



feestelijk dubbelnummer februari 2018

Anloo vergroent #4

een initiatief van mensen uit het dorp Anloo en de Magnuskerk om samen in kleine stapjes aan duurzaamheid te werken

‘Hier worden we gewoon blij van!’



Bert, Karin en Meyke ontvangen de prijs voor het duurzaamste dorp van Aa en Hunze uit handen van juryvoorzitter Jacco Langebeke.

Anloo heeft enorm veel om trots op te zijn, schreven we al eens eerder. Daar is op 24 januari iets bijgekomen: we mogen ons het duurzaamste dorp van Aa en Hunze noemen! Het bordje ‘duurzaamste dorp’ komt binnenkort bij een ingang van Anloo te hangen. Jacco Langebeke, voorzitter van de vijfkopige jury, had tijdens de prijsuitreiking in het gemeentehuis lovende woorden voor ons initiatief. Het allermooiste: ‘Hier worden we gewoon blij van!’ De jury prees onze brede aanpak, wat betreft de onderwerpen die we aansnijden en het bereik van de activiteiten. Ook vonden ze dat we professioneel te werk gaan en continuïteit laten zien. ‘We zien het initiatief graag groeien!’ zo eindigde het juryrapport over Anloo vergroent. Van zoveel lovende woorden worden wij als initiatiefgroep dan weer

heel blij! Minstens zo blij zijn we met de cheque van € 1000,-, waarmee we onze toekomstige activiteiten een stevig duwtje in de rug kunnen geven.

Drie andere initiatieven kregen een aanmoedigingsprijs. In Rolde gaan inwoners aan de slag om de nieuwe Boerhoorn zo duurzaam mogelijk te maken. Gieten organiseerde voor Oktober Kindermaand een toffe activiteit voor kinderen met duurzame materialen, waar ook verschillende plaatselijke ondernemers bij betrokken waren. In Eexterveen wordt gewerkt aan een systeem om regenwater op te vangen voor hergebruik. Met een leuk filmpje legden ze heel origineel uit wat het plan is. En ‘de plannen met ecologische moestuin en duurzaam dorps huis zijn inspirerend,’ aldus de jury.

Anloo vergroent wordt gemaakt door de gelijknamige initiatiefgroep en verschijnt de eerste donderdag van de maand, tegelijk met het Dorpsnieuws Anloo. Wil je direct op de hoogte zijn van onze activiteiten en het krantje persoonlijk via je mailbox ontvangen?

Mail ons:

karin@bbkk.demon.nl

meykebeekman@yahoo.com



Thema: (minder) vlees en milieu

Er zijn allerlei redenen om geen of minder vlees te eten. Voor sommige mensen is dat bijvoorbeeld dierenwelzijn of gezondheid. Ook duurzaamheid wordt vaak genoemd. Zo kost productie van veevoer erg veel ruimte, waarvoor meestal tropisch regenwoud gekapt is. En is het qua benutting van voedingsstoffen efficiënter om planten direct op te eten. ‘Minder vlees’ is misschien een gevoelig onderwerp. Toch diepen we het onderwerp hier wat grondiger uit, de impact van vlees op het milieu is namelijk enorm. Bovendien kan vegetarisch eten ook gewoon heel lekker zijn! Om dat te ervaren, organiseren we de actie 40x vega. Doe je mee?

(vervolg op pagina 2 & 3, 4)

in dit nummer...

- * wij zijn kern met pit
- * uitdaging: 40 dagen vega
- * weetjes over vlees, vega, soja...
- * Roelof spaart dieren...



actie: 40 x vega

Voor het eten van minder of geen vlees zijn allerlei goede redenen: het klimaat, dierenwelzijn, gezondheid en het beslag op tropisch regenwoud door teelt van veevoer. Bovendien is vegetarisch eten vaak lekker! Vanaf 14 februari (Aswoensdag) gaan we de uitdaging aan om 40 dagen vegetarisch te eten, met op vrijdagavonden een open eet-tafel bij iemand thuis. Zo maak je niet alleen kennis met vegetarisch eten, maar ook met elkaar. Voor elk van de 40 dagen leveren we een lekker recept. En we houden bij hoeveel CO₂ we met zijn allen besparen. Ook als je 40 dagen wat teveel vindt, ben je van harte welkom om mee te doen, want iedere kleine stap is er één!

