EINDRAPPORTAGE

WORTEL SCHIETEN

Je thuis voelen op nieuwe grond

Datum: 30 juli 2021
Looptijd project: februari 2021 t/m juli 2021

Wortel Schieten is een initiatief van:

stichting het Eetschap

In samenwerking met:

Via Cultura · da Vinci college · DOOR · De Oude Reef

En wordt gevoed door:

stichting Goeie Grutten · VSBfonds iedereen doet mee · DORDRECHT

Wortel Schieten is een project van Stichting Het Eetschap.
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door print-outs, kopieën, of op welke manier dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Stichting Het Eetschap.

VOORWOORD

De derde editie van Wortel Schieten vond afgelopen maanden plaats in Dordrecht. Het programma startte op 11 mei met een gastles over het voedselsysteem voor studenten en eindigde op 6 juli met de uitreiking van de certificaten voor de deelnemers.
Het doel? De diversiteit aan kennis en achtergronden in de groep inzetten om te werken aan het vraagstuk van Stadslandbouwkas De Oude Beer. Die luidde: “Hoe kunnen we met de kennis van nieuwe Nederlanders ‘buitenlandse’ gewassen lokaal telen en op deze manier nieuwe afzetmarkten vinden voor lokale verkoop?”

Ook in deze editie heeft het concept Wortel Schieten laten zien dat tijdens de ‘samen eet’ en ‘kook activiteiten’ de potentie om wat dan ook te bereiken enorm groeit! Dat blijkt ook wel uit de rijke opbrengst van Wortel Schieten. Deze eindrapportage laat zien dat we trots mogen zijn op wat we bereikt hebben; we hebben onze doelen gehaald.

In dit eindrapport beschrijven we hoe we dat gedaan hebben, op welke manier we hebben samengewerkt en wat we meenemen bij het organiseren van een nieuwe editie van Wortel schieten.
Naast deze feitelijke informatie willen we ook graag een paar bijzondere momenten met jullie delen. Daarom wisselen we de hoofdstukken van deze rapportage af met quotes en foto’s.
Voor ik afsluit nog een mega shout-out naar alle partners (Masja, Ilse, Robert, Annette, Ben, Arie en vrijwilligers) die zich hiervoor hebben ingezet en dit mogelijk hebben gemaakt.
Veel leesplezier!

Namens het Eetschap,

Dalila Sayd
Directeur Stichting Het Eetschap

WORTEL SCHIETEN

SAMENVATTING

Voor veel mensen in onze samenleving valt het niet mee om zomaar een connectie aan te gaan met anderen. En sommige bevolkingsgroepen komen nauwelijks met elkaar in contact. Eten is een toegankelijke en alledaagse ingang tot andermans wereld. Samen eten en elkaars (eet)cultuur leren kennen, verkleint de afstand tussen de verschillende bevolkingsgroepen.

Met Wortel Schieten brengen we nieuwe Nederlanders, studenten en agrariërs samen om vooroordelen weg te nemen en elkaar beter te leren kennen. Dat doen we in een 10-weeks educatief programma. We maken gebruik van de verschillende achtergronden van de deelnemers en gaan op zoek naar oplossingen voor voedselvraagstukken. Denk aan verspilling, duurzaamheid, de eiwittransitie en goede voeding toegankelijk maken voor iedereen. We zetten de kennis van ‘unusual suspects’ in bij de aanpak van voedselvraagstukken en werken tegelijkertijd aan integratie en participatie.
Stichting Het Eetschap bracht 12 nieuwe Nederlanders en 11 koks-studenten van het ROC Da Vinci College in Dordrecht bij elkaar. Ze kookten samen en deelden gerechten en verhalen. Zo leerden de deelnemers elkaar, maar ook elkaars eetcultuur en eetgewoonten kennen. Negen weken lang trokken ze samen op; ze gingen op bezoek bij lokale tuinders, proefden elkaars gerechten en ontwikkelden samen nieuwe recepten.

Tegelijkertijd is er waarde voor lokale boeren gecreëerd. De deelnemers gingen aan de slag met de vraag: 'Hoe kunnen we met de kennis van nieuwe Nederlanders 'buitenlandse' gewassen lokaal telen en op deze manier nieuwe lokale afzetmarkten vinden voor stadslandbouwkas De Oude Beer?'. Zeven gewassen werden (succesvol) als proef geteeld in de kassen van De Oude Beer. Gewassen die in Nederland nog nauwelijks gegeten worden, maar centraal staan in de verschillende eetculturen van de deelnemers van Wortel schieten. De studenten en nieuwe Nederlanders ontwikkelden samen recepten waarin de invloeden van de verschillende eetculturen van de groep zijn meegenomen. De geteelde gewassen worden de komende periode via de afhaalpunten van ‘De groenten van Cors’ uitgedeeld. Samen met een receptenkaart met informatie over het gewas en de bereidingswijze. Zo raken meer mensen bekend met deze (voor Nederland) nieuwe groentesoorten, die lokaal en zonder bestrijdingsmiddelen (dus duurzaam) geteeld zijn.

De oogst van deze derde editie van Wortel Schieten is rijk. Naast de geteelde gewassen, heeft het project sociale waarde opgeleverd. Er is een positiever beeld ontstaan over andere (eet)culturen, de voedsel- en gezondheidsvaardigheden van deelnemers zijn vergroot en hun sociale netwerk is uitgebreid. De nieuwe Nederlanders zijn uitgedaagd in hun taalvaardigheid en alle deelnemers geven aan het project als leuk en leerzaam te hebben ervaren.

Illustraties: Raisa Kingma voor Stichting Het Eetschap

Certificaatuitreiking met nieuwe Nederlanders Foto: Kees Dijkman

INHOUDSOPGAVE

Voorwoord 01

Samenvatting 02

Aanleiding 05

Ambitie 05

Doelen 06

Het programma 08

Resultaten 10

Geleerde lessen 22
De deelnemers 22
Programma 24
Communicatie 25
Samenwerking 26

Conclusie 27

Follow Up 28

Blik op de toekomst 29

Financiële verantwoording 30

Bijlagen 31
1. Gewassen
2. Rolverdeling partners

AANLEIDING

Wortel Schieten is een initiatief van Stichting Het Eetschap, dat het project al twee keer eerder uitvoerde in Brabant. Het was Robert Klaassen van steunpunt Drechtstadsboer die de aanjager was voor de Dordtse editie en lokale partners zoals Stadslandbouwkas De Oude Beer, creatieve broedplaats DOOR en stichting Via Cultura enthousiast maakte.

