



Illustrer : periodiek voor de alumni van de Universiteit Utrecht

<https://hdl.handle.net/1874/404274>



Universiteit Utrecht

6 | Eten moet weer leuk worden

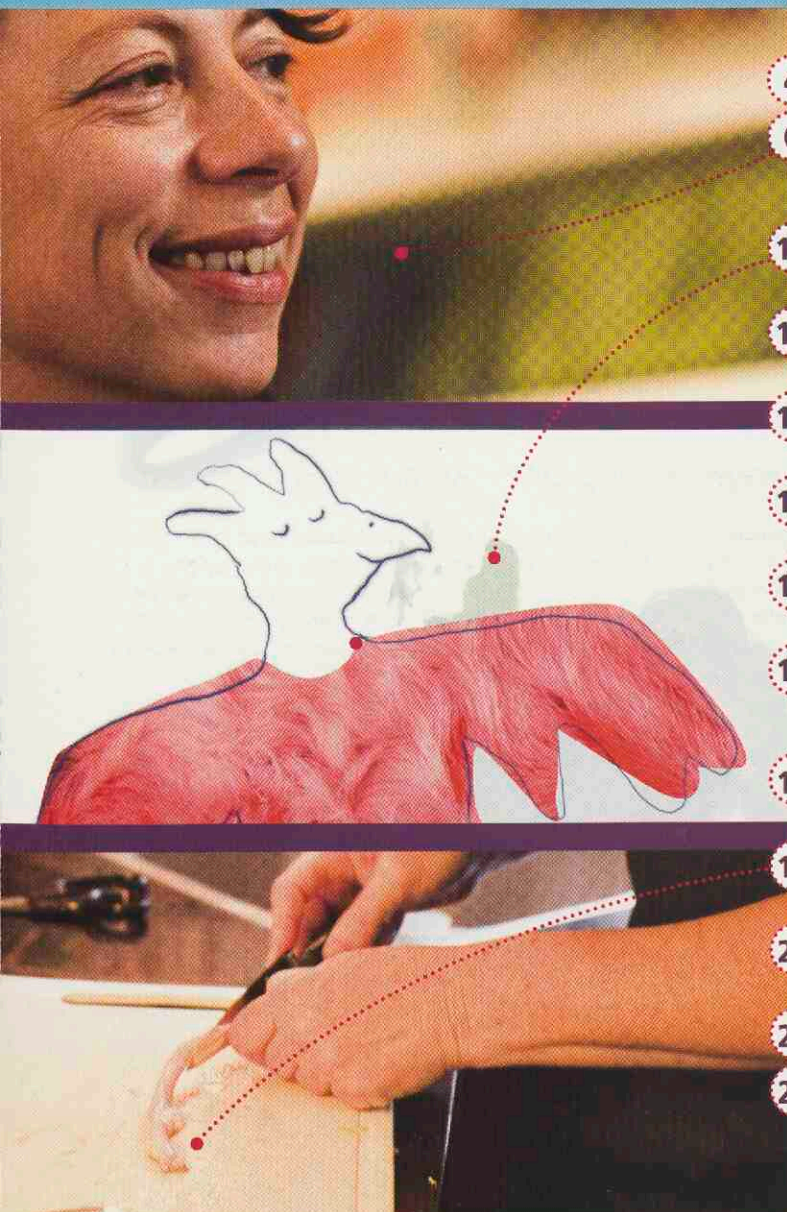
10 | De wereld achter de kerstkalkoen 18 | Beenmerg, lekker!

Kwartaalblad voor de afgestudeerden van de Universiteit Utrecht • Nummer 45 • December 2006 • Oplage 70.000 • www.alumni.uu.nl



Smakelijk!

De decemberdagen staan weer voor de deur. Traditioneel staan deze in het teken van lekker eten. Eetkenners van de Universiteit Utrecht praten je onder andere bij over verrassende bereidingswijzen, hormonen die dun maken en cafetariadiëten. Alumni vertellen over koken voor Bruce Springsteen, of hoe je beenmerg klaarmaakt. Smakelijk!



- 4 **Nieuws**
- 6 **Eten moet weer leuk worden**
Eetkenners over hormonen, voedselverslaving en verrassende bereidingswijzen
- 10 **Uit de Toren**
De wereld achter de kerstkalkoen
- 11 **De sprong van Colin Mellis**
Ruim boven het maaiveld
- 12 **Gamen is allang geen spelletje meer**
Werken in de game-industrie
- 14 **De zijsprong van Gauko Kuiken**
Hoe een moleculair bioloog cateraar werd
- 15 **Kiek**
Uit het fotoalbum van Utrechtse alumni
- 15 **Utrechtse stellingen**
Prikkelende, humoristische en intrigerende stellingen uit Utrechtse proefschriften
- 16 **Richting Europees alumnibeleid**
Bestuursleden Universiteitsfonds aan het woord
- 18 **Beenmerg, lekker!**
Middeleeuws smullen
- 20 **Hora Est**
Activiteiten en publicaties voor alumni
- 22 **Berichten voor alumni**
- 24 **Odysseus**
Bericht uit Utrecht van Ingmar Heytze en Ivar Pel

Illustrator 45, jaargang 11, november 2006
Illustrator is een uitgave van de Universiteit Utrecht en het Utrechts Universiteitsfonds, in samenwerking met faculteiten en verenigingen. Illustrator verschijnt vier keer per jaar en wordt toegezonden aan afgestudeerden van de Universiteit Utrecht in een oplage van 70.000 • **Hoofdreducteur:** Lucio Koks • **Eindredacteur:** Richard van Galen • **Redactie:** Armand Heijnen, Manon Renaud, Jacomijn Timmermans • **Redactieraad:** Piet van Asseldonk, eindredacteur NOVA, Lex Heerma van Voss, hoogleraar faculteit Sociale Wetenschappen, Jenny Huttinga, communicatieadviseur Tappan Communicatie, Tom Peljster, communicatiemanager internationaal Rabobank, Thijs

Pollmann, emeritus hoogleraar Letteren; Frieda Pruim, redacteur Opzij; Winnie van Rossem, excreative director Magazine Partners; Arie Smit, voorzitter U-fonds en oud-directeur Teleac/NOT • **Aan dit nummer werkten verder mee:** Wanda Dijkstra, Ingmar Heytze, Wilma de Lange, Solemie Martis, Carina Nijssen, Wijnbrand Schaap, Jannetje Voskamp, Charlotte Wurmbain • **Foto's:** Marijn Alders, Maarten van den Haak, Maarten Hartman, Ivar Pel, Ricardo Smit • **Foto omslag:** Ivar Pel • **Illustraties:** Berniet Ragetti • **Ontwerp en opmaak:** WRIK (BNO), Utrecht • **Druk:** Hoontstijl • **ISSN:** 1338-4703 • Voor toezending is gebruik gemaakt van het alumni-bestand van de Universiteit Utrecht.

© Universiteit Utrecht. Illustrator, periodiek voor alumni van de Universiteit Utrecht. Overname van artikelen is – met bronvermelding – toegestaan.

De volgende illustrator (nr. 46) verschijnt op 28 februari 2007. Reacties, suggesties en ingezonden mededelingen kunt u sturen voor 28 december 2006. De redactie houdt zich het recht voor ingezonden mededelingen te weigeren of in te korten.

Redactieadres: Illustrator, Postbus 80125, 3508 TC Utrecht, (030) 253 9300, illustrator@uu.nl.



Foto: Marlene Wintjes

Pianospelen is net prediken

Carolina den Hertog (25) wil na haar studie godgeleerdheid predikante worden. In oktober deed ze mee aan het Internationaal Studenten Pianoconcours, georganiseerd door de Universiteit Utrecht en het Utrechts Universiteitsfonds. 'Ik wil mensen graag iets moois brengen. Als ik preek, maar ook als ik piano speel.'

Tijdens het zevende Internationaal Studenten Pianoconcours van de Universiteit Utrecht (16-19 oktober 2006) liet Den Hertog van zich horen. 'Ik had meegedaan aan de Rotterdamse Pianodriedaagse en daar was ik tot mijn eigen verbazing in de halve finale terechtgekomen. Ik heb al jaren geen les meer, dus ik vond het heel wat. Ik kreeg de smaak te pakken en schreef me in voor dit concours.' Helaas moest ze nu al in de eerste ronde het veld ruimen. 'Ik vond het jammer, maar ik had er rekening mee gehouden. Dit is niet zomaar een concours; het is heel prestigieus.' Aan deze competitie voor amateurpianisten deden 18 studenten mee uit de hele wereld, zoals Rusland, Taiwan en België. Naast Den Hertog waren er nog vier Nederlandse deelnemers.

Ze heeft het concours goed kunnen benutten: 'Ik heb veel geleerd van het spel van anderen. Dat is heel inspirerend. Iedereen heeft een heel eigen manier van optreden, van interpreteren, van de toetsen aanraken, van klank maken. En dan de bewegingen die ze maken, hoe de houding is, hoe ze binnenkomen, weggaan; de hele performance.'

In de pauze van de finale in Muziekcentrum Vredenburg spreek ik een enthousiaste Den Hertog, die met volle teugen geniet van het muziekgebeuren: 'Het is heel leuk om mee te maken, het hele concours, maar zeker ook vanavond. Ik hoorde het stuk dat ik zelf ook heb ingestudeerd, nu pas met een orkest. Als je in je eentje speelt, kun je zo langzaam of snel gaan als je wilt. Als je per ongeluk een maat overslaat, is er geen man overboord. Met een orkest is dat niet zo; dan moet je het toch allemaal bij elkaar houden, solist en orkest. Daar is de dirigent dan

natuurlijk voor, maar het is heel lastig.' Aan het orkest, het Utrechts Studenten Concert, zal het niet liggen: 'Het orkest is heel goed. Ze zijn op elkaar ingespeeld en ze luisteren goed. En het zijn ook amateurs; ze doen het naast hun studie, net als de deelnemers aan dit concours.'

Den Hertog speculeert op mijn verzoek over de uitslag: 'Het is wel heel moeilijk om te zeggen wie er nou echt beter was; het waren drie heel verschillende stukken. Toch denk ik dat Clare Hammond gaat winnen, maar die is ook al semiprofessioneel bezig. Ze heeft een heel eigen stijl van pianospelen en van het begin tot het eind is het een heel eigen opvoering. Het is echt kwaliteit.'

'Pianisten zijn een bepaald type mensen. Een piano is echt een solo-instrument. Mensen die viool spelen of hobo zijn meer *teamplayers*.' Den Hertog wil na haar studie graag predikante worden. Ze ziet wel overeenkomsten met haar liefde voor de piano: 'Als je een preek houdt, dan heb je ook een opvoering voor een groep. Ik wil mensen graag iets moois brengen. Als ik preek, maar ook als ik speel. Ik speel graag voor anderen.'

