



Fijn dat je te gast bent bij STRAKS, het restaurant waar je landbouw en voedsel anno 2040 aan den lijve kunt ervaren.

Ooit, in 2023, was op deze locatie het gespecialiseerde melkveebedrijf 'Vol gas' gevestigd. Als voorloper hebben we ons in de loop der jaren steeds meer gericht op nieuwe maatschappelijke wensen. Het inmiddels gemengde landbouwbedrijf is nu een relatief klein deel van onze activiteiten.

We gaan uit van een weerbare bodem, schoon water en de laagst mogelijke uitstoot naar het milieu. De nutriëntenkringloop op ons bedrijf is gesloten. En we gaan uit van het natuurlijk gedrag van onze dieren. Zo produceren we, met de inzet van de modernste technologie, ingrediënten voor onze gerechten. Bij de inkoop van producten die we niet zelf telen, kiezen we voor aanvoer van dichtbij (zo weinig mogelijk foodmiles). Vanzelfsprekend voldoet ook dat voedsel aan de genoemde uitgangspunten, kort samengevat: het is duurzaam voortgebracht.



Jouw maaltijd bij ons bevat minimaal 80 procent plantaardige producten. En we variëren in gerechten afhankelijk van het seizoen en de oogst. Zo kunnen we je niet alleen hele lekkere, maar vooral ook gezonde voeding aanbieden. Deelnemers aan de zorgverzekering van 'Leef bewust' weten dat, want zij krijgen in ons restaurant een korting van 10% op vertoon van hun verzekeringspasje.

Naast de productie van voedsel is ons bedrijf STRAKS ook actief in dienstverlening. We verzorgen dagopvang en zorg voor ouderen, onderhouden het kenmerkende landschap van deze streek in opdracht van Natuurmonumenten en verzorgen cursussen over natuurbeheer en gezonde voeding. Mensen met een beperking draaien volwaardig mee als hulpboer of als medewerker in de dienstverlening.

Onze aanpak is de basis van een Europees netwerk van ondernemingen. Misschien ken je van vakantie al een vestiging van 'SOON' in Engeland, 'BALD' in Duitsland of 'BIENTÔT' in Frankrijk. En mocht je dit jaar naar Italië reizen: de opening van de eerste 'PRESTO' aan de rand van Milaan staat op stapel.



Een deel van onze productie exporteren we naar deze Europese zusterbedrijven. Want de belangstelling voor ons concept is de afgelopen jaren sterk gegroeid. Zo sterk dat we naast onze eigen producten ook die van grootschalige, intensief werkende agro-bedrijven in Europa gebruiken mits ze voldoen aan de strikte STRAKS-criteria voor natuur, bodem, water en milieu.



Op deze menukaart vind je het resultaat van onze visie op landbouw en voedsel anno 2040. Ervaar nieuwe perspectieven, proef wat wel kan. Hopelijk inspireren we hiermee ondernemers die de tekenen des tijds verstaan en op zoek zijn naar nieuw houvast voor hun verdienmodel. En natuurlijk is ons restaurant er ook voor iedereen die zich als voedsel-eter beseft dat onze keuzes de wereld van morgen vormgeven.

Niet alles is voor iedereen even lekker. Dus kies de gerechten die bij jou passen. Of probeer eens iets dat je nog nooit hebt gegeten.

Eet smakelijk

AMUSES

Om erin te komen: een paar korte quotes uit interviews over de toekomst van landbouw en voedsel

“Er is geen beter zonnepaneel dan mijn gras”



- Peter Oosterhof -
Melkveehouder

“Bodemgebonden landbouw én indoor voedselproductie”



- Jannemarie de Jonge -
Rijksadviseur voor de fysieke leefomgeving

“We moeten het perspectief van de natuur meenemen in alles wat we doen”



- Jessica den Outer -
Milieujurist

VOORGERECHTEN

Transitie van ons landbouw- en voedselsysteem betekent dat we op verschillende terreinen de bakens stevig gaan verzetten