Drechtstadsboer jaagt lokale korte keten initiatieven aan in de Drechtsteden. Robert zag kansen om met de kennis van nieuwe Nederlanders buitenlandse gewassen lokaal te telen met positieve impact op mens, milieu en aarde en op deze manier nieuwe afzetmarkten te vinden voor lokale producenten.

AMBITIE

Wortel schieten koppelt uitdagingen op het gebied van participatie van nieuwe Nederlanders aan voedselvraagstukken uit de agrifoodsector. Voor nieuwe Nederlanders is het vaak moeilijk om aansluiting te vinden in de Nederlandse maatschappij. De agrifoodsector worstelt met uiteenlopende voedselvraagstukken, zoals de transitie naar een meer plantaardig menu, duurzame productie van voeding en het voorkomen van voedselverspilling. Wortel Schieten wil op al deze vlakken iets betekenen: bijdragen aan de participatie van nieuwe Nederlanders, werken aan een inclusieve samenleving én aan een duurzaam voedselsysteem waarin iedereen toegang heeft tot gezond en betaalbaar eten.

WORTEL SCHIETEN?!

Kennis uit verschillende (eet)culturen benutten om oplossingen te vinden voor duurzame landbouw- en voedselvraagstukken en tegelijkertijd werken aan participatie van nieuwe Nederlanders:
Dát is Wortel Schieten!

Betekenis Wortel Schieten:

- “Je ergens thuis voelen, ergens aarden”.
- Een boom schiet wortel. De wortels van een boom zijn de bron van energie voor de boom. Daarnaast zorgen de wortels voor stabiliteit en stevigheid voor de boom, zodat hij verder kan groeien”.

Deelnemers in de keuken aan het werk

DOELEN

Bovenstaande ambitie krijgt in Wortel Schieten beslag in een aantal doelstellingen. Het 10-weekse educatieve programma draagt bij aan:

1. De gezondheid en taalvaardigheid van nieuwe Nederlanders.
2. Het sociale netwerk van nieuwe Nederlanders en daarmee het thuis voelen in een nieuwe omgeving ('wortel schieten’).
3. Ontmoeting tussen verschillende bevolkingsgroepen en positieve beeldvorming van elkaars (eet)culturen.
4. Inzicht in koopgedrag van een voor lokale tuinders nieuwe doelgroep, waardoor ze hun aanbod beter kunnen afstemmen op de lokale vraag van een groep consumenten met een niet-westerse culturele achtergrond.
5. De voedselkennis en voedselvaardigheden van studenten en nieuwe Nederlanders.
6. Het vinden van een oplossing voor een voedselvraagstuk van een lokale producent; met kennis van nieuwe Nederlanders buitenlandse gewassen lokaal duurzaam telen en op deze manier nieuwe afzetmarkten vinden voor verkoop in de korte keten.
7. Een positieve relatie tussen boer en burger met inzet en waardering voor wederzijdse kunde, kennis en achtergrond.

Daarnaast levert het programma een aantal concrete producten op:
• Een verkenning en proefteelt van buitenlandse gewassen, lokaal geteeld.
• Minimaal 12 nieuw ontwikkelde recepten waarin de buitenlandse gewassen centraal staan

Deelnemers:
23 deelnemers deden mee aan het programma. 11 studenten en 12 nieuwe Nederlanders

TIJDLIJN WORTEL SCHIETEN

#KickOff

THEMA HERKOMST

Dag 1 . Kick off van het programma met studenten

De kick off van Wortel Schieten bestond voor de studenten van het Da Vinci College uit een interactieve gastles over de voedselketen. Vraagstukken zoals voedselverspilling, duurzame productie van voeding en de transitie naar een meer plantaardig menu kwamen aan de orde. De studenten onderzochten hun eet-identiteit en beschreven hun eetcultuur. In een vlogworkshop van Via Cultura leerden zij om hun ervaringen vast te leggen op beeld.

THEMA HERKOMST

Dag 2. Kick off van het programma met nieuwe Nederlanders

De nieuwe Nederlanders startten met een toelichting op het programma. Middels een spel maakte iedereen kennis met elkaar. Gesprekken werden gevoerd aan de hand van de Talas methode*. Hierdoor ontstond een beeld van de leefwereld van de nieuwe Nederlanders. Via Cultura verzorgde ook voor deze groep een vlogworkshop. We sloten af met een gezamenlijke lunch.

*Talas is een gesprekstool waarmee minder-taalvaardige personen hun leven in beelden kunnen vangen. Het helpt organisaties om hun impact aan te tonen. Op individueel niveau voorziet Talas in het maken van een 0- en 1-meting binnen een ontwikkeltraject. Bron: https://www.cubiss.nl/shop/talas

#Herkomst

THEMA ZAAIEN

Dag 3. Excursie naar de Oude Beer

Op deze dag ontmoetten de twee groepen deelnemers van Wortel Schieten elkaar voor het eerst. Na het startsein van wethouder Peter Heijkoop vertrokken we per tandem naar stadslandbouwkas de Oude Beer. De deelnemers kregen een rondleiding in de kas, zaaiden de buitenlandse gewassen en gingen aan de hand van vooraf opgestelde vragen met elkaar in gesprek.

#Zaaien

THEMA KRUISBESTUIVING

Dag 4. Deelnemers proeven van elkaars eetcultuur

Op deze dag stonden de verschillende eetculturen in de groep centraal. Deelnemers bereidden thuis een gerecht voor passend bij hun eetcultuur. Bij DOOR werd de laatste hand gelegd aan de gerechten en proefden we samen de meer dan 23 gerechten. Daarna interviewden de deelnemers elkaar over hun gerecht en eetcultuur. Met de nieuwe Nederlanders werd besproken welke buitenlandse gewassen nog meer interessant zijn om in Nederland te introduceren.

#Zaaien

#Kruisbestuiving

HET PROGRAMMA

Om de opgestelde doelen te realiseren en producten op te leveren, is met samenwerkingspartners een programma op maat gemaakt. Stichting DOOR en Drechtstadsboer ondersteunden bij de werving van deelnemers en zetten daarvoor hun netwerk in. ROC Da Vinci College bracht het project onder in het verplichte curriculum voor de koks- en Food & Facility studenten. Stadslandbouwkas de Oude Beer faciliteerde de locatie en nog belangrijker: het vraagstuk waar de deelnemers mee aan de slag gingen. Tuinder Ben Pardijs deed onderzoek naar de gewassen en teelde deze in de kas. Via Cultura verzorgde vlogworkshops voor alle deelnemers en legde het programma vast op beeld. In de tijdlijn zijn de verschillende fasen van het project en de belangrijkste activiteiten en mijlpalen weergegeven.