Den Hertog kreeg gelijk met haar voorspelling: de Britse Clare Hammond sleepte de eerste prijs in de wacht. Den Hertog: 'Ik vind het zeker terecht. Clare weet wat ze doet. De jury noemde haar spel briljant en daar sluit ik me helemaal bij aan. Ze heeft ook wel meer muzikaliteit dan de andere finalisten; iets meer diepgang. En een goede performance. Dat maakt het helemaal af.'

[Wanda Dijkstra]

In de Domkerk tekenen UU-collegevoorzitter Yvonne van Rooy en Henry Yang, de chancellor van de University of Santa Barbara, de overeenkomst.



Foto: Ivar-Peijl

Samenwerking met topuniversiteit Californië

Bij de opening van het academisch jaar heeft de Universiteit Utrecht een samenwerkingsovereenkomst gesloten met de University of California. De University of California bestaat uit tien universiteiten, waaronder Berkeley en UCLA. Door de afspraak kunnen jaarlijks honderd studenten uit Utrecht voor een half jaar of een jaar in Californië studeren. Daarnaast gaan de beide universiteiten meer structureel samenwerken op het gebied van onderzoek. 'De University of California is een ideale partner voor ons', aldus Yvonne van Rooy. 'In Californië heerst een internationaal topwetenschappelijk klimaat met veel innovatief onderzoek.'

De Universiteit Utrecht wil graag een internationale onderzoeksuniversiteit blijven. De UU wist voor het derde jaar op rij haar hoge positie te behouden op de Shanghai ranking van topuniversiteiten: plaats veertig op de wereldranglijst en nummer zes van Europa.

NIEUWS

Kijk voor een actueel en uitgebreid nieuws- en agendaoverzicht van de Universiteit Utrecht op www.uu.nl/nieuws.

Psychologie start ook met kleinschalige Colleges

Eerstejaars studenten psychologie worden met ingang van dit studiejaar ingedeeld in vijf Colleges. Het is een pilot om de massaliteit van de opleiding te doorbreken. Alle eerstejaars studenten worden voor één jaar ingedeeld in een College dat bestaat uit een hoofddocent, een viertal tutoren en ongeveer honderd studenten. Eerdere Colleges laten goede resultaten zien. Van de studenten van het University College Utrecht, de internationale brede bacheloropleiding, rondt meer dan 90% de opleiding af. Maar liefst 98% daarvan doet dat binnen de termijn. Vorig jaar startte Rechtsgeleerdheid het Utrecht Law College om recht te doen aan het verschil in motivatie en ambitie binnen de grote groep rechtenstudenten.



Foto: Ricardo Smit

Alweer de beste!

Het weekblad Elsevier heeft voor het derde achtereenvolgende jaar de UU uitgeroepen tot de beste universiteit in Nederland. In hun jaarlijkse onderzoek onder 2000 hoogleraren en 7200 studenten bleek dat de UU onder andere de beste opleiding bestuurskunde heeft en dat hoogleraren maar liefst zeven opleidingen op de eerste plaats zetten: Nederlands recht, bestuurskunde, biologie, geschiedenis, Nederlandse taal en cultuur, natuur- en sterrenkunde en biomedische wetenschappen. Voor deze prestatie kregen alle medewerkers een gele roos uitgereikt. Meer informatie over de enquête: www.alumni.uu.nl/illustrer.

Centrum voor Religie en Samenleving geopend

De subfaculteit Godgeleerdheid van de Universiteit Utrecht heeft op vrijdag 8 september 2006 het Utrechts Centrum voor Religie & Samenleving geopend. Dialoog met de maatschappij over actuele kwesties waarin geloof een rol speelt en kennisverspreiding zijn de belangrijkste doelstellingen. Het centrum wil vooral een schakel zijn tussen academie en maatschappij. Het is nadrukkelijk geen oecumenische instelling maar een academische, dus ook andere universitaire onderdelen kunnen in de toekomst meedoen aan de activiteiten.

15 miljoen voor vogelgrieponderzoek

De Kennisketen Infectieziekten Dier heeft een bedrag van 15 miljoen euro toegekend gekregen uit de FES-gelden (Fonds Economische Structuurversterking) van 2006. Dit geld wordt besteed aan een vier jaar durend onderzoek naar vogelgriep.

Het onderzoeksproject Aviaire Influenza richt zich op het voorkomen van een ernstige mondiale griepuitbraak onder mensen. Gezien de toenemende wereldwijde dreiging van de vogelgriep voor mens en dier is dit onderzoek van groot sociaal, maatschappelijk en economisch belang. De Kennisketen Infectieziekten Dier is in februari 2006 opgericht. De faculteit der Diergeneeskunde werkt daarin samen met verschillende onderzoekers en instituten.

iDEAL is snel en veilig, maar duur

Niet alleen promotieonderzoeken komen in het nieuws, soms ook afstudeeronderzoeken. Economisch geografen Tania Rademaker en Mong-Nee Khaw van de Universiteit Utrecht deden bij 218 webwinkels onderzoek naar het nieuwe betaalsysteem iDEAL, waarmee consumenten producten op het internet direct kunnen betalen via hun bankrekening. Consumenten en webwinkeliers zijn tevreden, maar die laatste groep vinden de transactiekosten echter nog wel te hoog en ze zijn niet tevreden over de promotie voor het betaalsysteem.

iDEAL kent sinds de lancering in oktober 2005 een snel groeiend klantenbestand dat nu bestaat uit bijna 2000 webwinkels. Ongeveer 13% van alle webbetalingen gaan momenteel via iDEAL. Er zijn al meer dan twee miljoen transacties geweest.

Prince Claus Chair voor Pakistaanse

De Pakistaanse professor Nasira Jabeen is benoemd tot hoogleraar op de Prince Claus Chair. Jabeen zal haar onderwijs en onderzoek richten op Good Governance: een centraal begrip in pogingen de kwaliteit van het besturen in ontwikkelingslanden te stimuleren. Het gaat daarbij om transparantie en verantwoordelijkheid in het optreden van overheden en private en publieke (intermediaire) organisaties.

De Prince Claus Chair is een wisselleerstoel op het gebied van ontwikkelingssamenwerking en is ingesteld door de Universiteit Utrecht en het Institute of Social Studies. Voor deze leerstoel komen uitmuntende, jonge academici uit Afrika, Azië, Latijns-Amerika, de Cariben of de Pacific in aanmerking.



Alumni in het nieuws

Alumnus *Herman Struijlaart* (45) is per 1 augustus 2006 directeur bij Van Dale Lexicografie. Hij werkte sinds 1998 bij Wolters Kluwer in diverse managementfuncties.

Bert Weckluysen (38), begunstiger van het Utrechts Universiteitsfonds/Alumnibureau, heeft de Gouden Medaille gekregen van de KNCV (beroepsvereniging voor de chemie & life sciences). Deze prijs staat voor de meest veelbelovende jonge chemicus.

Alumna *mr.drs. Noor Lourens* (29-12-1979) heeft uit handen van de president van de Hoge Raad de scriptieprijs van de Academie voor wetgeving ontvangen. In 2006 is zij zowel in Bestuurskunde als in Nederlands Recht cum laude afgestudeerd. Per 1 november gaat ze aan de slag als organisatieadviseur bij advieskantoor BMC.

Alumna en bijzonder hoogleraar *Prof.dr. Marjan Schwegmann* wordt de nieuwe directeur van het Nederlands Instituut voor Oorlogsdocumentatie (NIOD). Zij volgt op 1 maart 2007 Hans Blom op. Schwegmann (55) is bijzonder hoogleraar vrouwen geschiedenis aan de Universiteit Utrecht.

Drie alumni hebben van het NWO een mozaïeksubsidie toegekend gekregen, de beurs voor talentvolle allochtone afgestudeerden. De Utrechtse gehonoreerden zijn de Colombiaanse *drs. Maria Balcázar Vargas* met een onderzoek over duurzaam gebruik van regenwouden. *Mr. Masha Fedorova* uit Rusland deed onderzoek naar eerlijk proces bij internationale straftribunalen en de Vietnamese *drs. Tri Nguyen* deed bij het UMC Utrecht onderzoek naar nierherstel bij suikerziekte.

Aan *prof.mr. Cees Flinterman*, hoogleraar Rechten van de mens en directeur van het Studie- en Informatiecentrum Mensenrechten van de Universiteit Utrecht, is op 29 september 2006 een Koninklijke Onderscheiding uitgereikt door mr. Yvonne van Rooy, voorzitter van het college van bestuur. Hoogleraar Flinterman wordt ridder in de orde van de Nederlandse Leeuw. Hij krijgt de Koninklijke Onderscheiding voor zijn bijzondere verdiensten op het gebied van de rechten van de mens.

Hoogleraar Denise de Ridder over ons eetgedrag

Eten



Sinterklaas en Kerstmis staan weer voor de deur. Traditioneel staan deze feestdagen in het teken van gezelligheid, cadeautjes en lekker eten. Wat we eten is belangrijk, maar ook met wie we eten en hoe we eten. Illuster sprak met de eetkeners van de Universiteit Utrecht. Over hormonen die dun maken, verrassende bereidingswijzen, nieuwe gezondere groenten, voedselverslaving en recepten die goed zijn voor het onderlinge begrip tussen culturen.

moet weer leuk worden

Denise de Ridder is hoogleraar psychologie aan de faculteit Sociale Wetenschappen en doet onderzoek naar het menselijke gezondheidsgedrag. Of liever: naar de hardnekkigheid waarmee we ongezond willen blijven.

U zegt dat wie van een verslaving af wil komen, best nog wel een keertje mag zondigen. Ik heb geleerd dat dat uit den boze is. Een enkele sigaret als je gestopt bent met roken is al funest.

Discipline is belangrijk om dingen in het leven te bereiken. Maar aan de andere kant weten we inmiddels ook dat wilskracht eigenlijk werkt als een spier. Je kunt hem trainen, maar hij raakt ook snel verzwakt. Ik zie dat mensen die vertrouwen op hun zelfdiscipline het vaak minder goed volhouden. Ze willen sterk zijn, en vergeten om slimme strategieën te gebruiken. Mijn stelling is dan ook: wie niet sterk is, moet slim zijn. Zoiets gaat ook op voor roken, al is het met ongezond eetgedrag eigenlijk ingewikkelder.

Maar roken is toch heel verslavend?

Roken is geen primaire levensbehoefte. Voor eten gaat dat niet op. Al die mensen die diëten volgen komen dat ook tegen. De zogenaamde *zero tolerance*-diëten, waarbij je niet mag afwijken van de regels, zijn gedoemd te mislukken. Epidemiologisch onderzoek heeft aangetoond dat na tien jaar iedereen weer op zijn oude gewicht is, of nog zwaarder. Wat wel helpt is wat minder, of wat verstandiger te eten. Je kunt slimme strategieën bedenken om gezond te leven, zonder het jezelf moeilijk of zelfs onmogelijk te maken.

