



Uitnodiging Herfstavondlezingen 2019

Voeding

Over voeding is de laatste jaren veel te doen. Wat is gezonde voeding? Welke culturele gewoonten hebben invloed op ons voedingspatroon, hoe heeft welvaart ons voedingspatroon gewijzigd en welke gevolgen heeft dit alles? Hoe duurzaam is daarbij ons voedsel eigenlijk en hoe staat het met de voedselveiligheid? Weten we eigenlijk nog wel wat we eten? Of is het de hoogste tijd dat er weer een meer directere relatie tussen de boeren en de consumenten groeit? En welke mogelijkheden liggen er in het verschiet als er op wetenschappelijk onderzoek gestoelde persoonlijke diëten mogelijk worden.



Programma:

4 november 2019. Het concept van Buurderij

Paul Beckers



Paul Beckers is onafhankelijk adviseur op het gebied van agro-food en bio-economie. Hij is o.a. betrokken geweest bij duurzame stadsontwikkelingsprojecten in Heerlen waar gekeken wordt naar het sluiten van kringlopen in de stad. Hij was initiatiefnemer van Buurderij Heerlen.

De maatschappij vraagt om meer transparantie in de voedselketen. Waar komt het voedsel vandaan en hoe wordt het geproduceerd? Tegelijkertijd nopen de stijgende vraag naar voedsel en de milieu- en klimaat gerelateerde implicaties van de huidige productiemethoden tot een herbezinning. Er is een speurtocht gaande naar nieuwe landbouwmethoden en alternatieve voedingsproducten. De kleinschalige duurzame boer probeert een antwoord te geven op deze uitdagingen, maar stuit op een aantal weerstanden. Daarom is er een internationaal initiatief gestart waarbij, onder de naam "Buurderij" korte ketens tussen lokale boeren en consumenten gerealiseerd worden.

Het concept houdt in dat producten uit de eigen regio door een aantal boeren en ambachtelijke producenten rechtstreeks worden aangeboden in de stad. Dit stimuleert een bewuster productie- en consumptiepatroon en een eerlijkere handel.

11 november 2019. De Limburgse keuken? Eten als identiteitsbepalende factor

Kitty Rompen



Kitty Rompen is antropologe en archeologe en conservator bij de Domijnen in Sittard

Zij zal de historie van onze Limburgse gerechten belichten en de culturele ontwikkeling van de eigentijdse keuken.

Kitty Rompen is lid van Rotary Club Sittard

Kookprogramma's, VVV's en horeca spreken graag over de typisch Limburgse gerechten. 'Knien in 't zoer' is bijvoorbeeld zo'n vaak genoemde klassieker in de Limburgse keuken. Een klassiek gerecht bereid van het vlees van een dier dat hier in het begin van de jaartelling niet eens voorkwam! Het zijn de Romeinen die het konijn, maar ook de kip en allerlei groenten en fruit hier mee naar toe namen. Het is een mooi voorbeeld van vermenging van culturen. Een ontwikkeling die door de eeuwen heen altijd zo is geweest en zo is gebleven, tot in onze tijd. Het eigentijds voorbeeld spreekt dan ook voor zich: er bestaat een recept voor zuurvlees (Limburgse klassieker) met als neveningrediënten ketjap (Aziatisch) en tomatenpuree (Italiaans)! Pure fusion!

Waar komt onze rijstevlaai vandaan, terwijl hier geen rijst wordt verbouwd? En waarom is de nonnevot typisch Sittards en wat te denken van bookeskook?

Vragen waarop wordt geprobeerd een antwoord te geven.

18 november 2019. Voeding en landbouw geven het menselijk bestaan betekenis

Michiel Korthals



Michiel Korthals is filosoof en was tot 2014 hoogleraar toegepaste filosofie aan Universiteit Wageningen. Hij is voorzitter van de Foundation for the Restoration of the European Ecosystems (FREE), die zich inzet voor natuurbehoud door natuurlijke begrazing. Michiel Korthals is lid van Rotary Club Naarden-Bussum.