SOEP ‘VAN STANDAARD NAAR SMAAK’

Melange van groenten die zijn geteeld en geselecteerd op pure smaak, geen bouillonblokjes nodig

“Lokale productie in korte ketens geeft de consument meer zeggenschap over voedsel en de boer meer inzicht in de markt”

Geert van der Veer, voorzitter Herenboeren



PASTA ‘VAN SCHADE NAAR SCHOON’

Deegwaren van tarwe die is geteeld met natuurvriendelijke gewasbescherming, met een saus van paddenstoelen

“Wij laten als landbouwnatie zien hoe je voedsel produceert die de natuur niet uitput en verwoest, maar juist versterkt”

Marjan Minnesma, directeur Urgenda



PASTEI ‘VAN GOEDKOOP NAAR GEZOND’

Met vlees van grasgevoerde runderen, veel groenten en diverse kruiden met een gunstig effect op de spijsvertering en darmflora

“Mensen die biologisch eten, hebben minder allergieën, minder snel bepaalde kankers en minder vaak obesitas”

Machteld Huber, onderzoeker en voormalig huisarts



RATATOUILLE ‘VAN VEEL NAAR VERSCHIEDENHEID’

Producten uit alle stroken op de akker van de toekomst, van aardappel tot peulvrucht, van bessen tot zwammen

“Communiqueer een ander verhaal over voedsel. Nu gaat dat alleen over ‘altijd de goedkoopste’. Dat doe je ook niet als het over een auto of een mobiele telefoon gaat”

Drees Peter van den Bosch, food ondernemer



SALADE ‘VAN GLOBALE WINST NAAR LOKALE ZEGGENSCHAP’

Mais-chips met avocado-vrije biologische groente-dip uit Flevoland

“Landbouwgrond in gezamenlijk eigendom (‘commons’) als aanjager van voedseltransitie en kansen voor boeren”

Frederike Praasterink, lector Future Food Systems



HOOFDGERECHTEN

Hoe benutten we de kansen voor nieuwe verdienmodellen in de landbouw binnen de grenzen van bodem, water en milieu? Hoe komen we tot multifunctionele landbouw die gezonder voedsel voortbrengt?

STOOFSCHOTEL ‘HERINRICHTING LANDELIJK GEBIED’

Mengsel van groenten en door bacteriën geproduceerde eiwitten, langzaam geeraard met een mix van tientallen kruiden

“Om onze landbouw en voedselproductie futureproof te maken (stikstof, water, klimaat) is een ingrijpende herinrichting van het platteland vereist die enkele decennia gaat duren”

Jannemarie de Jonge,
rijksadviseur voor de fysieke leefomgeving



QUICHE ‘TRUE PRICING MET FISCALE VOORDELEN VOOR GEZONDE VOEDING’

Hartig mengsel van niet verspilde groenten in een stimulerende en grenzen stellende korst van bladerdeeg

“Als we de echte prijs van voedsel berekenen, dan wordt gifvrij, gezond en lokaal voedsel vanzelf de goedkoopste optie”

Anne van Leeuwen, boerin Bodemzicht



STAMPPOT ‘80-20’

Hutspot opnieuw uitgevonden, met meer wortelen en uien en weinig vlees van een duurzaam scharrelvarken

“De inzet van micro-organismen voor de productie van voedingsingrediënten kan een groot deel van de huidige agrarische problemen oplossen”

Rob van Hattum, programmamaker



HACHEE ‘OM DE HOEK’

Lokale groenten gestoofd in een bouillon getrokken van kruiden uit de gemeenschappelijke stadstuin

“We moeten de zeggenschap over ons voedsel teruggeven aan de gemeenschap”

Bregje Hamelynck, CSA tuinder



NAGERECHTEN

Een luchtige afsluiting: de jeugd heeft de toekomst

KAASPLANKJE ‘REGENERATIEF’

