

Chocolademelk is een 'natuurlijk genoeg'

Smaaklessen nieuw instrument op scholen

Op zaterdag 22 april bezocht topkok Pierre Wind het biologisch-dynamische bedrijf Natuurlijk Genoegen in Driehuizen. Samen met boer Jeroen Konijn en heel veel kinderen zocht Pierre naar de chocolademelkkoe. Het Netwerk Biologische InfoCentra en Vrienden van het Platteland organiseerden deze vrolijke én leerzame middag voor kinderen. Om ze iets bij te brengen over smaak.

Hoe leer je kinderen over gezond eten en smaak? Veehouder Jeroen Konijn van het biologische veebedrijf Natuurlijk Genoegen brak zich het hoofd over deze vraag. Hij vertelt: 'ik vindt het heel belangrijk om consumenten te laten zien waar hun eten en drinken vandaan komt, en dat gezonde en vitale voeding bijdraagt aan het welzijn van de mens. Naast mijn veehouderij, waar we de kringloop bewust zo ver mogelijk proberen te sluiten, hebben wij op Natuurlijk Genoegen een winkeltje waar klanten direct eerlijk vlees en verse zuivel kunnen kopen en ontvangen we gasten op onze minicamping.' Maar de familie Konijn gaat verder en verwelkomt ook groepen bezoekers: 'mensen kunnen hier beleven wat landbouw en voedsel inhoudt,' zegt Jeroen. 'Daarom wordt er een bezoekersruimte gebouwd in de stal.' Hij heeft vertrouwen in de consument: 'mensen gaan op zoek naar samenhang, naar een verband tussen werk, vrije tijd en voeding. Ze worden bewuster bij alles wat ze doen en realiseren zich steeds meer dat voedsel een belangrijke rol daarbij speelt. Dat wil ik versterken.' In topkok Pierre Wind vond veehouder Jeroen Konijn een natuurlijke bondgenoot. Pierre Wind is dol op eerlijk eten en pure smaak en gaat echt voor biologische producten. Bovendien is hij de initiatiefnemer van de Smaaklessen, een kist met allerlei spannende smaakproefjes en onderzoekjes voor kinderen op de basisschool. Wageningen Universiteit en Researchcentrum ontwikkelt deze lessen verder en is van plan volgend jaar meerdere scholen aan de smaaktest te onderwerpen. Ook biologische producten krijgen waarschijnlijk aandacht in de Smaaklessen.

Hapje rauwe suikerbiet?

Nog leuker dan een Smaakles op school is een ontdekkings-tocht over de boerderij.



Pierre en Jeroen

Foto: Geertie Schlaman

Wel 500 bezoekers telde Natuurlijk Genoegen op 22 april 2006 op de feestelijke dag 'waar komt de chocolademelk vandaan?' Vooral de kinderen stelden de smaak van de koe voorop. Elk uur konden ze in groepjes van 50 deelnemen aan een prettig gestoorde rondleiding door topkok Pierre of boer Jeroen. Op speelse wijze lieten zij de kinderen van alles op de boerderij zien, ervaren én proeven. Met een speciale lammetjesdans namen ze de kinderen mee naar de lammetjesstal. Omringd door de pasgeboren lammetjes legde Pierre uit waar ons eten en drinken vandaan komt, en de kinderen luisterden ademloos toe. In het weiland werd gesnoept van het gras en de klavertjes, net alsof je een koe bent. Een kudde van 50 kinderen in het gras is ook voor ouders een vrolijk gezicht. 'Ik vind het eigenlijk best lekker', vertrouwde een meisje haar griezelende moeder toe. Binnen in de stal konden kinderen zelf een stukje voederbiet proeven, het volgende onderdeel uit het koeiendieet. Een jongetje vond het zó lekker, dat zijn vader moest ingrijpen om ervoor te zorgen dat hij niet alle voederbietpartjes opat. En dan liggen in een biologisch strobed, net als de koeien van boer Jeroen. Dat onttaart natuurlijk in een strogevecht, waarbij Jeroen en de kinderen Pierre joelend bedolven onder

het hooi. Daarna werd er ook nog een bezoekje gebracht aan de melkmachine, waarbij kinderen even goed konden voelen hoe hard zo'n machine zuigt. En dan was het tijd voor lekkere biologisch-dynamische chocolademelk, gemaakt van verse melk van de koeien die de kinderen net hadden gezien. Een ervaring rijker en met een avontuurlijk gevoel voor smaak gingen de kinderen weer naar huis.

Educatieve SudoKoe

Behalve de 500 bezoekers hebben nog 260 scholen in de omgeving van Natuurlijk Genoegen een speciaal ontwikkeld educatieboekje ontvangen. Daarin wordt door Zzzzoemer de strontvlieg met spelletjes en vragen uitgelegd waar de biologische chocolademelk vandaan komt. Voor alle leeftijden is in het boekje wat opgenomen, niet belerend, maar leuk. Zoals een kleurplaat van koeien met horens op een dik strodek of een echte SudoKoe waarop kinderen zelf de getallenpuzzel op de koeienhuid kunnen oplossen. Via de website www.vvhp.nl kan elke school of boer gratis 30 boekjes bestellen. Conclusie van de feestelijke dag 'waar komt de chocolademelk vandaan'? Met de enthousiaste inzet van boer én kok lijkt een avontuurlijk en eerlijk gevoel voor smaak gauw aangewakkerd!

Meer informatie over het Netwerk Biologische Infocentra via www.biologischennetwerk.nl

In het veld

Foto: Geertie Schlaman

Maria van Boxtel