Zijn we zo gemakzuchtig?

Wij weten wel dat bepaalde dingen slecht voor ons zijn, maar we voelen het niet. We zijn evolutionair niet toegerust om de gevaren van hamburgers en onveilige seks te herkennen. Wel om afgronden en spinnen als eng te zien. Van nature is vrijen zonder condoom, een vette hamburger eten of zelfs misschien ook roken niet direct te ervaren als slecht. Je moet daarvan overtuigd worden. Inmiddels weet iedereen in Nederland dat roken slecht is. Maar we gedragen ons er nog niet naar. Veel dingen die ongezond zijn, zijn namelijk wel lekker of belonend. Maar hoe dan ook moet je jezelf, tegen dat lekkere gevoel in, overtuigen om ermee te stoppen. Dat lukt heel slecht.

Maar overgewicht is nu wel opeens een probleem. Hoe zit dat?
Tot de jaren zeventig was er eigenlijk niets aan de hand. Er waren eet-

regels en er bestonden geen tussendoortjes. Daarna kwamen we meer en meer in een omgeving terecht die vetzucht in de hand werkt: we noemen dat een *toxic food environment*. Net zoals ons milieu vervuild is door uitlaatgassen en chemicaliën, is ons eetmilieu vervuild door fastfoodketens, grotere porties en marketing. Het wordt je bijna door de strot geduwd om te blijven eten.

Dat maakt verstandig eten moeilijker?

Het is makkelijker om niet aan eten te denken als het niet in al zijn verleidelijkheid voor je neus ligt. In de Verenigde Staten heeft onderzoek aangetoond dat er een rechtstreeks verband is tussen de afstand die iemand van een fastfoodketen vandaan woont en zijn BMI (*Body Mass Index*). Bijna iedereen woont daar dichtbij een fastfoodrestaurant, dus tel uit je winst. Op wereldschaal zie je dat de obesitasepidemie zich als een olievlek uitbreidt. Dat staat rechtstreeks in verband met de groei van de fastfoodmarkt.

'Het wordt je bijna door de strot geduwd om te blijven eten.'

Dat is verontrustend.

We hebben twee opties. Of we veranderen de omgeving door bijvoorbeeld een ban uit te spreken over fastfood. Net als tabaksproducenten die voor de rechter werden gesleept, zijn er ook al zaken aangespannen tegen voedselabrikanten. Coca-Cola is voor de rechter gedaagd, er is een zaak geweest tegen McDonald's. Maar anders dan de tabaksindustrie zegt McDonald's precies hoeveel vet en calorieën er in hun hamburgers zitten. Zij maken zich dus niet schuldig aan bedrog. Maar regulatie zal op termijn noodzakelijk zijn: geen frisdrankautomaten meer op scholen, geen snackbars bij schoolgebouwen. Maar dat blijft dweilen met de kraan open. Zelfregulatie is moeilijk voor bedrijven. Een andere oplossing is dat mensen weer opgevoed worden en leren nee te zeggen tegen verleidingen. Dat zal ook bijzonder lastig zijn, want we zijn nu eenmaal vrijer geworden in ons denken en in de omgang. Zelfdiscipline is geen normaal gedrag meer. Wij willen nu mensen leren slim om te gaan met verleidingen.

De fysioloog: Gezonde suikerbieten zijn verboden

Sjef Smeekens, fysioloog, werkte tien jaar aan een methode om suikerbieten om te bouwen tot producent van gezonde suikers. Fructan-bieten leveren grote hoeveelheden makkelijk te verwerken natuurlijke suikermoleculen die in het lichaam niet worden verteerd en daarom niet dik maken. Ze stimuleren de gezonde darmbacteriën en hebben daardoor een positief effect hebben op de darmflora. Een klontje van deze suiker is effectiever dan een slok Yakult of Optimel. De productie van vetloze, maar vol smakende room ligt om de hoek. De patenten zijn binnen, de fabrieken staan klaar. Er is alleen één probleem. Er zijn aan de suikerbiet twee genen toegevoegd die afkomstig zijn van de ui, die van zichzelf al die gezonde suikers produceert, en dat is genmanipulatie. En daar is Europa tegen, dankzij de lobby van onder meer Greenpeace.

Volgens Smeekens is die angst echter op niets gebaseerd: 'Ik discussieer daar ook over met organisaties zoals Greenpeace. Off the record is men het wel met me eens, maar naar buiten toe blijven ze rabiaat tegen. Onbegrijpelijk.' Europa is druk bezig de biotech-boot te missen, en daar is Smeekens eigenlijk best boos over: 'De afkeer voor biotech is een geloofsitem geworden. Je gelooft het of je gelooft het niet. De feiten over de veiligheid spreken voor zich. De wetenschap is helder. Natuurlijk hebben we clubs als Greenpeace hard nodig, maar ze moeten niet liegen. Dat doen ze over genmanipulatie wel.'

Inmiddels werkt de Utrechtse onderzoeksgroep van Smeekens samen met onderzoekers in Cuba. Voor de Cubaanse economie is de export van rietsuiker belangrijk, maar sinds het inzakken van de suikermarkt zijn de inkomsten gedecimeerd. Smeekens: 'Als dezelfde veredeling ook kan worden toegepast op suikerriet, dan zou dat een enorme impuls voor Cuba zijn. De prijs voor fructan ligt 8 keer boven die van gewone suiker.'

Maar iedereen slim maken, dat klinkt ook als een utopie.

We kunnen in een experiment mensen leren om chocola te zien als een vieze hap, maar dat lukt inderdaad niet op de schaal van de hele Nederlandse bevolking.

Inmiddels is het Voedingscentrum wel zijn koers aan het verleggen. Vroeger hamerde men er alleen maar op dat bepaalde dingen gevaarlijk en ongezond waren, maar dat weet iedereen nu wel. Het is ook niet effectief meer. Nu gaan we naar plan B: we willen juist ook het plezier in eten benadrukken. Dat gaat misschien tegen de intuïtie in, maar als mensen meer plezier hebben in het eten, dan eten ze ook minder.

Dat is opmerkelijk.

Er is een heel interessant onderzoek gedaan, waarin McDonald's in de VS vergeleken wordt met die in Frankrijk. Wat blijkt? Fransen zitten er langer aan tafel, eten minder en hebben meer plezier in het eten. Amerikanen zitten er veel korter, maar eten in die korte tijd veel meer, terwijl ze er aanzienlijk minder plezier in hebben. In de Amerikaanse voedselcultuur wordt eten als een soort straf gezien, maar de verleiding ligt wel op iedere straathoek. Mensen vallen dan veel eerder voor de verleiding, maar ze gaan wel snel en bijna stiekem eten: proppen.

'Als mensen meer plezier hebben in het eten, dan eten ze ook minder.'

De Franse cultuur is een cultuur waarin eten hoog gewaardeerd wordt, het is een echte *slowfood*cultuur. Mensen durven meer de tijd te nemen voor de maaltijd en dat verkleint de behoefte om te proppen.

Nederland is ook niet echt een land van culinaire liefhebbers. De sufgekookte groenten van onze (groot)ouders dragen ook niet bij aan het eetplezier.

Zolang het nog veel goedkoper is om ongezonde voedingsmiddelen te kopen, zal dat gedrag ook niet veranderen. Ik gaf mijn zoontje laatst vijf euro mee om patat voor ons te gaan halen (ook wij zondigen wel eens). Hij kwam terug met een enorme zak frites en € 4,20 aan wisselgeld. Je kunt dus voor 80 cent heel veel vettigheid kopen, en bijna niets aan gezond en vitaminerijk voedsel.

Maar om daar tegenwicht aan te bieden is het toch veel belangrijker om gezond eten leuk te maken. Daarom zijn er nu ook experimenten met smaaklessen op Nederlandse scholen. Kinderen leren zo weer echt voedsel te waarderen. Ze leren dat melk niet alleen maar uit een fabriek komt.

Maar hoe zit het dan met de evolutie? Zijn wij niet voorbestemd om veel te eten, omdat we van nature rekening houden met een hongersnood? Ik geloof daar niet in. De mensen zijn al eeuwen in staat om voorraadschuren te bouwen. Hongersnood is nooit een groot en dagelijks probleem geweest. De genen hebben alle tijd gehad om zich aan te passen, en dat is kennelijk niet gebeurd. Er zijn andere factoren die meespelen. Er is bijvoorbeeld een verschil in voedingsgewoonte tussen roofdieren en omnivoren. Dieren hebben geleerd om bittere smaken te mijden. Dat is ook vaak een teken van giftigheid, en dat niet lekker



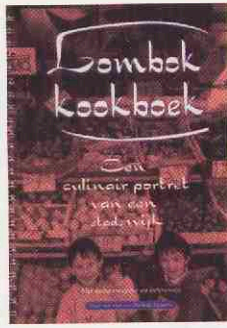
De fysisch chemicus: Liefde helpt moleculen

Jan Groenewold is fysisch chemicus. De parttime docent aan de Utrechtse universiteit is ook de 'chemist' van het duo 'Cook&Chemist', dat cursussen verzorgt over chemie en koken. Zo raakte hij betrokken bij de nieuwste rage: het moleculaire koken.

'Je denkt bij moleculair koken natuurlijk aan wolken stikstof en mannen in witte pakken. Maar espresso zetten is ook moleculair koken, net als een eitje koken.' Toch is er wel een trend, die vreemd genoeg ontleend is aan de industriële voedselproductie: 'Restaurantkoks experimenteren verder. Die kunnen een vis garen op precies 58,5 graden Celsius, of een eitje op 65 graden, zodat je snotterig eiwit hebt en een harde dooier. Temperatuur is het allerbelangrijkste. Als je dat weet, sta je toch anders in de keuken.'

Is het gezonder? Jan Groenewold vindt 'gezond' een overschat begrip: 'Met dat soort claims houdt vooral de industrie zich bezig. Je kunt mayonaise maken die minder vet is. Ik vind dat niet zo interessant. Als je gezonder wilt eten moet je gewoon wat minder eten.'

Is moleculair gekookt eten ook lekkerder? Jan Groenewold noemt het voorbeeld van echte risotto en risottomix. 'Knorr heeft risotto uit een pakje waar je in een keer water bij de smaakstoffen gooit en niet meer hoeft te roeren. Het resultaat ziet eruit als risotto, en de structuur is ook hetzelfde. Maar de smaak heeft niets met risotto te maken. Die specifieke smaak komt namelijk pas bij het onder voortdurend roeren steeds droog laten koken van de risotto met een temperatuur boven de 100 graden. Pas dan treedt de chemische reactie tussen suikers en aminozuren op die voor de risottosmaak zorgt. Die krijg je dus met niets anders dan met veel tijd, veel liefde en veel aandacht: het geheim van iedere kok.'