WORTEL SCHIETEN

#BloeienEnGroeien

THEMA EERSTE PLUK

Dag 6. Studenten verwelkomen nieuwe Nederlanders op het Da Vinci College

De studenten gaven de nieuwe Nederlanders een rondleiding op het Da Vinci College. Ter inspiratie verzorgden we een kookdemonstratie met de buitenlandse gewassen. De gewassen in de kas waren nog niet oogstrijp, dus werd er gebruik gemaakt van geïmporteerde gewassen, gekocht bij toko's. Er werd volop geproefd en een aantal deelnemers ging zelf aan de slag en paste enkele simpele bereidingstechnieken toe. Tegelijkertijd stelden we tijdens het proeven gezamenlijk een document op met specificaties van de gewassen. In drie groepen hebben de deelnemers een basis gelegd voor de te ontwikkelen recepten. Met de nieuwe Nederlanders zijn de pitches voorbereid.

#Oogsten

THEMA WORTELEN

Dag 8. Eind-event

Voor het eind-event werden de definitieve versies van alle recepten bereid. Partners waren uitgenodigd om te komen proeven, kennis te maken met de deelnemers en meer te horen over het programma Wortel Schieten. Voor het koken gingen we in gesprek met de studenten over hun ervaringen met Wortel Schieten. Na afloop van het eind-event vulden ze een enquete in.

#Wortelen

THEMA BLOEIEN EN GROEIEN

Dag 5. Bezoek aan Voedselbos Buitenzinnig

Per fiets brachten we een bezoek aan Voedselbos Buitenzinnig. De deelnemers kregen een rondleiding over het terrein, er werd een presentatie gegeven over permacultuur versus monocultuur en er vond een proeverij plaats. Tijdens de proeverij werden verschillende bereidings- en conserveringstechnieken besproken, ter inspiratie voor de ontwikkeling van de nieuwe recepten. In de gesprekken met de nieuwe Nederlanders werden dromen en ambities met elkaar gedeeld. Dit leverde ook meteen input op voor de video-pitches die later in het programma zijn opgenomen.

#EerstePluk

THEMA OOGSTEN

Dag 7. Samen koken en eten bij het Da Vinci College

Deelnemers gingen de keuken in om de recepten samen te proefkoken. De enige voorwaarde voor de recepten was dat er gebruik gemaakt werd van minimaal een van de zeven gewassen geteeld in De Oude Beer. De recepten werden op papier vastgelegd. Daarna werd er samen gegeten en beoordeelden de deelnemers de gerechten. Via Whatsapp-groepen hielden de deelnemers onderling contact om de recepten verder te ontwikkelen en ideeën uit te wisselen.

#Wortelen

THEMA WORTELEN

Dag 9. Evaluatie

Op 6 juli evalueerden we het programma met de nieuwe Nederlanders. Wat heeft deelname hen opgeleverd en hoe hebben zij het programma ervaren? We voerden opnieuw gesprekken volgens de Talas-methode en alle deelnemers namen een videopitch op over hun dromen en ambities. De nieuwe Nederlanders vragen in deze pitches om een werkervaringsplek, zijn op zoek naar een baan of een opleiding. De pitches zijn gedeeld in het netwerk van relevante partners. Na het opnemen van de pitches ontvingen de deelnemers een certificaat van deelname en we sloten af met een gezamenlijke maaltijd.

RESULTATEN

In dit hoofdstuk wordt per doelstelling beschreven in welke mate dit doel gerealiseerd is en wat de resultaten zijn.

1. Bevorderen van gezondheid en taalvaardigheden van nieuwe Nederlanders.

Er is tijdens de excursies (in het Voedselbos, bij Stadslandbouwkas de Oude Beer, op het Da Vinci College en bij DOOR) en tijdens het koken aandacht geweest voor gezonde voeding en de voedingswaarde van producten. Zowel de nieuwe Nederlanders als de studenten geven aan dat ze door Wortel Schieten meer kruiden en gewassen kennen.

Het taalniveau van de nieuwe Nederlanders was heel divers. Tijdens het programma hebben ze hun Nederlands veel kunnen oefenen. Bijvoorbeeld in gesprekken met de studenten en het projectteam en bij het voorbereiden en opnemen van de pitches. Deelnemers vroegen vaak spontaan aan elkaar 'hoe zeg je dit?' of 'hoe schrijf je dat?'. Ook de gesprekken met de deelnemers onderling hebben bijgedragen aan de taalvaardigheid.

Tijdens de evaluatie gaven alle nieuwe Nederlanders aan dat ze nieuwe woorden hebben geleerd. Onder andere woorden voor voedingsproducten, maar ook bereidingstechnieken. De nieuwe Nederlanders werkten met hulp van het projectteam een pitch uit in het Nederlands. Ze hebben geoefend met presenteren en de pitches zijn vastgelegd op video. Ze gebruikten hun kennis van de Nederlandse taal hiermee in een hele nieuwe setting. In de pitches vertelden ze over hun achtergrond en deden bijvoorbeeld een oproep voor (vrijwilligers)werk. De wens om het Nederlands beter te leren spreken was voor zeven nieuwe Nederlanders de reden om een oproep te doen voor vrijwilligerswerk en/ of een taalmaatje. Twee andere deelnemers waren op zoek naar iemand die hen kan helpen bij het vinden van een passende studie en twee deelnemers zoeken werk. De opbrengst van de pitches moet bij het schrijven van deze rapportage nog blijken.

QUOTE

"Ik heb meteen na de kennismaking met Wael de Arabische vertaal-app van Google op mijn telefoon gedownload. Dan kunnen we beter communiceren".

- student tijdens rondleiding in de kas op de kennismakingsdag.

2. Vergroten van het sociale netwerk van nieuwe Nederlanders en daarmee het thuis voelen in een nieuwe omgeving.

De nieuwe Nederlanders hebben door hun deelname aan Wortel Schieten 30 nieuwe mensen leren kennen. Het contact tussen de deelnemers verliep prettig. Beperkte kennis van de Nederlandse taal maakte interactie met sommige nieuwe Nederlanders een uitdaging, maar met handen en voeten en hulp van Google Translate lukte het toch om elkaar te begrijpen.

Twee deelnemers zijn na afloop van Wortel Schieten door een vrijwilliger van stadslandbouwkas de Oude Beer aan een taalmaatje gekoppeld.