Het huidige voeding- en landbouwregime produceert grote problemen, zoals klimaatopwarming, milieuvernietiging, dierenleed en armoede. Een belangrijk probleem is dat de kloof tussen productie en consumptie vervreemding bij consumenten en boeren teweeg brengt. De dominante

opvatting stelt dat je bezig houden met voeding kan worden vervangen door gemaksvoeding. Hiermee correspondeert de landbouw opvatting dat productie en kwantiteit centraal moeten staan. Echter, directe omgang met voeding en landbouw, dat wil zeggen cognitieve, normatieve en expressieve voedselvaardigheden, zijn net zo belangrijk als gezondheids- en taalvaardigheden. Ze dienen ondersteund te worden door maatschappelijke praktijken, zoals voedseldemocratie, voedselwethouders en boeren-vaardigheden. Overbrugging van de kloof tussen consumenten en producenten betekent ook nadruk op lokale landbouw en een vruchtbare samenhang tussen stad en landelijk gebied.

25 november 2018. Gepersonaliseerde voeding met een slimme mix van groente en fruit

Raymond Nolet



Raymond Nolet is directeur van Mifood, een bedrijf op de Brightland Campus Greenport te Venlo, dat als doel heeft het realiseren van een voedingsmiddel op basis van groente en fruit, waarbij een directe relatie gelegd kan worden met de individuele gezondheid.

Voedingsdeskundigen houden zich bezig met de ontwikkeling van een persoonlijk dieet dat volledig is afgesteld naar de wensen en behoeften van de gebruiker. Wetenschappers geloven dat voedsel een krachtig hulpmiddel kan zijn voor ziektepreventie als het op een slimme manier wordt gebruikt. Door droge groente en fruitmixen op een innovatieve manier te verwerken worden waardevolle voedingsstoffen behouden. Voor elk individu wordt de juiste mix gemaakt. Dit wordt gedaan aan de hand van 2 bloedtesten. Samen met Universiteit Maastricht wordt er in 2019 gestart met een menselijke interventiestudie naar gepersonaliseerde voedingsproducten. Er worden effecten gemeten op microvascularisatie en vroege processen in verband met de ontwikkeling van kanker. Dat zal op moleculair niveau gebeuren.

De lezing van deze avond wordt verzorgd door Raymond Nolet, directeur van Mifood. Vervolgens krijgen we een rondleiding door het laboratorium met een demonstratie hoe gepersonaliseerde voeding werkt en de werking van bepaalde voedingsstoffen op ons lichaam/darmen.

Let op ! Deze vierde lezing wordt gehouden op de Brightlandscampus Greenport te Venlo. Adres: Villa Flora, St. Jansweg 20, 5928 RC Venlo

Algemeen

Op de Herfstavondlezingen zijn alle leden van de Rotary Clubs in de regio en hun partners, maar zeker ook eventuele andere belangstellenden die geen lid zijn van Rotary, van harte welkom. De toegang is gratis maar aan de maaltijd en drankjes zijn wel kosten verbonden.

De lezingen op 4 november, 11 november en 18 november worden gehouden in Restaurant Op de Vos, Hasseltsebaan 100, 6135 GZ Sittard.

Avondindeling:

18.00 - 18.30 uur. Inloop

18:45 - 19:15 Maaltijd

19:15 - 20:30 Lezing

20:30 - .. Informeel samenzijn.

Voor toehoorders die geen lid zijn van Rotaryclub Sittard bedragen de kosten van de maaltijd ± € 15,00 (afhankelijk van het gekozen gerecht) exclusief eventuele drankjes, op de avond zelf te voldoen aan de bar van Restaurant Op de Vos.

De lezing van 25 november vindt plaats bij Mifood op de Brightlandscampus Greenport te Venlo. Adres: Villa Flora, St. Jansweg 20, 5928 RC Venlo

Ontvangst: 18.30. Start lezing 19.15. De lezing incl. rondleiding zal ongeveer 1,5 uur in beslag nemen. Bij de lezing op Brightlands Greenport Venlo zijn de kosten € 17,00 incl. koffie/thee en fruitwater en een verassing.

Er is ruimte voor zeker 50 personen, dus neem voor deze avond zo veel mogelijk vrienden en bekenden mee!! En maak onderling afspraken over poolen.

Regenwater Coloma.

Tijdens alle avonden is er de mogelijkheid om een vrijwillige bijdrage te leveren aan ons regenwater project aan de Coloma school in Oeganda.

AANMELDEN

U kunt zich aanmelden, en dit geldt ook voor Rotary leden en hun partners, op herfstavondlezingen@rotaryclub-sittard.nl

Uiterlijke aanmelddatum is de maandag voorafgaande aan de maandag waarop u wilt deelnemen. Dit in verband met de catering.

Met vriendelijke groeten,
Nicole Mengelers
Rotaryclub Sittard