Op vrijdag 16 en 23 februari en 2, 9, 16 en 23 april, 17.30-18.30 uur kun je aanschuiven voor een vegetarische maaltijd. Langer blijven mag, maar hoeft niet. Voor de onkosten vragen we een vrijwillige bijdrage.

Heb je een favoriet vegetarisch recept? Of vind je het leuk een vrijdag gasten te ontvangen? Laat het ons weten!



Zo doe je mee:

Stuur ons een mail en geef aan hoeveel dagen je tijdens de actie vegetarisch wilt gaan eten. Zo kunnen we uitrekenen hoeveel CO₂ we samen gaan besparen. Laat ook weten of/ wanneer je komt eten op vrijdagavond.

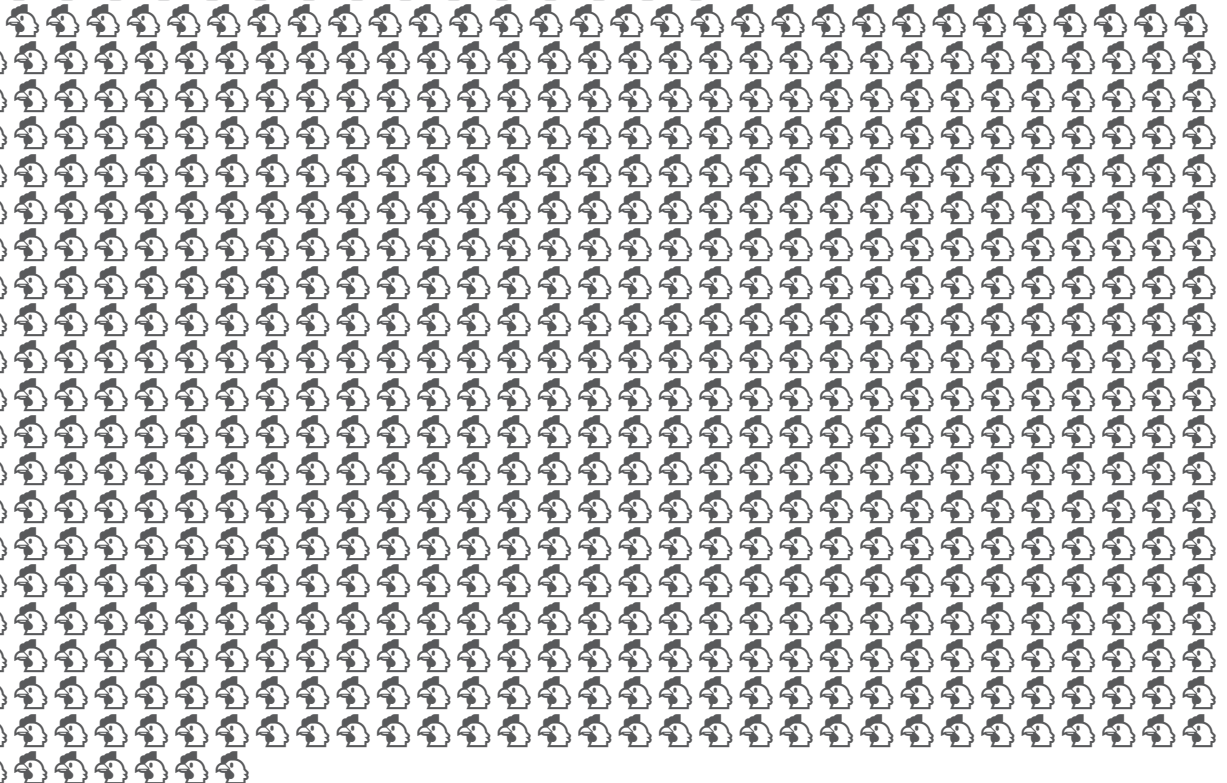
We sturen 40 lekkere recepten en het gastadres voor de vrijdagmaaltijden.

Roelof Oosterlaan, onze dorpsstandarts, is al 39 jaar vegetariër en er blij mee.

