

De Caloriaanse eetdaging!

Castricum - Wie zien er kans om een volwaardig drie gangen menu op tafel brengen waarvoor alle ingrediënten tezamen minder dan 420 autokilometers hebben afgelegd? Dat is onze eetdaging aan andere groepen die zich bezighouden met duurzaamheid.

Het ontstaan van de Eetdaging

Een aantal leden van de Castricumse energievereniging CALorie (www.calorieenergie.nl) willen graag minder energie verbruiken en meer energie zelf produceren. Dat dient een duurzame toekomst. We richten onze aandacht vooral op alternatieve energie en woningisolatie. Maar één groepje leden zocht ook een andere inspirerende invalshoek, namelijk: *de lokale maaltijd!* Hoezo?



Eten is energie

Eten is óók energie. Een gemiddeld mens heeft per dag 2200 calorie energie nodig in de vorm van eten en drinken. Dat is net zoveel energie als een gloeilamp van 100 watt gebruikt die de hele dag brandt. Veel van wat wij eten wordt van heinde en verre aangevoerd. Zelfs voedingsmiddelen die in onze omgeving worden geproduceerd leggen vaak nog een enorme afstand af voordat ze weer bij ons in de winkel liggen. En het verbruik van één liter benzine komt al overeen met dat van vier gloeilampen van 100 watt. Het vervoer van voedsel kost veel energie.

De werkgroep “bewust” van CALorie heeft deze zomer onderzocht of we met een lokale maaltijd onszelf goed (en lekker!) konden voeden met eten dat binnen de gemeentegrenzen van Castricum is geproduceerd. Dat is grotendeels gelukt, waarbij we heel strikt zijn geweest.

Het experiment

Op 20 juni 2011 was het zover. Voor een driegang menu met acht personen hadden we aardappelen uit Beverwijk (Boerderijwinkel) en geitenkaas en honing uit Egmond (Klompenhoeve) per fiets laten aanrukken. Uitgedrukt in autokilometers (100 fietskm = 1 autokm) is dat verwaarloosbaar. Alleen de benodigde zuivel (boter en melk van Zuiver Zuivel uit Limmen) was spelbreker, deze heeft door centrale distributie zeker 200 kilometer (onze schatting) afgelegd.

Verder hebben we voor de salade azijn van Burg uit Heerhugowaard gebruikt, dat staat voor 20 kilometer. Alle andere ingrediënten waren lokaal van herkomst: de eieren, het konijn, de asperges, de snijbiet, de salade, alle kruiden, het dessert (vlierbloesem pannenkoekjes en aardbeien), het drinken (o.a. Castricumse rabarberwijn) en – niet te vergeten – het zout (gewonnen uit de ‘eigen’ zee). Helaas bleek de Castricumse rabarberwijn gebotteld in Friesland, dus daarvoor kwamen er nog 200 autokilometers bij. Zodat voor deze hele drie gangen maaltijd slechts 420 autokilometers zijn afgelegd. Het koken zelf gebeurde op elektriciteit uit zonnepanelen. Net als de afwas.

Wie nemen onze eetdaging aan?

Volgens ons is het mogelijk zo’n soort menu, voedzaam en lekker, helemaal van lokale ingrediënten te maken. Daartoe willen we mensen uitdagen. Want lokaal koken is lekker, gezellig, leerzaam en inspirerend!

Als een paar teams dit doen, ontstaat er een sneeuwbal effect van plezier, lokale activiteit, bewustzijn over energie en saamhorige competitie. De eetdaging brengt mensen bij elkaar, geeft aan tafel gelegenheid tot discussie, maakt je bewust van (voedsel)energie gebruik en kan ingezet worden om sociale banden te verstevigen.

Eetdaging met het Genoegteam

De eetdaging is al eerder opgenomen door Castricumse Genoegteam (tegenwoordig de werkgroep "Genoeg") wat zich bezighoudt met een economie van "genoeg" en dus van duurzaam en eerlijk. Ook zij maakten een maaltijd, nodigden een bont gezelschap uit en maakten geheel een maaltijd uit eigen tuin. Salades, een heerlijk stampotje met (lokale) worst van onze Castricumse biologische slager. Eieren van Echt Bakkums Groen en als dessert heerlijke fruit van het seizoen. Als drank werd er Egmonds bier geschonken, gebotteld in Amsterdam. Totaal voedsel kilometers: 260.

Eetdaging Hilton Amsterdam

In oktober 2011 was er in het Hilton in Amsterdam een drie gangen diner voor 60 personen georganiseerd door het SOOZ (buurt organisatie Amsterdam Zuid). Er stonden overigens nog 300 geïnteresseerden op de wachtlijst. Onder leiding van de chef kok van het Hilton kookten vrijwilligers uit de buurt. Ze maakten een menu van Pompoen soep, brood van bakker Hartog, Beemster wijn, vlees van Waterlands Groen, kruiden uit de buurt tuin en een dessert van lokale stoofpeertjes.



Het resultaat was een glanzende avond. Het aantal kilometers ging toch wel over de 400. Wat zeker leuk gedaan was is de presentaties door de leveranciers, die ook op de biologische buurtmarkt staan. Die markt is weer door de buurt zelf georganiseerd.

Duurzame dag 2011 – Eetdaging met Brabantse Wethouders

Op duurzame dag 11-11-2011 gaan twee teams van wethouders in het Brabantse Handel met elkaar een eetdaging aan! Meer informatie volgt

Hoe werkt de eetdaging?

Heel simpel:

1. Nodig een aantal mensen uit voor een gezamenlijk diner, denk aan vrienden, de wethouder, een ondernemer, het buurtcomité, burgemeester of je burens....
2. Bespreek welke recepten jullie leuk en lekker vinden.
3. Bekijk de benodigde ingrediënten en verdeel vervolgens de taken om deze zo "lokaal mogelijk" in te slaan.
4. Noteer per ingrediënt het aantal kilometers dat het van de woning van de deelnemer af ligt, die dat ingrediënt meeneemt. (We gaan er gemakshalve vanuit dat iedereen op de fiets naar het uiteindelijk kook-adres gaat)
5. Kook de gezamenlijke maaltijd en praat tijdens het heerlijke drie gangen menu de opgetelde voedselkilometers... en alle andere leuke onderwerpen die voorbij komen.

Meer weten?

Meer weten over de eetdaging? Neem contact op met Marleen Heeman via heeman@ziggo.nl