Joost van Schie bouwt aan een regeneratief melkveebedrijf, dat proef je terug in zijn kaas



CRUMBLE ‘NASHI PEER’

Mark Venner maakt de plek waar hij thuis is mooier met agroforestry



TOETJE ‘KEFIR & KERSEN’

Welmoed Deinum verdient geld met bio-dynamische melk en lage kosten



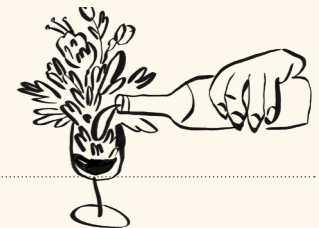
GEBAK ‘WORTELTAART’

Duurzaam moet lekkerder, gemakkelijker en goedkoper, vindt Alice Kramer



DRANKEN

Proost op de toekomst met fruit, kruid of druif



FRUITSAPPEN

Onze fruitsappen zijn afkomstig uit onze eigen boomgaard of van collega-fruitboeren, puur natuur, zonder toegevoegde suikers

KRUIDENTHEE

Eigen mengsels uit ons kruidenrijke grasland, aangevuld met inlandse thee op basis van wat vroeger onkruid heette

WIJNEN

Restaurant STRAKS serveert bij alle gerechten een bijpassende (ook alcoholvrije) wijn, afkomstig uit Europa (onder andere Nederlandse wijn) en verpakt in bag-in-box met een 80% lagere CO2 uitstoot

Deze menukaart bevat een bloemlezing uit het project 'Woordvoerders van de Toekomst', een serie interviews op initiatief van de Transitiecoalitie Voedsel, in samenwerking met MaatschapWij en Jeen Akkerman, mede mogelijk gemaakt door het programma Duurzaam Door.

De interviews vonden plaats in de periode maart-juni 2023, ten tijde van de schermutselingen over het zogenoemde Landbouwakkoord. Het doel ervan is om te laten zien dat een coherente en inspirerende visie op de toekomst van landbouw en voedsel in Nederland mogelijk is. En dat zo'n visie richting kan geven aan een transitie die niet alleen noodzakelijk is, maar vooral perspectief biedt aan ondernemers, aan beleidsmakers en aan consumenten. Omdat we allemaal graag bijdragen aan een betere wereld, aan ons eigen welbevinden en aan een goede gezondheid.

In de interviews schetsen 19 betrokken deskundigen een beeld van landbouw en voedsel in 2040.

We spraken met mensen die zelf actief zijn in de agrarische sector en met mensen die de sector van buitenaf beschouwen. Zij geven hun visie op basis van 'gerijpte ervaring' en 'jeugdige onverschrokkenheid'.

Hartelijk dank aan de Woordvoerders van de Toekomst:

Drees Peter van den Bosch (food ondernemer)

Welmoed Deinum (melkveehouder)

Bregje Hamelinck (CSA boerderij Ús Hôf)

Jessie van Hattum (adviseur duurzaamheid)

Rob van Hattum (programmamaker)

Machteld Huber (onderzoeker en voormalig huisarts)

Jannemarie de Jonge (Rijksadviseur voor de leefomgeving)

Alice Kramer (Kramer Food Family)

Anne van Leeuwen (boerin Bodemzicht)

Marjan Minnesma (directeur Urgenda)

Peter Oosterhof (melkveehouder)

Jessica den Outer (milieujurist)

Krijn Poppe (landbouweconoom)

Frederike Praasterink (lector Future Food Systems)

Dalila Sayd (initiatiefnemer Het Eetschap)

Joost van Schie (melkveehouder)

Lucas Simons (transitie-deskundige)

Geert van der Veer (voorzitter Herenboeren)


Mark Venner (ondernemer agroforestry)

Scan de QR-code om alle interviews op de website van de Transitiecoalitie Voedsel te lezen:



 TcVoedsel

 transitiecoalitie-voedsel.nl

 transitiecoalitievoedsel.nl/
woordvoerders-van-de-toekomst

