

Power stories

MARJA FIETST STAD EN LAND AF VOOR HAAR EIGEN ETEN

Home / Power stories



Door: Fabienne



06 mei 2020



Een vakantie in Zeeland inspireerde Marja om haar eten voortaan zoveel mogelijk te kopen bij lokale boeren en kwekers. Ze richtte het platform 'Fietsen voor m'n eten' op, dat inmiddels bijna 10.000 leden heeft. Door de Corona-crisis is er veel belangstelling voor de routes en adresjes die via het platform worden gedeeld. 'Mensen beseffen steeds beter hoe belangrijk het is om lokale boeren te steunen en eerlijk te eten'

Na verschillende, opeenstapelende gebeurtenissen binnen haar familie, legde Marja het werk binnen haar eigen massagepraktijk aan huis tijdelijk stil. Ze droeg de mantelzorg voor een familielid en voelde dat ze tijd voor zichzelf moest nemen. 'Mijn partner en ik hebben altijd al van kamperen gehouden, regelmatig gaan we er even tussenuit. Voor slechts een weekendje, of voor een week of twee. Beiden vinden we het heerlijk om door Nederland rond te trekken en ons eigen land te verkennen. Ditmaal vertrokken we met onze caravan en fietsen richting Zeeland. Zeeland hadden we altijd al een mooie plek gevonden en we kwamen er maar al te graag om tot rust te komen. Je hebt er heel mooi water dat perfect is om op te kitesurfen, en ook de gebieden daaromheen zijn prachtig. Samen brachten we er wat tijd door, totdat mijn partner weer aan het werk moest. Daarna besloot ik in mijn eentje op de fiets de boel verder te gaan verkennen. Tijdens deze fietstochten kwam ik prachtige stalletjes en boerderijen tegen en deze lokale voedselbronnen fascineerden me enorm. Ik merkte dat voedsel dat rechtstreeks van de bron afkomstig is, veel smaakvoller is. Hierdoor besloot ik om mezelf drie weken lang van lokaal voedsel te voorzien. Ik leerde de meest heerlijkste soepen en rijkge vulde salades te maken van verse producten die ik anders in de supermarkt gekocht had.'

Landelijke dekking

Toen Marja drie weken op drie verschillende Zeeuwse eilanden gekampeerd had, ging ze terug naar huis. Door het heerlijke eten dat ze in de afgelopen drie weken had mogen proberen, besloot ze het aantal bewerkte producten dat ze eerder nuttigde, te beperken tot het minimum en te blijven fietsen voor haar eigen eten. 'De lokale voedselbronnen die ik in mijn tijd in Zeeland gezien had, bleven in mijn hoofd rondtollen. Alles wat ik daar gezien had, vormde zich langzaam maar zeker tot een uitgewerkt concept in mijn hoofd. Ik wilde niets liever dan lokaal eten blijven ontdekken, bewerkt voedsel mijden, mijn gebruik van plastic aanzienlijk minderen en daarmee beter voor mijzelf, anderen en de wereld zorgen. Met het aanmaken van de Facebook groep 'Fietsen voor m'n eten - Westland', was de eerste stap gezet. Ik voegde wat vrienden toe van wie ik wist dat ze net als ik in het Westland woonden en had binnen drie dagen meer dan 500 leden. De hoeveelheid leden bleef toenemen en de groep groeide als een speer. Door de vele tips werd de groep echter wat onoverzichtelijk, waardoor ik besloot om zelf een kaart te maken in Google Maps. Daarop stonden toen 50 adressen van lokale boerderijen en voedsel stalletjes, zodat alle inwoners en omwonenden van Westland een kaart hadden die ze af konden fietsen om zichzelf zo van lokaal en vers voedsel te voorzien. Sinds mijn reis naar Zeeland streef ik naar een landelijke dekking, en ik wil anderen hetzelfde laten ontdekken.'

Uniek platform

'Inmiddels staat de ledenteller op zo'n 10.000 leden, en bestaat de kaart van regio Westland uit al meer dan 200 adressen. Niet alleen het aantal adressen van kwekerijen, boerderijen en stalletjes blijft groeien, maar ook de groep zelf heeft zich uitgebreid door middel van mede-fietsers die ieder hun eigen omgeving ontdekken en hier een kaart van opstellen. Net zoals op de kaart van regio Westland, staan ook daar boerderijen, kwekerijen en kleine winkeliers als de bakker en slager op. Deze samenstelling maakt ons breder dan de standaard stalletjes-pagina's die al bestonden, wat ik een leuk onderscheid vind. Dit maakt het namelijk mogelijk om werkelijk waar alles dat onze leden normaliter in de supermarkt kochten, volledig lokaal te kopen. Zo eet je niet alleen vers, nuttig je minder bewerkte voedingsmiddelen en verbruik je minder plastic, maar draag je ook bij aan een eerlijke prijsstelling. Producenten van voedsel in de supermarkt worden vaak onderbetaald, terwijl de makers van rechtstreekse producten gewoon goed geld voor hun producten krijgen, en wij op die manier ook waar voor ons geld.'

Bewust leven

Ook naast het platform leeft Marja bewust. 'Waar menig mens zijn broodzakken weggooit zodra het brood op is, hergebruik ik deze zak voor de groente die ik ophaal bij lokale boerderijen en stalletjes. Lege jampotjes worden gevuld met nieuwe conserven die van eten met een plekje worden gemaakt en ook eierdozen gooi ik niet meer weg. Deze breng ik langs de boerderijen die ze kunnen gebruiken voor de verkoop van de eieren van hun kippen, zodat de verpakkingen extra tot hun recht komen. Doordat ik zoveel hergebruik, zitten mijn groene en grijze kliko na de gebruikelijke twee weken nog lang niet vol. Gemiddeld duurt het acht tot tien weken tot ze vol zitten en geleegd moeten worden, terwijl anderen ze na twee weken ècht stampvol hebben zitten. Vegetariër ben ik overigens niet, wel koop en eet ik vlees heel bewust en eet ik minder vlees dan voorheen. Ook kies ik vanwege de duurzaamheid voor dubbeldoel koeien, die ons zowel in zuivel als vlees voorzien. Ik vind het welzijn van zowel de boer als het dier belangrijk en ben ervan overtuigd dat vlees een vereiste voor de mens is vanwege bepaalde voedingsstoffen die we nodig hebben.'

Passie centraal

'Door het coronavirus kan ik voor mijn werk als massagetherapeute tijdelijk geen cliënten behandelen. Een voordeel hiervan is dat dit mij extra ruimte biedt voor 'Fietsen voor m'n eten'. Momenteel ben ik bezig met het uitwerken van die nieuwe ideeën en het opzetten van kaarten voor nieuwe regio's, zodat we als platform kunnen blijven groeien. Er zijn veel vrijwilligers die in allerlei opzichten hun bijdrage leveren aan het platform, dat vind ik hartverwarmend. Zo zijn we niet alleen een platform, maar ook echt een community, waarin diverse passies en leefstijlen centraal staan. Of het nu regent, waait, sneeuwt of stormt, allemaal stappen we op de fiets voor vers en lokaal eten.'

Bekijk [hier](#) de site van Marja.