De nieuwe Nederlanders geven in de evaluatie aan dat zij het leuk en nuttig vonden om nieuwe mensen te leren kennen. Talas bleek een waardevolle methode om de leefwereld van de nieuwe Nederlanders in beeld te krijgen. In het plan van aanpak is de ambitie geformuleerd om de nieuwe Nederlanders een trede hoger op de participatieladder te krijgen. Dat doel is niet behaald en blijkt bij nader inzien te ambitieus. De participatieladder is voornamelijk gericht op toeleiding naar betaald werk. Dat is niet de focus van het project Wortel Schieten. Het kan wel zo zijn dat de pitches - waarin sommigen deelnemers een oproep doen om een werkplek of stageplek te vinden - tot het vinden van een werk(ervarings)plek gaan leiden. De pitches dragen mogelijk ook nog bij aan het leggen van sociale contacten buiten het project Wortel Schieten.

Deelname aan het project maakte het makkelijker om gelijkwaardig contact te leggen en heeft bijgedragen aan het wortelen in de Nederlandse maatschappij. Deelnemers hebben veel plezier gehad tijdens het project en veel van elkaar geleerd.

QUOTE

"Ik vind het echt een mooi project, was heel leuk! Ik ben blij. Jullie hebben ons echt met respect behandeld"

-- Nieuwkomer uit Eritrea, vrouw van 47 jaar en al 16 jaar woonachtig in Nederland.

3. Bevorderen van ontmoeting en positieve beeldvorming van elkaars (eet)culturen.

Zowel de nieuwe Nederlanders als studenten maakten kennis met voor hen nieuwe (eet)culturen.
De activiteiten tijdens het project hebben laagdrempelige ontmoeting mogelijk gemaakt. Tijdens de kookactiviteiten en gezamenlijke maaltijden, ontstond toenadering tussen de deelnemers en er werden over en weer veel vragen gesteld. Voor de studenten was het de eerste keer dat zij nieuwe Nederlanders ontmoetten. Enkele nieuwe Nederlanders hebben hun vluchterhaal gedeeld. In een groepsgesprek met de studenten gaven zij aan daar erg van onder de indruk te zijn. Dat heeft onder de studenten geleid tot meer begrip voor nieuwe Nederlanders en de uitdagingen waar zij voor staan.

Proeven van de verschillende eetculturen. Foto: Kees Dijkman

Deelnemers met elkaar in gesprek. Foto: Kees Dijkman

Soms werd met een vies gezicht gereageerd op voorbeelden van gerechten uit andere culturen. Op het moment dat de gerechten werden geserveerd werd iedereen echter nieuwsgierig, omdat het allemaal lekker rook. De eerste keer dat de deelnemers voor elkaar gingen koken, maakten de studenten zich er makkelijk vanaf door kant-en-klare pannenkoeken en poffertjes te serveren. Dit is in de groep besproken en daarna verbeterde hun inzet. Het proeven van elkaars gerechten, het samen ontdekken van de nieuwe gewassen, de uitgebreide maaltijden en tomeloze inzet van de nieuwe Nederlanders hebben daar veel invloed op gehad.

De nieuwe Nederlanders waren tussen de 20 en 67 jaar. De studenten gemiddeld 21 jaar. Dit leeftijdsverschil maakte de aansluiting tussen de groepen aanvankelijk minder vanzelfsprekend. Uiteindelijk bleek het geen belemmering tijdens de gezamenlijke activiteiten.

QUOTE

"Ik ben best verlegen dus ik weet niet of ik wel met die mensen durf te praten hoor! Ik hoop maar dat ze wel een beetje normaal zijn."

- Student tijdens de aftrap van Wortel Schieten.

4. Meer inzicht bieden in motivatie en koopgedrag van een voor tuinders nieuwe doelgroep, waardoor ze hun lokale aanbod beter kunnen afstemmen op de lokale vraag van een groep consumenten met een niet-westerse culturele achtergrond.

Er zijn tijdens het project 7 nieuwe buitenlandse gewassen geteeld in de stadslandbouwkas. Van 1 gewas is al duidelijk dat de oogst is mislukt. Dat had te maken met het warme klimaat in de kas. Wortel Schieten heeft de tuinder inzicht gegeven in gewassen die veel door nieuwe Nederlanders gebruikt worden. Tijdens Wortel Schieten is (nog) geen Molokhia geteeld, omdat het zaaigoed niet beschikbaar was. Omdat het een erg geliefde groentesoort is onder de deelnemers van Wortel Schieten, gaat de tuinder het alsnog zaaien zodra de zaadjes beschikbaar zijn. Daarom hebben we op voorhand tijdens het programma recepten met deze groentesoort ontwikkeld.

De oogst van de proefteelt zal, naast de verkoop in de kas, samen met receptenkaarten uitgedeeld worden aan Dordtenaren die al gebruik maken van de verspakketten van 'De Groenten van Cors'. Bij succes zal de tuinder deze gewassen op grote schaal telen en aanbieden voor de reguliere verkoop.

Op de volgende pagina's staan de 7 gewassen beschreven die als proef zijn geteeld in de kassen van de Oude Beer.

GEWASSEN

Okra
Okra, door de deelnemers van Wortel Schieten veelal Bamia genoemd, is de peul van een eenjarige plant. Okra heeft een slijmerige structuur. Van oorsprong komt deze groente uit Afrika, maar het wordt inmiddels ook veel verbouwd in verschillende Aziatische landen en in het Midden-Oosten. Je kunt het (geïmporteerd) in Nederland vinden in de schappen van Aziatische of Turkse Toko's.

Resultaat van de proefteelt: De kas heeft eerder geprobeerd om okra te telen, maar dat was geen succes. Tijdens Wortel Schieten is een andere soort okra gezaaid. Deze okra groeit traag. Het is nog wachten op de eerst oogst die in september zal plaatsvinden.

Tayerplant
Van de Tayerplant kunnen zowel de knollen als de bladeren gegeten worden. Dit gewas wordt vooral in het Midden-Oosten en in Zuid-Amerika gebruikt. Met name in de Surinaamse keuken is dit gewas populair. De bladeren hebben een stevige structuur en kunnen gebruikt worden om gerechten mee te vullen. De knollen hebben een zetmeelrijke structuur.

Resultaat van de proefteelt: In de kassen van De Oude Beer worden de knollen en de bladeren geteeld. Dit zijn twee verschillende soorten gewassen. Het Tayerblad groeit langzaam en ook de knollen zijn nog niet volgroeid.

WORTEL SCHIETEN

Hertshoornbladsla
Dit is een inheemse plant uit Marokko. De plant is familie van de waterkers, die oorspronkelijk ook uit Marokko komt. In Nederland kennen we het als een wilde plant en is er weinig over bekend als groente. De smaak is toegankelijk, vergelijkbaar met frisée, maar iets bitterder en nootachtig.