De kookboekenschrijfster: Het hoeft niet veel inniger

De mens is wat hij eet. Als hij dus eens wat meer eet van wat een ander eet, dan wordt hij misschien ook een beetje die ander. Ofwel: met eten kweek je begrip. Hedwig Neggers schreef in 1996 het Lombok Kookboek, met recepten en portretten van 30 verschillende culturen in deze beroemde Utrechtse wijk. Het werd een hit. Een half jaar na de presentatie wilde de NPS er al een tv-serie van maken, en inmiddels ligt de tiende druk in de boekhandel. Maar heeft het boekje ook gezorgd voor meer begrip in de wijk?

Volgens Hedwig Neggers valt dat wel tegen. 'De culturen rond het eten zijn nog steeds hetzelfde. Als je bij een standaard Hollands gezin om zeven uur aanbelt, dan laten ze je wel binnen, maar dan mag je gaan zitten wachten tot ze klaar zijn met eten. Bij een Turks of Marokkaans gezin mag je aanschuiven en bieden ze je een bord aan.'

'Met kerst is het ook altijd feest', weet Neggers te melden: 'Veel mensen uit de buurt weten dat ik van lekker eten en drinken houd. Als de kerstpakketten komen dan brengen ze hier vaak de dingen langs die ze niet mogen eten: een fles wijn, een lekkere paté. Nu probeer ik er bij het Suikerfeest ook aan te denken om wat in huis te hebben om uit te delen. Maar van mij hoeft het niet inniger. We hoeven niet de hele dag bij elkaar over de vloer te komen.'

'Het boekje lijkt meer zijn effect te hebben gehad via de verhalen. Ik ontmoet nog wel mensen die het een leuk boekje vinden. Niet dat ik er al iets uit gekookt heb, maar ik heb wel alle verhalen gelezen. De integratie begint toch met de nieuwsgierigheid naar elkaar.'

Lombok Kookboek, Uitgeverij Pereboom, ISBN 9077455310

vinden is dus handig. Maar mensen eten slakken, knoflook, Spaanse pepers, truffels, de meest vieze dingen. Er is heel veel cultureel bepaald en dus een zaak van hogere cognitieve processen.

Het zit allemaal tussen de oren?

Wat er tussen de oren zit is maar een kleine en kwetsbare bovenlaag. We weten dat onze wilskracht maar beperkt houdbaar is. We kunnen onze beperkte cognitieve vermogens inzetten om slim om te gaan en intelligente strategieën te kiezen. We kunnen ervoor zorgen dat we verleidingen mijden, bijvoorbeeld. Een mooi voorbeeld is ook de Balansdag die het Voedingscentrum heeft ingevoerd. Natuurlijk kun je niet iedere dag matig eten. Je hebt wel eens een feestje, waarin je meer eet en drinkt dan goed is. Je kunt dan de volgende dag een beetje minder eten en drinken. Toen dat idee werd geopperd waren er direct twee kampen. Een deel zei: goed dat je mensen meer controle geeft over hun gedrag, terwijl een andere groep zei: nu doe je wat er gebeurde in de film *La Grande Bouffe*: de grote schranspartij. Je geeft mensen een vrijbrief om overmatig te vreten en dan eten ze de volgende dag een crackertje minder. Dat is een heel pessimistische mensvisie: we wachten op een excuus om ons helemaal ongens te kunnen eten. Ik geloof daar niet in.

Maar waarom worden we dan massaal steeds dikker?

Mensen die veel eten vinden dezelfde dingen lekker als mensen die weinig eten. Alleen zie je bij dikke mensen een soort verslavingsgedrag optreden. Het is nooit genoeg. Je raakt verslaafd, je lichaam

'We zijn evolutionair niet toegerust om de gevaren van hamburgers en onveilige seks te herkennen.'

gaat op de spaarstand. Mijn angst is, dat als we eenmaal een bepaalde kritische grens van aantallen dikke mensen gepasseerd zijn, preventie niet meer helpt. Dan zitten we met een maatschappijbreed verslavingsprobleem, waaraan de industrie van harte mee zal blijven werken. Dat is het gruwelijke experiment waarmee we als samenleving bezig zijn. Dan heb je het over een BMI van 30 tot 40. Dat is niet meer van 'mooi dik is niet lelijk'. Je praat dan over mensen die niet meer in een auto passen. In de VS is al 35 procent van de bevolking die kritische grens gepasseerd.

De oplossing? Wetgeving?

Zelfregulatie van de voedingsindustrie werkt niet. We moeten dus oplossingen zoeken in de regelgeving. Zoals de drankreclame, die ooit is begonnen met 'geniet, maar drink met mate'.

De bierkaai is alleen enorm groot.

We zitten met een grote uitdaging, zo zeg je dat dan.

[Wijbrand Schaap]

De farmacoloog: Rattencola voor snackende knagers

Farmacoloog Roger Adan onderzoekt de neurale processen die het eetgedrag sturen. Het team van Adan onderscheidt daarin ten minste drie niveaus. Het meest basale niveau is de hersenstam. Die is verantwoordelijk voor reflexmatige bewegingen als kauwen en slikken. Maar daar wordt ook geregistreerd of de maag vol zit. In de hypothalamus, een niveau hoger, wordt het hongergevoel bepaald. Daar grijpen ook hormonen als leptine en ghreline aan. 'Door ratten te injecteren met ghreline kun je ze laten eten. Leptine doet het omgekeerde. Dat zijn rechtstreekse reacties', vertelt Adan. 'Stoornissen in de productie van, en gevoeligheid voor ghreline en leptine zouden dus van invloed kunnen zijn op het ontstaan van ziektes als Anorexia en Boulimia.' Maar er is meer aan de hand, merkte Adan: 'Als we eenmaal vol zitten, en er komt iets lekkers voorbij, besluiten we vaak toch om er iets van te nemen. Dat is eetgedrag, dat onafhankelijk van de energiebalans werkt, en daar soms zelf tegenin gaat. Dan voelen we wel aan alles dat we vol zitten, maar eten we toch door.'

Teamlid Dr. Susanne la Fleur testte hoeveel moeite ratten wilden doen om een sucrosepilletje te bemachtigen: 'We merken nu dat de dieren die het meest bereid zijn om hard te werken voor die beloning, ook het meest gevoelig zijn voor vetzucht. Als je die dieren namelijk blootstelt aan een "cafetariadiet", waarbij we naast het normale rattenvoer ook nog een vet aanbieden wat ze lekker vinden en een sucroseoplossing die een beetje de cola nadoet, worden die dieren ook het dikst. Bovendien zorgt zo'n dieet ervoor dat ze nog meer gemotiveerd raken om te werken voor dat sucrosepilletje. Ze komen in een vicieuze cirkel die heel veel lijkt op verslavingsgedrag.'



Uit de Toren Maatschappelijke relevantie van Utrechts onderzoek

De wereld achter de kerstkalkoen



Eet je ook graag een lekker pasteitje tijdens de kerstnacht of een kalkoen bij het kerstdiner? Onbewust of bewust accepteer je dan ook dat daar een dier voor gedood is. Maar sta je er ook wel eens bij stil hoe dat dier aan zijn einde is gekomen? En accepteer je ook dat dieren om andere redenen gedood worden?



Illustratie: Berniet Rogelli

Vergassen in de stal

Marien Gerritzen onderzoekt in opdracht van het Ministerie van Landbouw een nieuwe manier om op grote schaal pluimvee te ruimen, bijvoorbeeld tijdens een epidemie. Stalvergassen blijkt de beste methode. Stalvergassen houdt in dat pluimvee wordt vergast met CO₂ door het gas onder hoge druk in de stal te spuiten. Gerritzen heeft deze methode vergeleken met elektrocutie van dieren en het vergassen in vergassingscontainers, de tot dan toe gebruikelijke methoden.

De uitkomst van het onderzoek was dat stalvergassen het beste voldoet aan de drie criteria van het ministerie. Het is effectief, dieren kunnen immers niet ontsnappen. De methode is bovendien veilig voor mensen, de zieke dieren worden niet aangeraakt of getransporteerd voordat ze gedood zijn. Ten slotte is dit ook het meest diervriendelijk: de kippen ondervinden weinig stress en in korte tijd zijn ze bewusteloos.

Het onderzoek, begonnen in januari 2002, kreeg een onverwachte wending toen de vogelgriep uitbrak in 2003. Marien Gerritzen: 'De opzet van het onderzoek was helemaal niet dat we de methode op hele stallen zouden uittesten. Door de epidemie konden we het stalvergassen toetsen in de praktijk.' Tijdens deze uitbraak bleek de capaciteit van de mobiele apparatuur voor het electrocuteren of vergassen in containers veel te klein te zijn. Ook is het ruimen met mobiele apparatuur belastend voor de dieren, aangezien ze eerst moeten worden gevangen. Stalvergassen kent deze nadelen niet.

Ethische vragen

Het doden van dieren roept veel discussie op. Wie vlees eet, moet accepteren dat dieren ook om andere redenen gedood worden, vindt Gerritzen. 'Uit onderzoek blijkt dat zeventig tot tachtig procent van de Nederlanders het wel heel acceptabel vindt om dieren te doden voor de vleesconsumptie. Als het gaat om het doden van dieren om een ziekte te bestrijden, dan heeft nog maar zo'n dertig procent daar begrip voor. Uiteindelijk zijn in 2003 dertig miljoen stuks pluimvee gedood om de vogelgriep een halt toe te roepen. Afgezet tegen de driehonderd miljoen stuks pluimvee die worden gedood voor de consumptie is dit een relatief klein aantal. Dat vergeten mensen wel eens. Zo lang in Nederland het pluimvee geen vaccin krijgt tegen ziektes, is het massaal doden van zieke en mogelijk besmette dieren het enige alternatief. Dan kun je dat maar beter op een zo goed mogelijke manier doen.'

