Regionaal handelen maakt globaal het verschil

Er wordt aan de lijn getrokken! Zouden we beet hebben? Hoopvol halen we de hengel in. Ja, aan de lijn met vijf haakjes hangen twee vissen! Nou ja, 'vissen': het zijn echt nog baby's. De euforie slaat om in teleurstelling en medelijden. We gooien onze vangst terug het water in; deze twee vissen mogen nog een beetje groeien. Wat het eten betreft, falen onze pogingen om zo zelfvoorzienend mogelijk te zijn jammerlijk. Dan maar weer naar de lokale supermarkt om boodschappen te doen.

Toch proberen we ook daar bewust te kiezen; we willen de keten 'van boer tot bord' kennen. Maar hoe weet je waar je eten vandaan komt, hoe het geproduceerd is en op welke manier het in de winkel is terechtgekomen? Het gemeenschapslandbouw-bedrijf, ook wel 'Community Supported Agriculture' (CSA) genoemd, biedt een oplossing.

Kattendorfer Hof: boerderij uit een kinderboek
Tussen Kiel en Hamburg staat Europa's grootste boerenbedrijf dat werkt volgens het principe van CSA. We nemen de trein en benenwagen naar het piepkleine dorp waar de bijzondere boerderij staat. Tussen de woonhuizen verraadt een groot bord dat we bij de 'Kattendorfer Hof' zijn aangekomen. Voor de schuur wacht eigenaar Mathias von Mirndorf ons al op voor een rondleiding. Hij is ook zeiler en reageerde enthousiast op ons verzoek om langs te komen.

Mathias loopt met ons over het erf. De boerderij bestaat uit verschillende grote en kleine gebouwen. Een ruim woonhuis dient als centraal pand waar we later met Mathias, zijn gezin en de medewerkers zullen lunchen. Daarnaast staat een grote schuur, waarin een koe net aan het bevallen is, en stallen voor de varkens en geiten.

Verspreid over het landgoed staan enkele huizen die aan Engelse cottages doen denken, en door medewerkers worden bewoond. De velden met gras, klaver, spelt, aardappelen, groente en fruit liggen daaromheen. Alles is op elkaar afgestemd: de dieren leven van de opbrengsten van het land, en geven op hun beurt precies genoeg mest om de bodem vruchtbaar te houden.

De dieren maken integraal deel uit van de boerenfamilie. Dat merken we als we uitgebreid uitleg krijgen over de varkens. Ze zijn van een zeldzaam ras, dat Mathias voor uitsterven helpt te behoeden. Ze worden met liefde verzorgd en krijgen alle ruimte om rond te rennen en met elkaar te spelen. Even later zien we hoe de mensen ook emotioneel met de dieren verbonden zijn. Een koe heeft een infectie opgelopen en kan niet meer worden gered. Het gaat iedereen aan het hart, bij enkelen vloeien zelfs tranen.

Een financieringsmodel gebaseerd op delen
Mathias legt uit dat je als boer voor de keuze staat om óf jezelf, óf de natuur uit te buiten. Tenminste, als je je bedrijf economisch haalbaar wilt maken. Je bent afhankelijk van de grillige marktprijzen, waar je geen enkele invloed op hebt. Bepaald geen ideaal bedrijfsmodel, dus zocht Mathias naar een alternatief. Met succes: op zijn boerderij staan zorgvuldig omgaan met de natuur en eerlijke arbeidsomstandigheden centraal. Bovendien is de betrokkenheid van consumenten hoog. Niet zozeer bij de productie, want dat kun je van stedelingen uit het nabijgelegen Hamburg niet verwachten. Maar wel bij de verdeling van de oogst, en daarmee bij de financiering van het bedrijf.

Het werkt als volgt. De boerderij verdeelt de oogst in 450 delen. Eén deel bestaat uit ongeveer de hoeveelheid producten die een volwassen persoon nodig heeft. Elke klant krijgt wekelijks een seizoensafhankelijk oogstaandeel: sla en kruiden, anderhalf tot drie kilo groente, een kilo aardappelen, 0,7 kilo vlees en melkproducten uit 8,75 liter melk. Kosten: € 182,- per maand. De opbrengsten dekken bijna alle uitgaven van de Kattendorfer Hof. Voor wie nóg duurzamer wil eten, is er een vegetarische optie.

De prijzen lijken ons alleszins redelijk, zeker omdat de distributie erbij is inbegrepen. De klanten van de Kattendorfer Hof zijn georganiseerd in coöperaties van acht tot dertig leden. Iedere coöperatie bepaalt waar de oogstaandelen worden afgeleverd, bijvoorbeeld bij iemand thuis of in de kelder van een flatgebouw. Vervolgens verdelen de leden de levering onderling. Op die manier is het economisch haalbaar om de groot- en detailhandel over te slaan en direct aan de consument te leveren. De marge die normaal naar de tussenverkoop zou gaan, kan nu besteed worden aan kleinschalige, duurzame productie.

Consumenten helpen mee
Het systeem heeft iets weg van de groentebox, maar werkt toch anders. Voorop staat namelijk het delen van de oogst. Daarmee weet de boer zich verzekerd van voldoende afnemers. Hij heeft gegarandeerd het hele jaar door vaste inkomsten, en is dus niet afhankelijk van wereldprijzen of het prijs- en inkoopbeleid van supermarkten. Dat maakt vooruitplannen een stuk makkelijker.

Elk jaar krijgen de leden inzage in het budget, dat de basis vormt voor de prijs van een oogstaandeel. Ze kunnen precies zien waar hun bijdragen aan worden besteed. Ook krijgen ze de kans om hierover te discussiëren en te stemmen, want eens in de zoveel tijd organiseert de boerderij een ledenbijeenkomst. Als ze er zin in hebben, kunnen de leden bovendien meehelpen op het land. Bijvoorbeeld op speciale dagen die de boerderij organiseert rond de aardbeien-, uien- en worteloogst. Die samenwerking verhoogt de betrokkenheid bij het bedrijf.

Regionaal de wereldwijde crisis te lijf

Dat zo'n zeshonderd huishoudens meedoen en de Kattendorfer Hof tot een succes maken, verbaast ons niets. Toch heeft het even geduurd voordat CSA in Hamburg en omgeving aansloeg. Het was keihard werken, legt Mathias uit. Goede communicatie was daarbij belangrijk, want CSA was nieuw en anders. De oogst fluctueert nu eenmaal, dus het kan gebeuren dat leden de ene week heel veel groente krijgen, en de andere week wat minder. Daarom ontvangen alle deelnemers wekelijks een aankondiging van wat ze kunnen verwachten. En dat werkt; de leden nemen de schommelingen voor lief.

Gemeenschapslandbouw kan volgens Mathias een oplossing zijn voor de wereldwijde agrarische crisis. Iedereen heeft elke dag levensmiddelen nodig. Om op grondstoffen en energie te besparen, is het belangrijk dat die regionaal en duurzaam worden geproduceerd. Dat kan volgens Mathias alleen als producenten en consumenten aan elkaar verbonden zijn en eerlijk met elkaar omgaan. Regionaal handelen om globaal een verschil te maken, aldus Mathias.

Die boodschap nemen we mee terug naar de boot. Op zoek naar regionale voedselvoorziening gaan we de komende tijd de Duitse en Scandinavische keuken maar eens proeven. Tenzij die vissen ineens gaan bijten, natuurlijk.