Resultaat van de proefteelt: De plant is binnen korte tijd doorgeschoten, maar nog wel eetbaar. De smaak is bitter. Enkele deelnemers uit Syrië en Libanon twijfelen of dit wel zo hoort. Qua uiterlijk lijkt het op de cressonnette, maar de smaak is anders dan in hun herinnering. De teelt is makkelijk en niet intensief en de opbrengst is hoog. Vanwege zijn bijzondere smaak vindt de tuinder het een interessant gewas. Afhankelijk van de reacties van mensen die de oogst van de proefteelt gaan proeven, wil de tuinder dit gewas verder telen, maar dan in een minder warm seizoen.

Bladkool
Dit is een van de snelst groeiende losse bladkolen. Oorspronkelijk is de kool afkomstig uit Ethiopië en al lang op kleine schaal bekend in Europa. De prettige, iets zoete en pittige smaak is een mooie aanvulling in salades en op brood (jong geoogst), maar als de kool later geoogst is, is deze ook geschikt om te roerbakken of stoven.

Resultaat van de proefteelt: Voor bladkool bleek het te warm in de kas. De snijkool is snel doorgeschoten en was niet lekker. Wellicht is het beter om dit gewas buiten te telen of in een ander seizoen.

Buikcourgette
Deze courgette behoort tot het Cousa-type, een traditioneel Midden-Oosters type courgette met een gele hals en een iets dikkere, groenige buik. De courgette heeft een zoete, nootachtige smaak die aan verse amandelen doet denken. De groente heeft een fijne textuur en kan ook rauw gegeten worden.

Resultaat van de proefteelt: De teelt is goed en mooi gelukt! De teler is zeer tevreden over het resultaat. Het is een makkelijk gewas. De teler wil deze courgette vaker gaan telen. Restaurant ‘De Kop van ‘t land’ in Dordrecht - een van Nederlands bekendste veganistische restaurants - heeft een aantal courgettes afgenomen om mee te experimenteren. Naast de vruchten gaan ze ook met de stengels van de plant koken.

Syrische snack komkommer
Dit is een Midden-Oosterse komkommer. De plant geeft een vroege en opvallend grote productie, zelfs bij koud weer. De schil van deze komkommer is heldergroen. De vrucht heeft een zachte, milde smaak met een zoet aroma en een knapperige textuur. De komkommers worden 10-20 centimeter groot. Deze komkommer heeft een dunne schil en schillen is daarom niet nodig. Ze kunnen als augurk ingemaakt worden, maar zijn ook geschikt voor salades en zelfs om te bakken.

Resultaat van de proefteelt: De plant is momenteel 1,5 meter hoog. De teelt verloopt goed, maar heeft een lage opbrengst. Dat heeft te maken met de grote hoeveelheid mannelijke bloemen. Deze mannelijke bloemen dragen geen vrucht. De mannelijke bloemen worden eraf gehaald, zodat de plant meer energie heeft om vrucht te schieten. In het vervolg wil de tuinder experimenteren door in een ander seizoen te zaaien of in een bed met andere gewassen.

WORTEL SCHIETEN

Kousenband
Kousenband komt oorspronkelijk uit Afrika en wordt nu vooral gekweekt in Azië en Zuid-Amerika. Kousenband is vergelijkbaar met de sperzieboon maar heeft een stevigere structuur en is wat zoeter van smaak. Het gewas wordt al in een aantal Nederlandse kassen succesvol geteeld.

Resultaat van de proefteelt: Eerdere pogingen om kousenband te telen waren niet succesvol. Het gewas werd door muizen aangevreten en ging dood. Voor Wortel Schieten is nog een poging gedaan. De plant groeit snel, maar draagt nog geen vruchten. Tot nu toe verloopt de teelt goed. Naar verwachting zal er in september geoogst worden.

Extra: Molokhia
Molokhiablad, ook wel Mallow genoemd, komt oorspronkelijk uit Egypte. Vanuit daar heeft de groente zich over de rest van het Midden-Oosten verspreid. Ook in Ethiopië en Eritrea wordt regelmatig met deze groente gekookt. In Nederland is molokhia gedroogd en ingevroren verkrijgbaar. De textuur is hetzelfde als die van spinazie. Kenmerkend aan molokhia is dat het slijmerig is, maar na bereiding merk je daar niets van. Molokhia heeft een uitgesproken spinazie achtige smaak.

RESULTATEN

5. Vergroten van voedselkennis en voedselvaardigheden van studenten en nieuwe Nederlanders.

Zowel de nieuwe Nederlanders als studenten hebben nieuwe gewassen en bereidingstechnieken leren kennen. Hun voedselvaardigheden zijn uitgebreid tijdens bezoeken aan het voedselbos en De Oude Beer en door samen te koken en te eten. Van alle nieuw geteelde gewassen hebben zij samen een beschrijving gemaakt, inclusief smaakwijzer en bereidingswijze (bijlage 1).

Alle deelnemers geven aan het programma als leerzaam te hebben ervaren. Vooral de excursie in de kas beschrijven zij als leuk en leerzaam. Voor vrijwel iedereen was dit de eerste keer dat ze een kas bezochten. Deelnemers leerden over de teelt van diverse groentesoorten, over het gebruik van bestrijdingsmiddelen en de gevolgen ervan. Daarnaast leerden zij over permacultuur en monoculturen. Ook kwam ter sprake dat gewassen die wij in Nederland als onkruid beschouwen, in andere culturen worden gebruikt voor thee of als smaakmaker in stoofschotels. Naast de buitenlandse gewassen is er ook geproefd van typisch Nederlandse gewassen. Groenten als zilveruitjes, venkel, witlof, asperge en verschillende soorten aardappelen, sperzie- en snijbonen kende bijvoorbeeld niet iedereen. Kennis van groenten en gewassen die in Nederland groeien, leidt tot betere gezondheidsvaardigheden en daarmee tot een betere gezondheid.

De Oude Beer

De oude kassen langs de A16 stonden een aantal jaren leeg toen De Oude Beer er in 2016 in trok. In de kas, die van de warmte van de naastgelegen commerciële kas profiteert, worden op een zo natuurlijk mogelijke manier gewassen geteeld. Er worden geen bestrijdingsmiddelen gebruikt en alle teelt verloopt volgens de permacultuur-methode. De organisatie bestaat uit een vrijwillig bestuur, een professionele tuinder en meerdere vrijwilligers. Bezoekers van de kas kunnen hun eigen groenten en kruiden plukken, al dan niet onder begeleiding. Daarnaast levert de kas producten voor de verspakketten van Zorgboerderij de Zuidpunt. In deze pakketten, genaamd “De Groenten van Cors’, zitten groentesoorten die de Zuidpunt zelf niet kan telen op open vlaktes. Een deel van de oogst wordt gedoneerd aan maatschappelijke organisaties in Dordrecht.