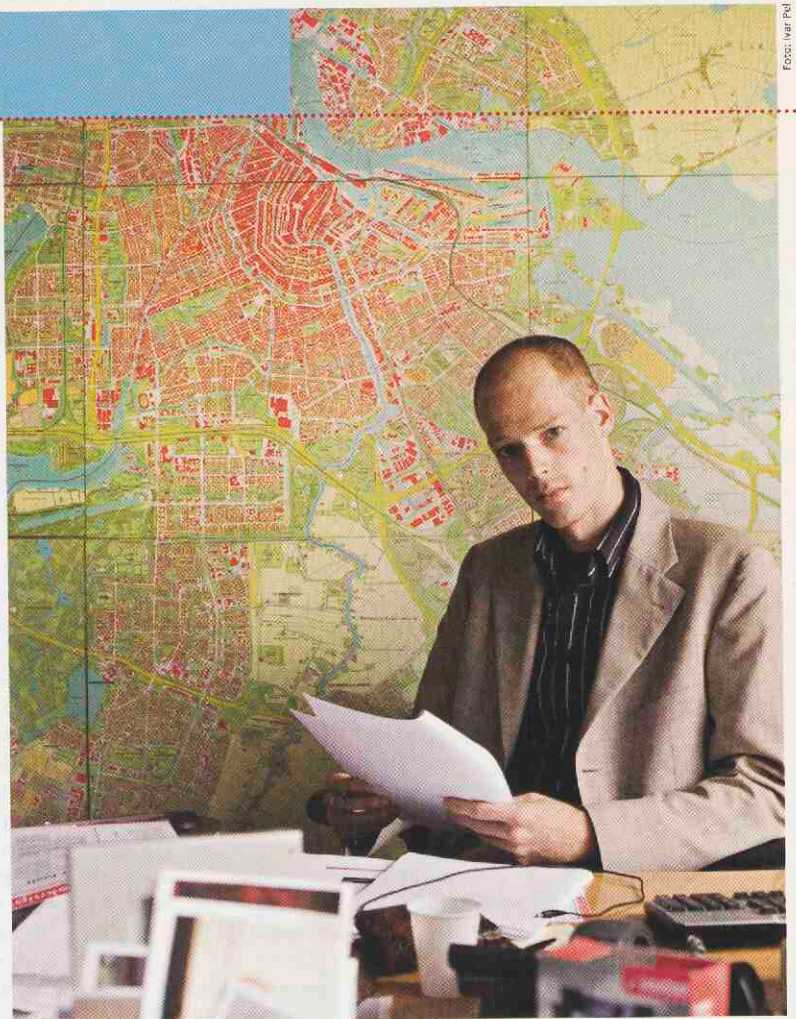
[Wilma de Lange]



De sprong

Afgestudeerd, en dan?

Colin Mellis verafschuwt de zesjescultuur van het Nederlandse onderwijs. Toch bleef hij in Nederland: hij behaalde zijn bachelor aan University College Utrecht, waar hij zich richtte op geschiedenis en religie. Daarna behaalde hij in Nijmegen de mastertitel in Midden-Oosten studies. Wederom slaagde hij cum laude. Met zijn scriptie over Joodse vluchtelingen uit Arabische landen won hij een nationale prijs. Sinds een jaar is hij adviseur op het gebied van radicalisering bij de Gemeente Amsterdam.



Ruim boven het maaiveld

Je bent bestuurs- en beleidsadviseur bij de directie openbare orde en veiligheid van de gemeente Amsterdam. Radicalisering is je werkerrein. Dat klinkt 'hot'. Het project over radicalisering is na de moord op Van Gogh opgezet. Het bleek namelijk dat Mohammed B. wel in beeld was bij diverse veldwerkers, maar dat niemand hun vermoedens ergens kwijt kon. De gemeente is daarop een soort meld- en adviespunt voor welzijnswerkers en anderen uit het veld op gaan zetten. Zij zien dat sommige jonge moslims zeer orthodox worden. Dit is natuurlijk geen probleem, maar in die religieuze zoektocht kunnen zij onder invloed raken van gewelddadige ideeën. Een radicale onderscheid je niet zomaar van een ultra-orthodoxe. Daarom is zo'n adviespunt belangrijk.

Hoe pak je als beleidsadviseur die radicalen aan?
Dat is heel moeilijk. Allereerst is er het programma 'Wij Amsterdammers' waarin de gemeente investeert in de sociale cohesie. Dat doen we bijvoorbeeld met een soapserie op AT5 die verschillen én overeenkomsten tussen Amsterdammers laat zien. Ook geef ik welzijnswerkers voorlichting over radicalisering. Dit doet de gemeente om meer te weten te komen over concrete gevallen. Ik probeer radicalisering bespreekbaar te maken en wijs hen op het adviespunt. Helaas zijn er nog weinig voorbeelden van hoe radicalen weer 'terugkeren' naar de maatschappij. Dit zou kunnen via werk en studie, of door begeleiding in hun zoektocht naar zingeving. We weten nog niet precies hoe, maar we zijn daar hard mee bezig.

Binnen een jaar na je afstuderen werk je al op een zeer hoog niveau, precies in je vakgebied. Welke ontwikkeling zie je voor jezelf weggelegd?

Zolang ik me kan ontwikkelen en een bijdrage kan leveren blijf ik hier. Ik denk zo'n twee tot drie jaar. Daarna lijkt een PhD of promotie me interessant. Ook voor de klas staan vind ik erg leuk. Momenteel geef ik aan masterstudenten college over het Arabisch-Israëliësch conflict. Verder zou ik een baan op rijksniveau ambiëren om radicalisering te bestrijden.

Waarom koos je destijds voor University College Utrecht?
Juist het selectie-element vond ik een interessante uitdaging; ik geloof in de cultuur van het excelleren. Daarnaast sprak de internationale sfeer en de campus me enorm aan. Mijn vader had me vaak over het campusleven in Amerika verteld en dat wilde ik graag zelf ervaren.

Hoe internationaal ben jij zelf?
Mijn vader komt uit de VS, mijn moeder is Canadese, en ik ben opgegroeid in de Amsterdamse Pijp. Daarom bezit ik drie paspoorten en ben ik tweetalig. Nu is de Pijp een hippe wijk, maar 20 jaar geleden was het nog echt een migrantenwijk. Mijn ouders hadden ook islamitische vrienden; zij waren heel open naar andere culturen. Waarschijnlijk komt daar mijn interesse voor het Arabisch en de islam vandaan. Over het Midden-Oosten heb ik veel interessante colleges kunnen volgen, onder meer aan de University of California Los Angeles (UCLA), waar ik een half jaar heb gestudeerd.

[Charlotte Wurfbain]

Werken in de game-industrie

Gamen is allang geen spelletje meer. Achter een game zit een enorme industrie van informatici, kunstenaars, strategen en marketeers. In 2006 schoten de gameopleidingen als paddestoelen uit de grond, ook in Utrecht. Maar ook voor die tijd kwamen er al UU-alumni in de gamesector terecht.

Gamen is allang geen spelletje meer



Dé gamer bestaat niet

'Op de universiteit ben je met de achtergrond en de theorie bezig. Daar krijg je wel gegevens uit onderzoeken; kinderen spelen zoveel games, vrouwen nauwelijks, mannen wel. Maar in de gameshop zie je pas echt over wie je het hebt. Je kunt eigenlijk niet zeggen wie er nou wel of niet een gamer is. Er komt van alles binnen, van kleine kinderen tot grote

mensen, moeders met kinderen. Er bestaan wel verschillende doelgroepen en daar spelen de spellenfabrikanten met hun marketing ook heel goed op in.' **Zuraida Buter (29)**, afgestudeerd in 2005 in Taal- en Cultuurstudies, specialisatie nieuwe media en digitale cultuur, is zelf een fervent gamer en werkt deeltijd in een gameshop in Utrecht.

Aan de ene kant werkt Buter in de output van de game-industrie; de verkoop. Aan de andere kant levert zij haar bijdrage aan het begin van de keten: het opleiden van game-ontwikkelaars. Buter werkt als docente bij de HKU, bij de opleiding BAT DVTG*. 'Je kunt heel goed gamesystemen toepassen in het theater. Je kunt bijvoorbeeld gameprojecties gebruiken in een theatervoorstelling, als decor of als iets waar de acteurs mee interacteren.' Buter voegt een stuk theorie toe aan deze opleiding: 'Ik probeer ze te laten zien wat er allemaal is op gamegebied, welke genres er zijn, omdat je moet weten wat er is om er buiten te kunnen treden. Verder geef ik semiotiek; een studie van tekens en symboliek. Hierbij bestudeer je dus hoe je betekenis geeft aan voorwerpen, bijvoorbeeld aan pictogrammen. Ook geef ik gameanalyse; games spelen en ontleden, om zelf te leren verhaallijnen te ontwerpen.'

In haar opleiding heeft Buter zich zoveel op games kunnen richten als ze zelf wilde. 'Je krijgt veel vrijheid. Het ging over nieuwe media, wat natuurlijk veel breder is dan alleen games. Ik keek dan bij elke opdracht hoe ik het over games kon hebben.' Ook haar eindscriptie ging over games: 'Ik heb een scriptie geschreven over lichamelijke en games: hoe kan het lichaam ingezet worden om games te spelen en hoe dat dan met de werkelijkheid te maken heeft. Ik had een aantal casestudies, zoals de dansmat van de PlayStation 2, waarbij je met je hele lichaam beweegt op een mat.'

* Bachelor of Art and Technology in Design for Virtual Theatre and Games



Wayne Rooney in FIFA07, de nieuwste voetbalgame van Electronic Arts.

Illustratie: Electronic Arts



De alfa-kant van de game-industrie

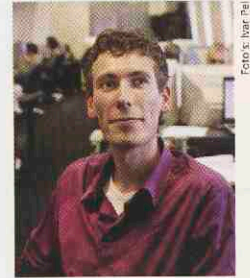
'Ik ben een alfa met als hobby het spelen van computergames. Ik wilde ook heel graag in de gamesector werken, maar ik merkte al gauw dat je alleen als programmeur of grafisch ontwerper in die industrie terecht komt. Ik vond het dus heel leuk om toch een alfa-kant daarvan ontdekt te hebben.'

Aan het woord is **Steven den Boer (24)**. Hij rondde in april 2006 zijn master nieuwe media & digitale cultuur af. Deze master volgde hij na de bachelor in de communicatie- en informatiewetenschappen. Nog voor zijn afstuderen werkte hij al bij Electronic Arts (EA), één van 's werelds grootste gameproducenten: 'Ik heb daar tijdelijk mijn studie voor stopgezet. De ervaring om bij EA te werken leek mij heel bijzonder. Ik wilde wel eens zien hoe het er in zo'n bedrijf aan toe gaat.'

Den Boer werkte acht maanden bij de Nederlandse divisie van EA aan de vertaling van games in het Nederlands. 'Ik moest ervoor zorgen dat het vertaalproces goed verliep. Het moeilijke is dat er al vertaald moet worden terwijl het spel nog niet af is. De vertaler weet niet altijd waar het precies over gaat. Bijvoorbeeld als je het Engelse woord 'arms' hebt, dan kan dat gaan over je armen, maar in een oorlogsspel zijn het wapens. Dat soort dingen. Als het vertaalbureau iets niet goed begreep, dan zorgde ik voor meer informatie. Ik stond tussen de studio en het vertaalbureau in.'

