



kerk  
in actie

## Foto van de maand



*Sinds kort zijn de kooklessen en workshops in Bolivia weer gestart. Een goede bereiding van de zelfgekweekte groentes en experimenteren met smaken is natuurlijk net zo belangrijk als het kweken zelf. De lessen worden gegeven door chef-kok Consuelo Montalvo. Zij is al meerdere jaren bij activiteiten van Alerta Verde betrokken.*

## Van de redactie

Op zaterdag 1 juli 2017 was het zover! 30 mensen woonden in Utrecht het Café NME Mundial bij. Het was een interessante en gezellige middag op een toepasselijke locatie. Een klein verslag...

### Café NME Mundial: een geslaagde middag

Het bestuur wil de sprekers Arnold Brouwer en Liesbeth Brands-Hospers, de organisatoren Arjen Crince en Geert Koning, alle vrijwilligers - los cuñapes eran muy 'lekker' - en natuurlijk alle bezoekers hartelijk danken voor hun aanwezigheid en inzet. Speciale dank aan Utrecht Natuurlijk: zonder hun gastvrijheid en organisatie hadden wij dit niet gekund. Een samenwerking die bovendien naar meer smaakt!

## Stadstuinbouw heeft brede impact

"Ik dacht dat NME Mundial ging over ontwikkelingshulp in Bolivia, maar het onderwerp stadstuinbouw is natuurlijk veel breder. Moestuinen vergroten de leefbaarheid in steden. En het is samen zoeken naar manieren. Net als hier." Dit merkte een bezoeker op na afloop van het Café NME Mundial. De kinderboerderij Eilandsteede van [Stichting Utrecht Natuurlijk](#) bleek een prachtige plek voor leerzame en warme ontmoetingen. Zo'n 30 mensen waren aanwezig.

Na de welkomswaarden van Yvonne van Driel (secretaris NME Mundial) en Geert Koning (educatief medewerker van Utrecht Natuurlijk) gaf dagvoorzitter Arjen Crince het woord aan Arnold Brouwer. Arnold liet zien dat je zelfs in de kleinste ruimtes groenten kunt telen. In vierkantemeterbakken, maar ook verticaal in pallets en zelfs in een oude flacon. En dat het zelf kweken veel meer is dan enkel extra groente op je bord. Het biedt oplossingen voor een aantal problemen waar stadsmensen vandaag de dag mee te maken hebben. Er is te weinig beweging door zittende beroepen, geen kennis waar voedsel vandaan komt, water- en voedselverspilling, veel afval en slechte eetgewoontes door minder gezond aanbod, drukte en stress. Bovendien bepalen grote industriën vaak het aanbod van voedsel. Arnold concludeerde: "Stadstuinieren zorgt voor beweging, maakt 'eetbewuster', is lekker en gezond en zorgt voor een

'rustmomentje'. Daarnaast is het ook nog eens beter voor de stad en haar leefbaarheid."

Tijdens de wandeling door de schooltuinen van Utrecht Natuurlijk, bleken Nederlandse gezinnen niet zo veel te verschillen van Boliviaanse. Ook hier reageren ouders weleens minder enthousiast als kinderen thuis komen met groentes die ze in eigen schooltuin gekweekt hebben. Bewust omgaan met voedsel verdient dus wereldwijd aandacht.

Liesbeth Brands-Hospers, een landbouwkundige betrokken bij beter bodembeheer, sprak na de pauze over compostering. Ook daarvoor zijn geen grote velden nodig; composteren kan ook in bakken op het balkon of in de keuken. Hoewel Liesbeth voorkeur heeft voor degelijke grote composthoopen, was zij blij dat enkele aanwezigen goede ervaringen hadden met de Bokashi-emmer. Dat is een zuurstofloos systeem in kleine emmers waarbij het keukenafval snel gefermenteerd wordt. Uiteindelijk maakt het niet uit hoe, maar composteer! Een goede bodem is belangrijk voor gezonde planten. En organisch GFT-afval is een kans om het bodemleven te verrijken. Slakken en luizen hebben dan ook minder trek in de slaplantjes. Alles staat of valt bij een gezonde bodem.

De middag werd afgesloten met cuñape's. Cuñape is een klein Boliviaans broodje met kaas erin. De vrouw van Arnold had deze bolletjes speciaal voor deze bijeenkomst gemaakt. Tijdens de gezellige borrel smulde iedereen van deze Boliviaanse lekkernij.