Dat is erg mooi, maar wat betekent dat? Welk verschil heeft hij in zijn eentje hiermee gemaakt?

Door al bijna veertig jaar geen vlees te eten, heeft hij het leven gespaard van:

16 varkens: 


686 kippen: 


1 grote koe ,

1 kalf ,

en een halve geit .

Ook heeft hij een gebied oerwoud gered van 3 hectare. Dat zijn zo'n 15.000 bomen! 

Hij heeft de uitstoot van 11,6 ton broeikasgas voorkomen: dat is de hoeveelheid CO₂ die vrij zou komen als je met de auto driemaal rond de aarde zou rijden! 

Roelof, namens Anloo vergroent en onze planeet: dankjewel! 

Wij zijn kern met pit!

Elk jaar vindt een competitie plaats op Provinciaal niveau voor het beste idee voor jouw buurt, dorp, in de vorm van het aanleggen van een speeltuin, het restaureren van een molen, een museum opzetten over de plaatselijke historie, een educatieve route in een natuurgebied of het organiseren van een groot theater waar de hele buurt aan mee doet.

Het zal u niet verbazen dat 'Anloo vergroent' nog enthousiaster geworden door de prijs van de Gemeente Aa&Hunze zich hiervoor heeft ingeschreven. De startmeeting was voor alle provincies op zaterdag 20 januari en voor Drenthe in het Provinciehuis in Assen gekoppeld aan de prijsuitreiking van de winnaar van 2017.

Wij hebben een presentatie gemaakt van onze plannen en uitleg kunnen geven aan de 70 bezoekers die aanwezig waren. Het project kernen met pit is een initiatief van de KNMH gesteund door o.a. Arcadis met als motivatie Maatschappelijke Betrokkenheid. Op de site van Kernen met Pit kunt u onder het hoofdje Projecten en dan doorklikken naar ingeschreven projecten 2018 ook lezen over ons initiatief!!

Wij gaan ook dit jaar er hard en met veel plezier tegenaan om samen met de inwoners van Anloo en de Magnuskerk veel werk te verzetten voor een duurzaam Anloo!!!

De werkgroep



Klimaatdoelen behalen met lekker eten!?

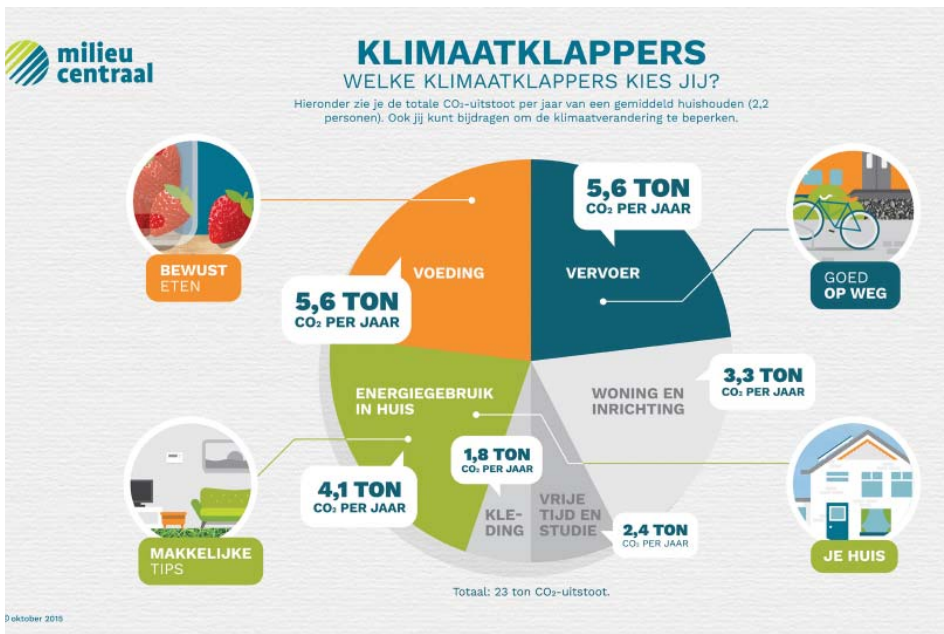
Voedselproductie heeft een enorm aandeel in de CO₂-uitstoot per persoon. Het goede nieuws: je hoeft geen ingewikkelde dingen te doen zoals je huis verbouwen, meer fietsen of zonnepanelen leggen om flink minder CO₂-uitstoot te veroorzaken. Alleen al het minder of niet eten van vlees en voorkomen van voedselverspilling heeft een enorm effect!