6. Vinden van een oplossing voor een voedselvraagstuk van een lokale producent; met kennis van nieuwe Nederlanders buitenlandse gewassen lokaal duurzaam telen en op deze manier nieuwe afzetmarkten vinden voor verkoop in de korte keten.

Er zijn zeven nieuwe buitenlandse gewassen lokaal geteeld in stadslandbouwkas De Oude Beer. Één van de gewassen is geen succes gebleken. De andere gewassen zijn al geoogst of worden de komende weken geoogst. De deelnemers ontwikkelden 13 nieuwe recepten waarin deze gewassen centraal staan. Alle recepten zijn ontstaan uit een kruisbestuiving van de verschillende eetculturen in de groep. Er zijn receptenkaarten gemaakt en deze worden op verschillende plekken in Dordrecht en in de stadslandbouwkas uitgedeeld. Bij de afhaalpunten van De Groenten van Cors worden de nieuwe gewassen gepresenteerd, inclusief receptenkaart. Zo weten afnemers hoe ze de groenten kunnen bereiden. Een vrijwilliger vertelt de afnemers van De Groenten van Cors over het project Wortel Schieten en het geteelde gewas.

De succesvolle gewassen worden op grotere schaal geteeld in de kas en dan lokaal verkocht. Verkoop gebeurt onder meer vanuit de kas, bij lokale horeca of via de verspakketten van 'De Groenten van Cors'.

QUOTE

“Wij willen heel graag zoveel mogelijk mensen verbinden aan ecologische stadslandbouw en producten. Wat heel hard nodig is, is dat wij zo goed mogelijk weten waar vraag naar is. Om zo beter in te spelen op de toekomst. Nu hebben wij in Nederland 25% inwoners met een niet Nederlandse achtergrond. In 2060 is dat percentage 40%. Twee opgaven waar we dan voor staan: In welke nieuwe producten ontstaat er behoefte en wederzijds respect tussen mensen”.

- Arie voorzitter van stadslandbouwkas De Oude Beer.

QUOTE

“Wow, die mensen weten van bijna alles wat er in de kas groeit, de namen en hoe het smaakt en zo. Wij leren dat zelfs als kok niet op school hoor!”

- Student na afloop van bezoek aan de kas

Deelnemers op de tandem onderweg naar De Oude Beer. Foto: Kees Dijkman

7. Stimuleren van een positieve relatie tussen boer en burger met inzet van waardering voor wederzijdse kunde, kennis en achtergrond.

Nieuwe Nederlanders en studenten geven aan dat zij het bezoek aan het voedselbos en de stadslandbouwkas als positief hebben ervaren.

Op één deelnemer na hebben alle deelnemers van Wortel Schieten, 6 samenwerkingspartners, 5 studenten van de opleiding facilitair management en 11 gasten van het eind-event hebben voor het eerst een stap in de kas gezet.

Tijdens het eindevenement hebben bezoekers een rondleiding door de kas gekregen, geleerd over de gewassen die er geteeld worden en geproefd van gerechten waarin de nieuwe gewassen gebruikt zijn.

QUOTE

"Ik vind het echt heel leuk! Het is een hele mooie plek. Ik hoop dat ik straks vaker mag langskomen op deze plek".

- Nieuwe Nederlander tijdens eerste bezoek aan de kas.

Ben leidt een groepje deelnemers rond in de kas. Foto: Kees Dijkman

Met instructies van Arie (links) van De Oude Beer worden de eerste zaadjes geplant Foto: Kees Dijkman

GELEERDE LESSEN

Terugkijkend op deze editie van Wortel Schieten is er een aantal lessons learned. We hebben hierin onderscheid gemaakt in de volgende onderwerpen: deelnemers, programma, samenwerking en communicatie.

1. **Deelnemers**

- De nieuwe Nederlanders: De werving van de nieuwe Nederlanders verliep na een wat lastige start uiteindelijk heel goed. Partners DOOR en Drechtstadsboer zetten hiervoor hun netwerk in. In totaal deden 13 nieuwe Nederlanders mee aan het programma. Het gros van de aanmeldingen kwam op het laatste moment binnen. Een aantal deelnemers kon daardoor helaas niet meer meedoen.

Geleerde les: Werven kost veel tijd, zeker als je zelf niet alle lijnen in de regio kent. Het netwerk van partners had beter benut kunnen worden. Voor een volgende editie gaan we het netwerk van partners voregtijdig inzetten om deelnemers te werven en iemand met meer kennis uit de regio betrekken om dit netwerk in te schakelen.

- We startten het project met in totaal 24 deelnemers: 11 studenten van het Da Vinci College en 13 nieuwe Nederlanders. Gedurende het project zijn er 2 nieuwe Nederlanders afgevallen. Zij vonden een werkervaringsplek en hadden daardoor geen tijd meer voor Wortel Schieten. De opkomst per bijeenkomst was wisselend.

Geleerde les: nieuwe Nederlanders zijn druk hun leven in Nederland vorm te geven. Zij werken of zijn op zoek naar werk en volgen Nederlandse les; ze hebben daardoor niet altijd tijd voor een project als Wortel Schieten. We zijn voornemens om het project onderdeel uit laten maken van het integratietraject.

- Op één student na leverde niemand het huiswerk in. Dit kwam vaker voor gaf de docent aan. Zij krijgen een alternatieve opdracht.

Geleerde les: De studenten van deze opleiding zijn het niet gewend om buiten schooltijden huiswerk te maken. Dat doen ze altijd op school onder toeziend oog van een docent. Ook de manier van leren was voor hen heel nieuw en ze vonden het de eerste bijeenkomsten erg spannend om contact te maken met de nieuwe Nederlanders. In eerdere edities van Wortel Schieten werkten we samen met HBO studenten. Werken met MBO'ers vraagt om meer begeleiding vanuit zowel de onderwijsinstelling, als van het projectteam van Wortel Schieten. In het vervolg zal er meer ruimte in het programma gemaakt worden om de opdrachten te maken.

- Een van de deelnemers is in Nederland geboren en woonde sinds 10 jaar in Dordrecht. Hij had geen sociaal netwerk, zit in de bijstand en hoopte via Wortel Schieten met meer mensen in contact te komen. Onze overweging om hem toch op te nemen in het programma, was dat Wortel Schieten er ook kan zijn voor mensen die in Nederland geboren zijn, maar zich (nog) niet geworteld voelen.