Niet alle games worden in het Nederlands vertaald. 'Het gaat erom of het relevant is. Kijk, NHL bijvoorbeeld, dat is een ijshockeyspel. IJshockey is in Nederland helemaal niet van belang. Dus dat spel wordt hier niet vertaald. Maar een voetbalspel als FIFA 2006 natuurlijk wel. We hebben daarvoor ook de audio opnieuw opgenomen, met de stemmen van Mart Smeets en Youri Mulder. Ik ging mee naar de opnamestudio en ik maakte hun duidelijk hoe het eruit ziet in het spel, zodat het zo natuurlijk mogelijk overkomt. Achteraf heb ik ook ontdekt dat ik deze baan alleen bij EA kon vinden. Andere bedrijven brengen alle games gewoon in het Engels op de markt.'

Den Boer is inmiddels weg bij EA: 'Het is niet een wereld waarin je echt een goede baan kunt vinden als je geen programmeur of ontwerper bent. Dan is het al gauw 'voor jou tien anderen'. Ik ga nu ergens werken als internetredacteur en hoop zo ervaring op te doen om later bijvoorbeeld artikelen over games te kunnen schrijven. Want het blijft wel lokken.'



Foto's: Ivar Peil

'Programmeren vind ik het leukst van alles.'

Marin Hekman (26) werkt in een monumentaal pand aan het Damrak in Amsterdam. Vanaf de derde verdieping biedt het raam een inspirerend uitzicht voor de gameontwikkelaars van Woedend!Games.

Na zijn hbo-opleiding in Breda, studeerde Hekman in 2003 af als informaticus aan de Universiteit Utrecht: 'Ik koos voor Utrecht, omdat ze daar verder waren met vakken in game-design. Ik heb ook bij de Hogeschool voor de Kunsten Utrecht (HKU) gekeken, maar daar zit een voorselectie op de opleiding. Bovendien wilde ik toch graag een stap verder met het programmeren, academisch gezien. Dat vind ik toch het leukste van alles. Daar wilde ik me graag in specialiseren.'

Hekman heeft geen spijt van zijn studiekeuze, al had hij zeker voor een academische gameopleiding gekozen als die toen had bestaan. Werk vinden is een heel ander verhaal. 'Ik heb eerst bij alle gameontwikkelaars in Nederland gesolliciteerd, maar dat leidde nergens toe. Toen kon ik bij de Universiteit Utrecht aan de slag bij mijn eigen opleiding, ter ondersteuning van aio's. Het ging daarbij specifiek om *motion planning*; een soort routeplanner in 3D. Onderzocht werd hoe je binnen zo'n omgeving van a naar b kunt komen en hoe je dat berekent met de computer.'

De droom om in de game-industrie te werken kwam uiteindelijk uit, doordat Hekman met de opgedane werkervaring aan de slag kon bij Woedend!Games. Daar werkt hij mee aan de ontwikkeling van het eerste spel van het bedrijf; een behendigheids spel voor meisjes. 'Het spel heeft nu het stadium bereikt dat we het kunnen laten zien. Dus nu treden we ermee naar buiten, naar uitgevers. Dan is het de bedoeling dat een uitgever het van ons koopt en het wereldwijd uitgeeft. De uitgever bepaalt ook waar het voor gemaakt gaat worden: voor bijvoorbeeld PlayStation, Gamecube of pc.'

Hekman werkt samen met ongeveer vijftien mensen aan dat ene, nieuwe spel. 'Ik ben verantwoordelijk voor het geluid. Ik moet ervoor zorgen dat allerlei geluiden worden gekoppeld aan wat je in het spel ziet, zoals voetstappen die op het juiste moment te horen zijn. Ik krijg de geluidjes aangeleverd van een geluidsstudio en ik koppel ze aan het spel.' Over zijn opleiding is Hekman tevreden: 'Ik heb zeker genoeg aan mijn opleiding. In dit vakgebied moet je altijd blijven leren, maar ik heb geleerd om daarmee om te gaan, om me in dingen te verdiepen als het nodig is. Mijn academische denkniveau helpt daarbij.'

[Wanda Dijkstra]

10 miljoen voor gameresearch

De UU heeft, naast de onlangs gestarte opleidingen, nog een interessante gametak: GATE, Game research for Training and Entertainment. Dit programma, waarin de Universiteit Utrecht, TNO en de HKU samenwerken, kreeg in 2006 10 miljoen euro subsidie van de overheid. Naast onderzoek richt dit programma zich op kennistransfer naar MKB-bedrijven en de uitvoering van pilots die de potentie van serious gaming zullen tonen. Hiermee krijgt de game- en entertainmentindustrie in Nederland een internationaal concurrerende voorsprong en kan het aantal toepassingen en de kosteneffectiviteit van leerprocessen en trainingssimulatie sterk vergroot worden.

Meer informatie: www.gameresearch.nl.



De zisprong

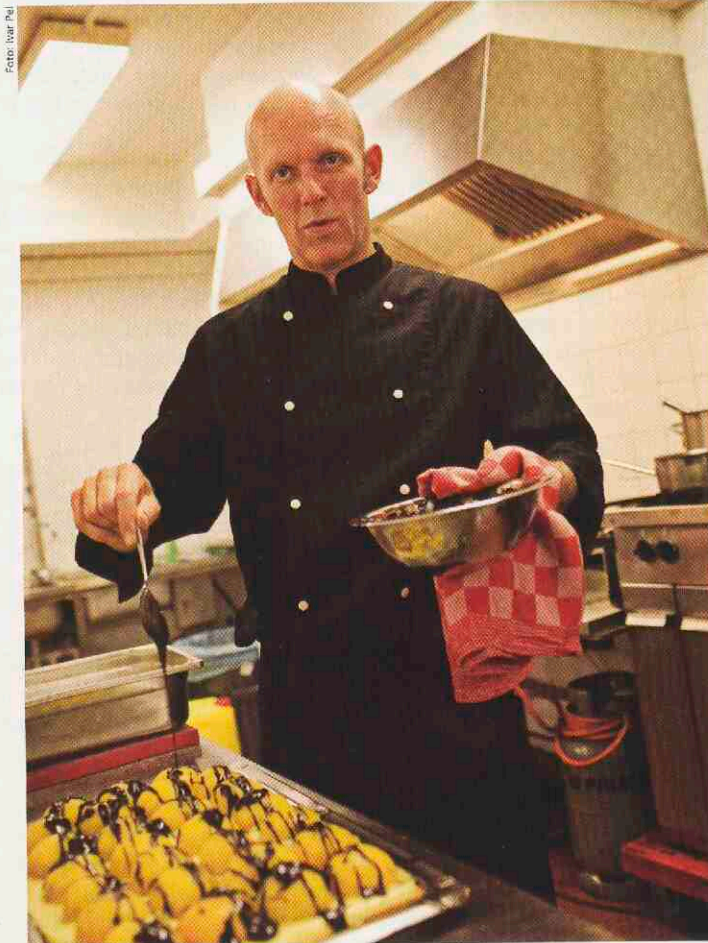
Opmerkelijke loopbanen

Na de lerarenopleiding biologie en scheikunde had Gauko Kuiken niet het idee dat de zakenwereld op hem zat te wachten. Nu is hij kok en oprichter van Keep on Catering.

Van klauwpad naar crewcatering

Koken heb ik altijd leuk gevonden. Mijn carrière als kok is begonnen als vrijwilliger in het Utrechtse eetcafé De Baas. Geleidelijk aan werden mijn kookavonturen steeds grootschaliger. Van huiskamerpartijtjes voor dertig personen tot kok bij het Oerolfestival. Na het behalen van diverse horreca- en koksdiploma's heb ik zeven jaar geleden Keep on catering opgericht. Eerst met een zakenpartner, nu samen met mijn vriendin.

Eigenlijk wilde ik altijd het bedrijfsleven in. Maar na de lerarenopleiding biologie en scheikunde had ik niet het idee dat de zakenwereld op mij zat te wachten. Toen ik na mijn universitaire studie biologie de kans kreeg om te promoveren, deed ik dat maar. Gedurende vier jaar heb ik mij volledig gewijd aan de geheimen van de genexpressie bij de klauwpad. Maar ik vond de maatschappelijke relevantie daarvan uiteindelijk toch beperkt.



Gauko Kuiken: 'De crew van shows rond Kabouter Plop en K3 komt elke middag naar de catering voor het vieruurtje: lekker taartjes eten.'

We richten ons op partycatering en crewcatering. De NPS, VARA en de Universiteit Utrecht zijn enkele van onze vaste klanten. MOJO concerts is onze grootste opdrachtgever voor wat betreft crewcatering. Op dit moment zijn we hard aan het werk voor een concert van Bruce Springsteen. Heel bijzonder was dat we ooit mochten koken voor de groep Yes. Om 25 jaar na dato de muziek weer te horen van mijn jeugdidolen, maar vooral dat Rick Wakeman een praatje kwam maken in de keuken, was echt top!

'De wensenlijstjes van de meeste bands zijn echt Amerikaans.'

De wensenlijstjes van de meeste bands, de zogeheten *tour riders*, zijn echt Amerikaans. Dus veel sojamelk, *sweeteners* en liters mineraalwater. Natuurlijk moet alles *low-fat* zijn. Erg populair zijn de *veggie trays*: rauwe groenten zoals bloemkool en bleekselderij, met een dipsausje erbij. Om aan alle wensen te voldoen, maken we dan gebruik van leveranciers die Amerikaanse producten importeren. Vlamingen daarentegen zijn echte Bourgondiërs. De crew van shows rond Kabouter Plop en K3 komt elke middag naar de catering voor het vieruurtje: lekker taartjes eten.

Toen dit jaar North Sea Jazz naar Rotterdam verhuisde, mochten wij de catering doen. Een fikse klus: elke dag een crew van 500 tot 600 mensen van eten voorzien. Bij catering komt alles aan op een goede voorbereiding en planning. Je probeert zoveel mogelijk zaken naar voren te halen, zodat het werk op de dag zelf overzichtelijk blijft. We werken met vaste koks en voor het bedienend personeel maak ik sinds kort ook gebruik van een uitzendbureau.

Inmiddels is het koken nog maar tien procent van mijn werkzaamheden. Mijn bevoegenheid als kok zit vooral in het bedenken van nieuwe dingen en bereidingswijzen. Hoewel ik een druk leven heb, geeft het ondernemerschap een groot gevoel van vrijheid.

[Janneke Voskamp]

Kiek!

Uit het album van een alumnus

Van Lieflandlaan 98

In 1972 werd de studentenflat van de Van Lieflandlaan 98 opgeleverd. Tien kersverse mannelijke bewoners kwamen in de eenheid met drie verdiepingen wonen. De eenheden waren toen nog sekse gescheiden. Een aantal van de heren studenten hadden vriendinnen, die al snel bij hen introkken. Het aantal bewoners steeg daardoor tot vijftien, plus een heuse Sint Bernhard!