Wanneer alle Europeanen vegetarisch zouden eten (geen vleesproducten en eieren), behaalt de EU al voor 2020 de helft van haar milieudoelstellingen!

Als bijvoorbeeld alle Nederlanders 1 extra dag in de week geen vlees meer eten komt dit qua CO₂-uitstoot overeen met 1 miljoen auto's van de weg halen.

Wekelijks een gezinsmaaltijd met steak zorgt op jaarbasis voor bijna evenveel CO₂-uitstoot (0,9 ton CO₂) als het volledige stroomverbruik in een gemiddeld huishouden (1,2 ton CO₂). Om dat te compenseren moeten meer dan 40 bomen een jaar lang groeien.

Wanneer alle Europeanen vegetarisch zouden eten (geen vleesproducten en eieren), behaalt de EU al voor 2020 de helft van haar milieudoelstellingen!



Ruimtegebruik en CO₂: plantaardig eten is efficiënter

Veeteelt vraagt veel ruimte, vooral voor het produceren van het voer voor de dieren. Een kilo biefstuk vraagt gemiddeld 25 kilo voer, en dat moet ergens groeien. Van het mondiale landbouwareaal is 75% in gebruik voor de productie van veevoer en als grasland. Dat is veel, want vlees, zuivel en eieren leveren slechts 17% van alle calorieën die de wereld tot zich neemt. Er is niet veel geschikte landbouwgrond over, tenzij we nog meer regenwoud kappen. Ook de Nederlandse vleesconsumptie (dus niet wat we produceren en exporteren) vraagt relatief veel grond, met name in Brazilië. In totaal is daarvoor circa 10 miljoen hectare grond nodig – drie keer het Nederlandse landoppervlak.

(vervolg op pagina 4)

ruimte en CO₂: vervolg van p.3

In de grafiek (bron: voordwereldvanmorgen.nl) zie je de klimaateffecten van verschillende eiwitbronnen. Omdat alle broeikasgassen meegeteld zijn, scoren herkauwers zoals koeien en schapen niet zo goed. Groen aangeven is het energiegebruik voorafgaand aan en rondom de boerderij, oranje wat er daarna nog met het product gebeurt. Peulvruchten, vooral linzen, scoren het beste. En als je ze in een hooikist of theemuts laat garen, kost de bereiding nog minder energie.

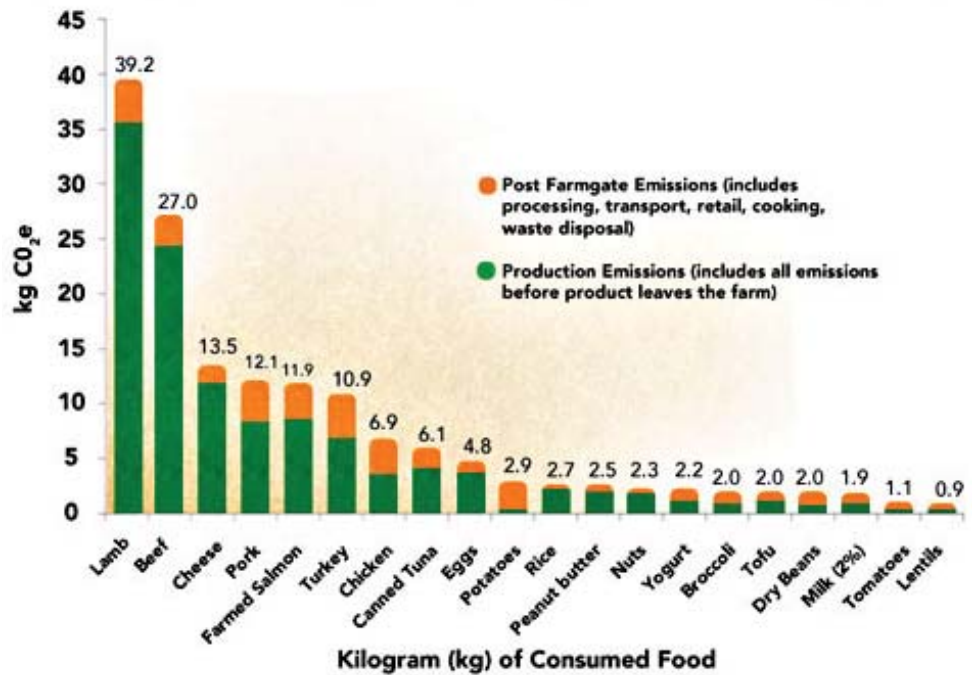
Bovendien zijn ze gezonder. Eet minder dierlijk en meer plantaardig, adviseert het Voedingscentrum, om hart- en vaatziekten en kanker te voorkomen.