Geleerde les: Deelname van deze deelnemer heeft laten zien dat Wortel Schieten niet alleen voor nieuwe Nederlanders iets kan betekenen. Ook mensen die in Nederland geboren zijn, kunnen er baat bij hebben. Deze deelnemer heeft door zijn deelname aan Wortel Schieten meer zelfvertrouwen gekregen. Omdat hij Nederlands spreekt heeft hij veel kunnen ondersteunen met vertalen. Dat ging hem goed af en daar had hij plezier in. “Ik voel me eindelijk eens een keer niet de domste van de groep’, zei hij eens na afloop van een excursie. We gaan onderzoeken of een programma zoals Wortel Schieten voor een bredere groep inzetbaar is.

In totaal vertegenwoordigden de deelnemers 10 verschillende eetculturen: Syrisch, Libanees, Indonesisch, Nederlands, Curaçaos, Iranees, Eritrees, Tanzaniaans, Burundi en Indiaas.

2. Programma

- Het programma stond vooraf in grote lijnen (locatie, thema en doelen) vast. De concrete invulling per dag werd in de week voor de bijeenkomst pas definitief vastgesteld. Zo kon er goed ingespeeld worden op behoeftes uit de groep en de geldende corona-maatregelen. Enkele keren moesten we afwijken van de locatie; soms omdat deze door corona gesloten was, maar ook twee keer omdat de groep liet weten de fietsafstanden te groot te vinden. Deze flexibiliteit is zowel de kracht als zwakte van Wortel Schieten, want aanpassing van het programma vergt veel tijd en schakelen. Onder andere hierdoor vond de evaluatie plaats ná het eindevent, waardoor de opbrengst van Wortel Schieten niet optimaal gedeeld kon worden met de aanwezige gasten.

Geleerde les: Het blijft zoeken naar de balans tussen inspelen op de situatie en de groep en tegelijkertijd voldoende structuur bieden. Voor de volgende keer zullen we ongeacht de situatie het eind-event ná de evaluatie organiseren zodat de opbrengst beter voor het voetlicht komt tijdens het eind-event. Daarnaast willen we hoe dan ook proberen om ruimte in het programma te behouden om in te spelen op de situatie en de behoeften van de deelnemers.

- De betrokken docenten van het Da Vinci College waren vrijwel altijd aanwezig bij de themadagen en gingen mee op excursie. Barbara, coördinator van het Da Vinci College, is heel enthousiast en wil het project graag vaker inzetten. Ze wil bekijken of het mogelijk is dat studenten meer tijd krijgen voor Wortel Schieten. De tijdsinzet van de studenten was nu 2 tot 2,5 uur per week (met uitzondering van de kookactiviteiten).

Geleerde les: Een inzet van 2 uur per week voor de studenten is te weinig.De volgende keer zullen we voorwaarden stellen aan deelnemende scholen waarin bijv. een minimale tijdsinzet van zowel docenten als studenten verwacht wordt.

- Volgens het programma zouden deelnemers hun ervaringen vastleggen. Dit vonden ze achteraf gezien te spannend.

Geleerde les: Een vlogworkshop is alleen van toegevoegde waarde als deelnemers zich op hun gemak voelen voor een camera en als zij de tijd krijgen om daar mee te oefenen. Het vastleggen van de beelden moet een onderdeel van het programma worden. Dan kunnen de deelnemers gezamenlijk aan de slag gaan.

Foto: Kees Dijkman

De eerste keer proefkoken van de door de deelnemers ontwikkelde recepten

3. Communicatie

- Alle deelnemers ontvingen vooraf werkbladen en een notitieboekje. Via de werkbladen werden deelnemers geïnformeerd over het programma, locaties en de huiswerkopdrachten.

Geleerde les: Het notitieboekje werd door de deelnemers voor van alles gebruikt. Ook buiten het programma Wortel Schieten om. Dus dat is een goed idee geweest.

- Via het instagram account van Wortel Schieten werden er wekelijks updates geplaatst, zodat externen een beeld kregen van het programma. Daarnaast zijn er op verschillende kanalen van partners en Het Eetschap berichten gedeeld. Dat heeft bijgedragen aan meer zichtbaarheid van het project. Het persbericht van de start van het programma is naar lokale media gestuurd, die hebben dit helaas niet opgepakt.

Geleerde les: Externe communicatie had beter gekund door het lokale netwerk van partners beter te benutten. Het is raadzaam de communicatie door een local laten verzorgen. Iemand die bekend is met de wegen in de betreffende stad.

4. Samenwerking

- Voor aanvang van het programma werd er met regelmaat een overleg gehouden, zo ook een kick-off met alle partners. De rollen zijn toen verdeeld en afspraken gemaakt. Na de start van het programma is er door drukte minder goed onderling gecommuniceerd. Enkele partners gaven tijdens de evaluatie aan dat ze graag meer betrokken waren geweest bij de uitvoering van het programma.

Geleerde les: Betrokkenheid van partners is belangrijk om hen enthousiast te houden. Voor de volgende edities gaan we structureel overleggen gedurende het gehele project. Hiervoor zullen er ook voldoende uren in de begroting op genomen moeten worden.

Voor het project is samenwerking gezocht met diverse partijen. In bijlage 2 vind je een overzicht van alle partners en een korte beschrijving hoe de samenwerking vorm heeft gekregen tijdens Wortel Schieten