Deze foto stamt uit begin 1973. Van boven naar onder en v.l.n.r. staan George Peters (Chemie), Marjan Breeman (Tandartsassistent), Ans Simons (?), Loes Brouns (Yogalerares), de Sint Bernhard, Gerard Sweep (Nederlands), Annie Pruis (Apothekersassistent), Ton Bronckers (Biologie), Antoni van Ginneken (Biologie), Ron Bohm (Geschiedenis), Avi Shamai (Diergeneeskunde), Eric Muth (Psychologie), Moshe Wallach (Diergeneeskunde), Henk Vijverberg (Biologie).

[Fried Anepool, Biologie]



Utrechtse stellingen

Prikkelende, humoristische en intrigerende stellingen uit Utrechtse proefschriften

De enorme populariteit van de sudoku geeft aan hoe graag er nog in hokjes gedacht wordt.

[Eef Dirksen, farmaceutische wetenschappen]

Als een rommelig bureau duidt op een rommelige geest, wat betekent dan een leeg bureau?

[Suzanne Terheggen-Lagro, geneeskunde]

Waar een wil is is een weg. Waar meer willen zijn is een file.

[Esther Heijnen, geneeskunde]

Astrologen beseffen niet dat, als ze naar de sterren kijken, ze dan naar het verleden kijken.

[Rashindra Mannesing, geneeskunde]

De ieder-voor-zich mentaliteit van de Randstad verdwijnt als je met een kinderwagen op pad gaat.

[Arjen Scholten, farmaceutische wetenschappen]

Wiskunde is als een vreemde taal - als je er niet voor geboren bent kost het veel moeite en oefening om het te leren.

[Philip Andrew Sison Ham, geowetenschappen]

Het dagelijks berijden van de A2 lijkt een hachelijker onderneming dan het beklimmen van de K2.

[Jobien Karen Olijhoek, geneeskunde]

Wat helpt tegen etalagebenen is bij uitstek geschikt voor stalpoten.

[Jan Heyligers, geneeskunde]

Werken aan een Europese variant van het Amerikaanse alumni beleid

De universiteit als deel van je identiteit

Wat heeft Universiteit Utrecht alumni te bieden? En andersom? Het bestuur van het Universiteitsfonds buigt zich over deze vragen. Een introductie van vijf aantredende en vertrekkende leden. De overige leden van het zittende bestuur zijn Hans Amman, Frans Driedonks en Arie Smit (voorzitter).



Ithar da Costa (33)

In het bestuur sinds: 2005

Burgerlijke staat: Samenwonend, een dochter

Studie: Economische Historische Studies (UU)

Baan: Organisatieadviseur

Hoe was je als alumnus voordat je bestuurslid werd?

Ik at af en toe een hapje met een aantal medewerkers van de UU, bezocht nu en dan de website van de universiteit. Van de professoren van wie ik les heb gehad, koop ik nog steeds de boeken.

Waarom zit je in het bestuur?

Als student heb ik in het bestuur van studievereniging ECU '92 gezeten en heb ik veel te maken gemaakt met de universiteit.

De universiteit heeft mij mede gevormd.

De band tussen alumni is leuk door de overeenkomstige academische vorming en in die gemeenschappelijke ervaringen als 'die ene leuke docent' of 'dat aparte vak'. Daarom vind ik het mooi om mee te werken aan zoiets belangrijks als alumni beleid.

Waar staat het alumni beleid nu?

Ondanks alle activiteiten die het Universiteitsfonds al met succes organiseert, is het onderwerp 'alumni als onderdeel van de universiteit' nog een relatief onontgonnen gebied. We zijn op zoek naar de vorm die past bij de Universiteit Utrecht. In de Verenigde Staten staat het alumni beleid als een huis. Het is daar heel gewoon dat alumni een levenslange band met hun universiteit hebben en financiële giften doen.



Willemien Otten (47)

In het bestuur sinds: 2006

Burgerlijke staat: Getrouwd, twee kinderen

Studie: Godgeleerdheid (Universiteit van Amsterdam)

Baan: Vakdecaan Godgeleerdheid en hoogleraar geschiedenis van het christendom (UU)

Vanwaar de interesse in alumni beleid?

Dat komt allereerst doordat ik zeven jaar in Amerika heb gewerkt. Daar floreert het alumni beleid, het is er belangrijk waar je hebt gestudeerd. De identificatie met de universiteit is groter dan hier. Op de UU heb ik vervolgens vanuit de subfaculteit Godgeleerdheid meegeholpen aan de organisatie van alumnidagen en zo is er een band gegroeid.

Wat is de noodzaak van zo'n beleid?

Sinds de invoering van het bachelor-mastersysteem zijn diploma's uitwisselbaar en is het veel belangrijker geworden waar je hebt gestudeerd. Het is in de VS een groot verschil of je van Harvard bent of van een universiteit in Mississippi. Dit verschil bepaalt de waarde van je diploma.

Het is belangrijk om in Europees verband met elkaar te concurreren. Daarom is het voor onze universiteit goed om te werken aan de naamsbekendheid en de goede reputatie. Daar spelen alumni een rol in.

Visie op het alumni beleid?

Ik hoop niet op een Amerikaanse versie van het alumni beleid. We moeten werken aan een Europese variant ervan. Dat is een belangrijke taak voor het Universiteitsfonds. Iedere student is in potentie een actieve alumnus. Dus we moeten vroeg beginnen met binden. Al tijdens de studie.



Jozien Bensing (56)

In het bestuur sinds: 2006
Burgerlijke staat: Getrouwd, twee kinderen
Studie: Klinische Psychologie (UU)
Baan: Directeur Nivel en hoogleraar Gezondheidswetenschappen.
Bensing heeft in 2006 de NWO-Spinozapremie ontvangen.



Joris van Eijck (29)

In het bestuur sinds: 2006, eerder in 2002-2004
Burgerlijke staat: Samenwonend
Studie: Natuurwetenschappen en Bedrijf & Bestuur (UU)
Baan: Consultant / The Boston Consulting Group



Anneke van Doorne-Huiskes (65)

In het bestuur sinds: Vanaf 1996, recent teruggetreden
Burgerlijke staat: Getrouwd, twee dochters
Studie: Sociologie (UU)
Baan: Gepensioneerd hoogleraar Sociologie en onderwijsdirecteur bij Sociale Wetenschappen. Thans partner in onderzoeks- en adviesbureau Van DoorneHuiskes en partners.

Waarom zit je in het bestuur?

Een belangrijke reden was dat ik vanuit het Universiteitsfonds, anderhalf jaar geleden, een Utrecht lecture voor Utrechtse alumni in de VS heb gehouden. Het was verrassend om te merken dat zij er zo aan hechtten dat ze aan de Universiteit Utrecht hebben gesteund. Daar moeten we meer gebruik van maken, was mijn conclusie. Niet veel later werd ik gevraagd voor dit bestuur.

Visie op het alumnibeleid?

Vanuit het U-fonds is het verstandig om na te denken over een win-winsituatie. Enerzijds heeft de UU een materieel belang. We kunnen er over nadenken hoe alumni financieel bij kunnen dragen. Maar veel belangrijker is het immateriële belang. Alumni zijn de relaties voor stageplekken, ze zijn de voorbeelden voor onze studenten. **Voor alumni gaat het om het gevoel bij de universiteit te horen en deel uit te blijven maken van de academische gemeenschap.**

Doel van het alumnibeleid?

De alumnus is geen melkkoe. Het is tweerichtingsverkeer. Wij hebben jullie nodig, en wat kunnen wij voor jullie betekenen? Wij hebben hier allerlei ideeën over en we doen al veel, maar ik zou de alumni ook zelf willen oproepen om met ideeën te komen. Dat kan via de website van het U-fonds (www.alumni.uu.nl/illustrer, ufonds@uu.nl).

Waarom zit je in het bestuur?

Ik ben zeer geïnteresseerd in de bestuurlijke gang van zaken in een non-profit omgeving. Verder ben ik bekend met het alumnibeleid. In 2001 heb ik het U-fonds geholpen een alumninetwerk op te zetten in Zuid-Afrika. Ik heb Utrechtse alumni in Zuid-Afrika bij elkaar gezocht en een bijeenkomst georganiseerd, waarbij rector Gispen de gastheer was.

Toekomstvisie op het alumnibeleid?

Het U-fonds is opgericht voor de groei en bloei van de universiteit. Het doel voor de komende periode is om alumni beter met elkaar en met de universiteit in contact te laten komen. Als penningmeester heb ik als doel het aantal begunstigers te verhogen. We hebben er nu zo'n 7000. Dit willen we in vijf jaar verdubbelen. De UU is lang bang geweest om geld te vragen aan alumni. Dat hoeft niet, want we hebben iets te bieden.

Weten afgestudeerden wat het Universiteitsfonds biedt?

Niet altijd. Er zijn 'verborgen' juwelen. **Zo kun je lid worden van een regionetwerk, heb je gratis toegang tot de universiteitsbibliotheek en kun je inloggen op AlumniWeb waar zich inmiddels 14.000 alumni hebben aangemeld.** Op AlumniWeb kun je je eigen gegevens beheren en zoeken naar andere alumni.

Wapenfeiten van het alumnibeleid in de afgelopen tien jaar?

Het samen optrekken van het Universiteitsfonds en het college van bestuur om alumni aan ons te binden. Tien jaar geleden stond het alumnibeleid nog in de kinderschoenen. Voormalig collegevoorzitter Jan Veldhuis was een grote voorstander van een goed alumnibeleid. Wapenfeit is ook de geleidelijke opbouw van de regionale netwerken.

Hoe gaat het met het alumnibeleid?

We staan op het punt om een stap verder te gaan. Veel is in wording. Ik noem het Mentor Mentee Systeem. Groei en bloei kun je moeilijk toetsen. Wel kun je de doelen zo praktisch mogelijk maken, zoals de ambitie om het aantal begunstigers te vergroten.

Visie op het alumnibeleid?

Het zou fijn zijn als zeker 25 procent van de 80.000 alumni zich actief verbindt aan de universiteit, dat wil zeggen optreedt als ambassadeur en 'lidmaatschap' betaalt. Verder zou ik delen van het onderwijs toegankelijk willen maken. **Er is zoveel kennis aan de universiteit. Misschien moeten we er meer mee doen dan alleen aan studenten doorgeven. Ook aan alumni.** Alumni kunnen op hun beurt weer hun opgedane kennis met ons delen. Het idee van de UU als een kennisinstituut inspireert me zeer.

[Carina Nijssen]

Middeleeuws smullen

Beenmerg, lekker!