Slecht nieuws tenslotte voor milieubewuste kaasliehebbers: het is dan wel vegetarisch, maar ook niet zo goed qua uitstoot van broeikasgassen.

duurzame soja?

Soja die voldoet aan de ProTerra-standaard is het beste alternatief. Deze standaard houdt in dat de biodiversiteit wordt gewaarborgd, genetische modificatie verboden is en de gezondheid en rechten van de boeren en de inheemse bevolking beschermd worden. Helaas staat het keurmerk meestal niet op de verpakking.

Let op het logo voor biologische landbouw: het groene blaadje. Biologisch geteelde soja is niet genetisch gemodificeerd (GMO) en er wordt geen gebruik gemaakt van bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Biologisch stelt geen eisen aan ontbossing, maar is vaak uit Europa afkomstig. Alpro (en Provamel), Taifun en Vbites claimen enkel verantwoorde soja te gebruiken. De grondstoffen voor deze producten worden verbouwd op plekken waar dit niet ten koste gaat van de regenwouden en zonder genetische manipulatie. Taifun gebruikt voornamelijk soja van Europese landbouw en Vbites gebruikt enkel Europese soja.



Soja/so-nee?

Wij als consument zijn vaak onwetend over hoeveel soja er in ons eten verwerkt zit. Een hamburger kan bestaan uit vlees van een koe die met soja-gevoed is, gebakken in margarine met sojaolie, op een broodje met soja-additieven en met een laag mayo met sojalecithine. Soja zit in veel meer dan alleen vegetarische vleesvervangers, tofu en sojamelk! Slechts 6% van de verbouwde soja zit daadwerkelijk zichtbaar in producten als sojamelk, tofu, vleesvervangers en sojasaus. Hoe hoger in de ingrediëntenlijst, hoe groter het aandeel.

Soja komt vooral uit Argentinië, Brazilië en Amerika. Grote gebieden van savannes, oerwoud en grasland zijn daar omgevormd tot sojaplantages. Het leefgebied van dieren verdwijnt, ecosystemen worden vernield. Ontbossing is verantwoordelijk voor 20% van de broeikasgas uitstoot en heeft hiermee een gigantische impact op klimaatverandering. Goedkope kiloknallers

zijn alleen mogelijk dankzij de spotgoedkope soja van de andere kant van de wereld. Duurder biologisch vlees komt van dieren die met biologische -duurzamer verbouwde- soja gevoerd worden.

Tachtig procent van de wereldwijd geproduceerde soja is genetisch gemodificeerd. Bij melk, vlees en eieren van dieren die genetisch gemodificeerd veevoer hebben gegeten, hoeft dat niet op het etiket vermeld te worden. Door genetische veranderingen kan soja resistent gemaakt worden tegen zwaar vergif zoals roundup. Dat maakt het helaas gemakkelijker om er veel van te gebruiken... Soja wordt steeds meer in Europa geteeld. Nog wel op kleine schaal, maar het veroorzaakt 80 tot 90 procent minder milieuschade dan de Zuid-Amerikaanse soja: er wordt minder bos voor gekapt, en de transportafstand is korter.

Afbeelding sojagehalte per kg/liter/ei:

