

# biologische eenzaamheid

Ik neem jullie mee naar het buitengebied. Stel je even voor wat je daar ziet. Mij valt op dat daar gras, mais en suikerbieten staan. Voornamelijk bedoeld als veevoer. Behoorlijke biologische eenzaamheid.

In een oud pachtcontract van onze boerderij staat vermeld wat er in natura voor de pacht werd betaald: haver, rogge, boekweit, wintergerst, zomergerst, witte weite, erwten, kapucijners, paardebonen, noten en fruit. Volop biologische bontheid.

Wat is er gebeurd in de tussentijd? We zijn welvarend geworden. We zijn alle dagen vlees gaan eten. Dat werd de nieuwe norm. Dus verbouwen we voedsel voor beesten. En het resultaat daarvan is dat onze voedselproductie een onnodig grote belasting is voor het klimaat.

# biologische bontheid

We zijn op een kantelpunt, steeds meer mensen willen minder vlees eten. Ze doen dat voor hun gezondheid en ook om een steentje te willen bijdragen aan het klimaat.

Om de dierlijke eiwitten uit je menu te vervangen kom je bijna automatisch uit bij peulvruchten. Die zijn veelzijdig, rijk aan langzame koolhydraten, eiwitten en vitamines B. Ze helpen je cholesterol verlagen.

De teelt van peulvruchten heeft een lage klimaatbelasting. Gedroogd zijn ze lang en zonder koeling te bewaren. Ze hebben geen mest nodig en kunnen tegen schrale grond. En nog mooier, ze leveren voedingsstoffen aan de planten die na ze komen.

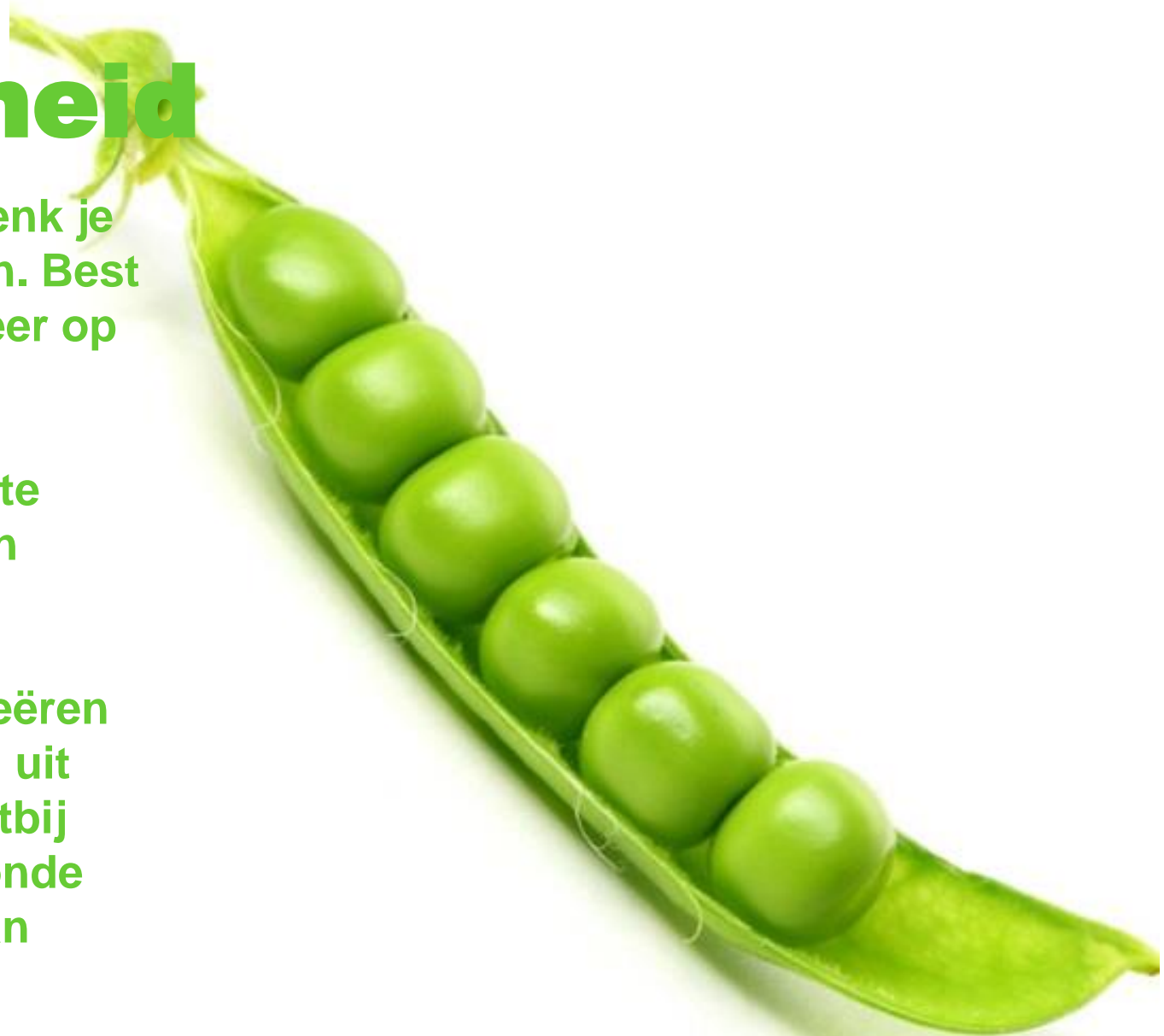


# biologische bontheid

Er is alleen een maar. Bij bonen bereiden denk je snel aan gehannes. Lang weken, lang koken. Best een uitdaging om gedroogde bonen dus meer op ons menu te zetten.

Mijn missie is om jou het gedoe uit handen te nemen en de consumptie van bonen te laten toenemen.

Ik ga me inzetten om bonenproducten te creëren die helemaal gemaakt zijn van grondstoffen uit onze directe omgeving. Dus bonen die dichtbij worden verbouwd en waar we lekkere, gezonde producten met begrijpelijke ingrediënten van kunnen maken.



# beter bonen eten dan klimaat vreten



Om mijn idee verder vorm te geven kun je me helpen met contacten uit je netwerk. Ik heb lokaal verbouwde peulvruchten en andere ingrediënten nodig. Ik kan hulp gebruiken bij productontwikkeling. En ik zoek enthousiaste mensen die er wat in zien om een deel van ons buitengebied om te vormen van diergericht naar mensgerichte productie.