



NZV Inspiration diner, 10 maart 2010, Hof van Wageningen

Onder het genot van een diner werd door 22 deelnemers en 2 inleiders gediscussieerd met tafelgenoten over de noodzaak tot innovatie, en de richting van deze gewenste vernieuwing in de veehouderij. Marc Jansen deed dit vanuit de ogen van de consument en levensmiddelenbranche en Maurits Steverink vanuit het standpunt van Biologica. Steverink liet zien dat er een trend is naar verduurzaming van gebruikte ingrediënten in levensmiddelen, en dat steeds meer merken deels biologische producten verwerken. Jansen ontcrachtte de misvattingen dat bulkproductie altijd van lage kwaliteit is, en dat duurzaam produceren duur is. Hij gaf verder aan dat de NGO's duurzaamheid makkelijk vertalen in de oplossing 'eet minder dierlijk', maar dit kon op weinig bijval rekenen in de zaal.

De volgende stellingen werden aan de zaal voorgelegd: 'Volop concurreren op verschil in duurzaamheid en voedselveiligheid is een must voor de Nederlandse veehouderij', en 'Over 100 jaar eten we alleen nog vlees op zon- en feestdagen'. Deze stellingen leverden de nodige discussie aan tafel op.

Menu:

Voorgerecht:

Tomatensoep met Basilicum

Hoofdgerecht:

Gebraden Varkenskotelet met champignonsaus

Visstooftje met venkel en gamba's

Seizoensgroente en peterselie aardappel

Nagerecht:

Fruitsalade

Diverse soorten mousse

Broodpudding met vanille saus