ver boven Fairtrade en een transparante handelsketen, van boer tot winkelier.



TIBITO

Proef de streken van Colombia



MESJOKKE

Utrechtse bean-to-bar, direct van de boer



ORIGINAL BEANS

Taste the rare and preserve it BIO



SOKLET

Tree-to-bar uit Tamil Nadu (India)



KUNA

Allergeenvrije chocola uit Ecuador BIO



KRAKAKOA

Weldadige smaken van Indonesië



KACAU

Chocola met natuurlijke ingrediënten uit Ecuador



MADÉCASSE

Beyond Good uit Madagaskar



AURO

"Gouden" chocola van de Filippijnen

Simon Lévelt



Deze mooie merken zijn onder andere te koop bij Simon Lévelt of online bij Chocoladeverkopers.nl

CHOCOLADE VERKOPERS

En Rose & Vanilla gebruikt de allergeenvrije chocolade van Kuná in haar taarten en cakes.

ClearChox importeert en distribueert deze en andere goede chocolades uit de hele wereld. Meest gemaakt in het land van herkomst, want dat betekent vijf tot zeven maal meer inkomsten daar.