Deelnemers luisteren naar elkaars verhalen. Foto: Kees Dijkman

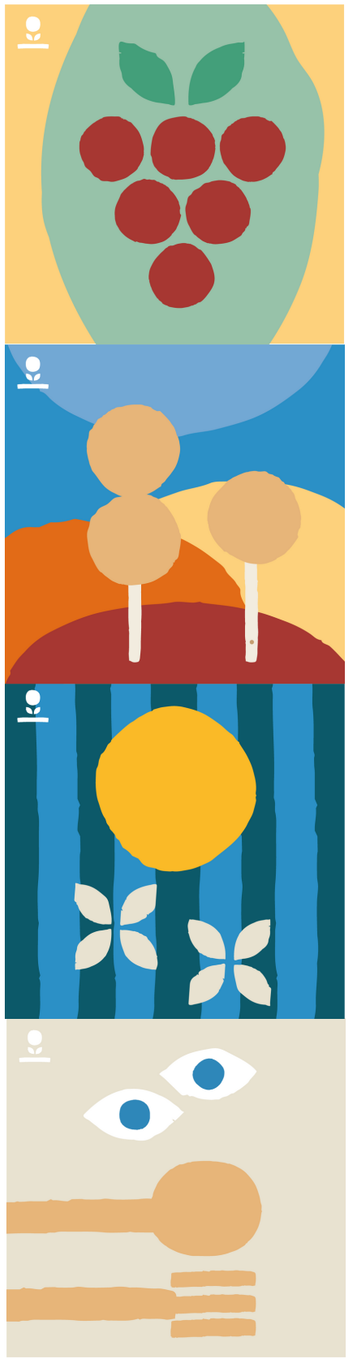
CONCLUSIE

Diversiteit leidt tot nieuwe ideeën en inzichten. De mix van studenten en nieuwe Nederlanders heeft nieuwe, smaakvolle concepten opgeleverd. Daarnaast is er meer wederzijds begrip ontstaan. Daarmee draagt Wortel Schieten bij aan een inclusieve samenleving en een gezonde duurzame planeet.
Tijdens deze derde editie van Wortel Schieten zijn meerdere mooie resultaten behaald: studenten en nieuwe Nederlanders hebben veel van elkaar geleerd, er zijn 7 buitenlandse gewassen geteeld die lokaal verkocht worden en 13 recepten ontwikkeld. De nieuwe Nederlanders zijn nog steeds actief in de whatsapp-groep die aangemaakt is. De pitches die zij maakten worden verspreid binnen het netwerk en leiden hopelijk tot een aantal werkervaringsplekken. Al met al kan geconcludeerd worden dat het project een succes is geweest.

Naast de nieuwe contacten, de nieuwe gewassen en recepten, zijn er veel mooie verhalen opgehaald. Verhalen die het waard zijn om met een groter publiek gedeeld te worden. Daarom wordt er een expositie gerealiseerd. De expositie bestaat uit portretten in woord en beeld. Aan de hand van een gerecht dat veel voor de deelnemers betekent, geven zij een inkijkje in hun leven en vertellen ze over hun ervaringen tijdens Wortel Schieten.

Een bijdrage van de Triodos Foundation en een crowdfunding leidden tot realisatie van deze expositie. De expositie wordt geopend in de kas van de Oude Beer tijdens de Dutch Food Week. Daarna verhuist de expo naar een vaste locatie elders in Dordrecht.

Bezoekers van de expositie kunnen op een laagdrempelige manier kennis maken met nieuwe Dordtenaren en tijdens de opening van de expositie in stadslandbouwkas De Oude Beer proeven van de gewassen en gerechten.



Illustraties: Raisa Kingma

FOLLOW UP

Het project en de rijke oogst hebben de aandacht van verschillende mensen en organisaties gewekt. Dit heeft al tot een aantal zaken geleid:

- In een live radioshow, georganiseerd door Via Cultura en Drechtstadsboer is Wortel Schieten uitgebreid aan bod gekomen. Een deelnemer van Wortel Schieten, de tuinder en de projectleider van Wortel Schieten schoven aan.

- Een Europese subsidie voor een vierde editie van Wortel Schieten in Almere is toegekend. Dit gebeurt in samenwerking met gemeente Almere, Food Hub, Food Wave en ROC Flevoland.

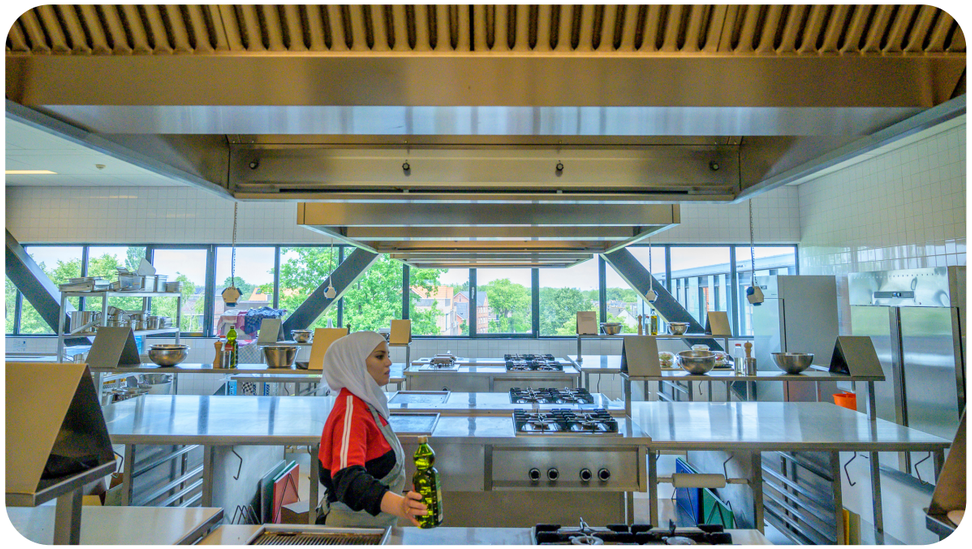
- Twee andere gemeenten (Breda en Katwijk) hebben contact gelegd en aangegeven interesse te hebben om Wortel Schieten in hun gemeente plaats te laten vinden. In Breda zijn er ideeën om Wortel Schieten te richten op arbeidsmigranten uit Oost-Europa.

WORTEL SCHIETEN

BLIK OP DE TOEKOMST

Hoe mooi zou het zijn als Wortel Schieten onderdeel uitmaakt van reïntegratietrajecten voor nieuwe Nederlanders in meerdere gemeenten. Tijdens Wortel Schieten combineren we het oefenen met de Nederlandse taal met recreatie en meer kennis over gezond eten. Over dat laatste kunnen zowel nieuwe Nederlanders als 'oude' Nederlanders nog veel leren. De producten die ontwikkeld worden tijdens het programma Wortel Schieten willen we op de markt brengen: een productlijn met duurzame producten bedacht door deelnemers van Wortel Schieten.

Zo zien we het voor ons dat gemeenten financieel bijdragen aan het project omdat het project bijdraagt aan de integratie en participatie (of gezondheid en taalvaardigheid) van een marginale groep in de samenleving. Bedrijven uit de agrifood sector kunnen een voedselvraagstuk indienen, waarop tijdens het programma door de deelnemers een antwoord wordt geformuleerd. Hier betalen zij voor. De meerwaarde van dit advies ten opzichte van andere denktanks en academies is dat diversiteit en inclusie diepgeworteld zit in de samenstelling van de groep deelnemers. Wortel Schieten is er op gericht deze verschillende blikken te stimuleren en daarvan te leren.



Sneak peek van de expositie dat komend najaar plaatsvindt. Foto: Kees Dijkman