'Veel mensen geloven nog steeds niet dat er ook in de Middeleeuwen heel lekker werd gekookt.' Christianne Muusers, neerlandica en vertaalster van Middelnederlandse kookboeken, onderhoudt een uiterst informatieve website over Middeleeuws koken.

Peperduur

'Er zijn twee vooroordelen over Middeleeuws koken die vaak door dezelfde mensen in een adem worden genoemd. Het eerste is dat er geen kruiden en specerijen werden gebruikt omdat die pas met de VOC naar Europa zouden zijn gekomen. Het tweede is dat er juist heel veel kruiden en specerijen werden gebruikt om de verrotte smaak van het bedorven vlees te maskeren. Die twee zijn behalve niet waar, ook nog eens met elkaar in tegenspraak.'

'Maar', vertelt Christianne, 'we kennen niet voor niets het woord peperduur. Er werden wel degelijk specerijen gebruikt in de Middeleeuwen, maar ze waren niet goedkoop. Ze werden dus gebruikt in de keukens van mensen die het konden betalen.' Dat Muusers recepten tegenkomt waarin specerijen werden verwerkt, komt ook omdat ze zich richt op kookboeken. Arme mensen hadden geen kookboeken. 'Boeken waren duur. Als er al recepten opgeschreven werden dan gebeurde dat in huishoudens waar men zich ook die specerijen kon veroorloven.'

'Ik ben er uit pure nieuwsgierigheid ingerold. Toen ik in 1977 begon met studeren was er nog weinig belangstelling voor de Middeleeuwse kookkunst. Alleen Johanna Maria van Winter deed er als mediëviste veel aan.' Christianne Muusers is bewerkster en vertaalster van een groot aantal Middeleeuwse kookboeken. Ze beschouwt haar spitwerk vooral als een leuke hobby. Ze onderzoekt Middelnederlandse kookliteratuur, en daar is niet veel van bekend. 'Vaak is er van de Nederlandse kookboeken uit die tijd maar één exemplaar overgeleverd. Ik ben wel eens jaloers op de Franse en Engelse onderzoekers, die over hele bibliotheken aan kookboeken beschikken.'

Vlierbloesem en viooltjes

De keuken die Muusers bestudeert is speciaal: 'Je zou het nu de internationale hotelkeuken noemen. Er zijn regionale verschillen, maar er zijn vooral ook grensoverschrijdende overeenkomsten.' En wat zijn dan die verschillen? 'De Nederlandse keuken stond in de Middeleeuwen bekend als een keuken waarin veel met zuivel werd gewerkt, terwijl de Engelsen beroemd waren om het gebruik van fruit. Daar zou je nu niet aan denken. Engelsen deden ook veel met bloemen. Recepten met vlierbloesem, met viooltjes. En die gebruikten ze dan niet als kleurstof, maar daar maakten ze een heel gerecht van. De Italianen maakten toen ook pastagerechten, voordat Marco Polo de pasta zogenaamd uit China meenam.'



Schapenpenissen

Een van de vergeten, maar tegenwoordig ook verguisde ingrediënten is beenmerg: 'Dat is nu een heel beladen begrip, omdat het verantwoordelijk zou zijn voor de ziekte van Kreuzfeld Jacob. Maar dan heb je het over hersenvlees. Ik werk nu met merg uit de schenen van koeien. Dat blijkt een uiterst veilig en gezond product te zijn. Het bevat alleen gezonde vetten en is dus zelfs goed voor cholesterolverlaging. In de Middeleeuwen kwam merg in heel veel recepten voor. Ik had altijd de neiging om het te vervangen door iets anders, maar als je het gebruikt blijkt het heel erg smakelijk. Zelfs in zoete gerechten.' Maar merg mag dan lekker zijn, we vinden het toch vooral een beetje eng. Om nog maar te zwijgen van het recept met schapenpenissen dat ze in haar historische kookcursussen klaarmaakt. Christianne Muusers: 'We raken steeds verder van de kern van het eten af. Ik ken mensen die alleen vis eten als er geen graten en geen kop aan zit. Ook krabbetjes vindt men er al te natuurlijk uit zien. In Frankrijk worden de kippen nog met de kop eraan verkocht, omdat je anders niet kunt zien hoe vers het beest is. In Nederland vinden we dat griezelig en eng. Als je varkensootjes, varkenssnuit of schapenpenis klaarmaakt, dan vinden mensen dat zielig.'

'We raken steeds meer van de kern van het eten af.'

Wreed

Het is natuurlijk ook zo: 'Ik wilde een paar jaar geleden een pauw bereiden. Het is niet vanzelfsprekend om pauw te eten, en nu ik er een heb bereid weet ik ook waarom: het is nog veel droger dan kalkoen, en dat vind ik eigenlijk al heel naar vlees, maar ik moest het toch eens geprobeerd hebben. Maar bij zo'n pauwverkoper mag je zelf een pauw uitzoeken die daar rondloopt. Toen voelde ik me heel wreed.' Toch is zo'n directe relatie met het vlees dat je eet heel belangrijk: 'Wanneer je een nauwere band met het vlees aangaat dan normaal, eet je wel bewuster. Je hebt ook meer achtung voor waar je mee omgaat. Dat kan alleen maar positief zijn.' Die nauwe band met het eten is ook wat Muusers haar cursisten bijbrengt, wanneer ze in haar riante Hilversumse keuken Middeleeuwse kookcursussen geeft. Nog leuker is het daarbij echter dat mensen erachter komen dat we een rijk, en ook lekker culinair verleden hebben, zelfs in het land van boerenkool en sukadelapjes.

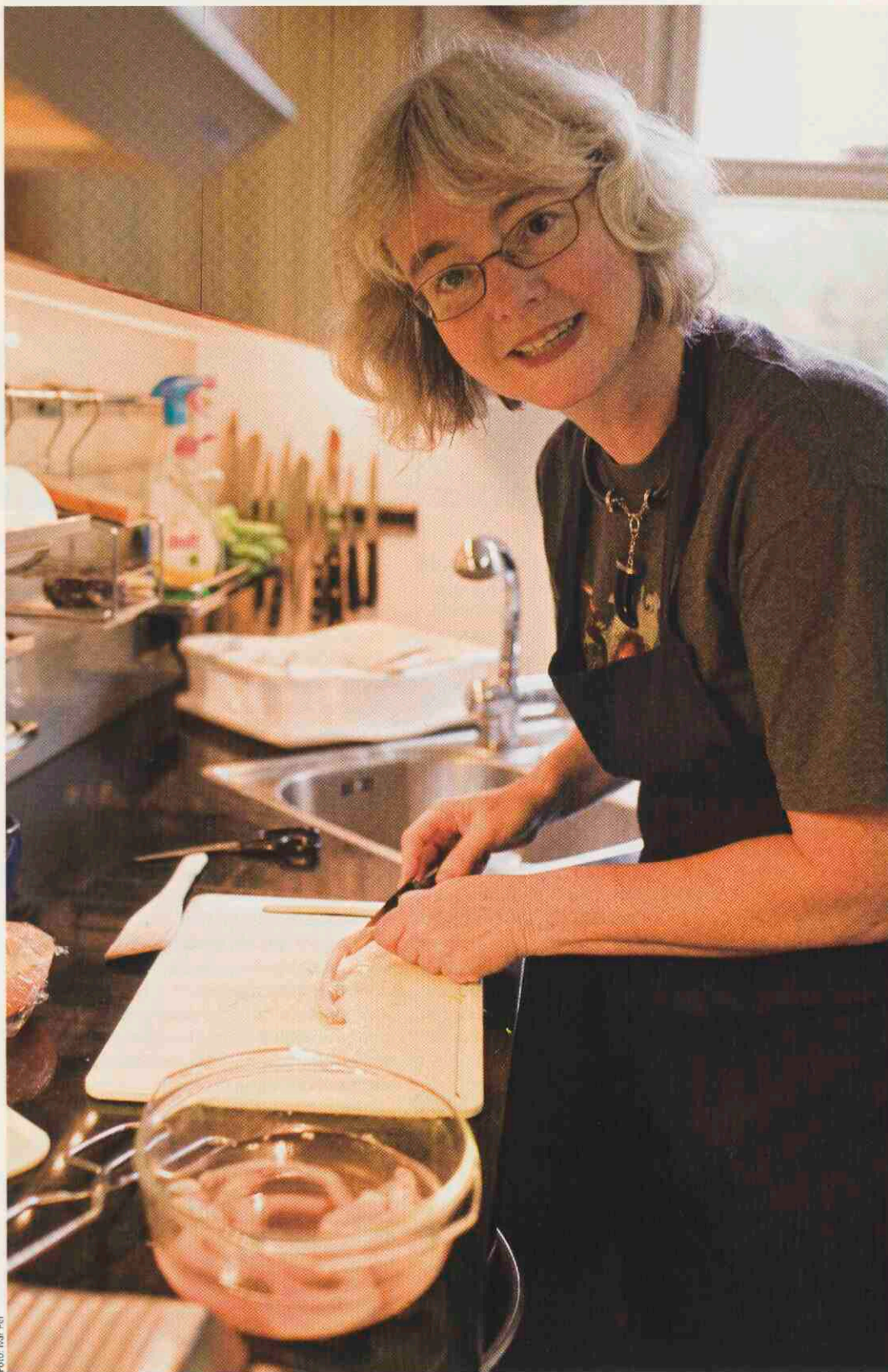


Foto: Ivar Zel

De moderne bewerking van het recept voor 'slurpertsjes':

Voor vier tot zes pasteitjes als voor-, bij- of nagerecht.

Ingrediëntenlijst:

200 gram korstdeeg
1 rauwe eidooier om het deeg mee te bestrijken
Voor de vulling:
90 gram merg (2 tot 3 mergpijpjes)
50 gram suiker
30 gram krenten
1 theelepel kaneelpoeder
1 of 2 rauwe eidooiers

Voorbereiding: Week de mergpijpjes een nacht in gezouten water. Spoel ze af, kook ze daarna in nieuw gezouten water gedurende 10 tot 15 minuten. Laat iets afkoelen, schuif of schep dan het merg uit het bot.

Bereiding: Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng het nog warme kleingesneden of geprakte merg met suiker, krenten, kaneel en eidooier. Bestrooi het aanrecht met bloem. Rol het korstdeeg uit, snijd er vier tot zes rondjes uit. Schep op ieder deegronde een eetlepel vulling, klap de rondjes dicht en druk de randen goed aan. Bestrijk de halve maantjes met eidooier. Leg de pasteitjes op een bakplaat in het midden van de oven, bak ze in twintig minuten gaar.

Serveren: De pasteitjes worden warm gegeten.

bron: ms UB Gent 476, editie Ria Jansen-Sieben en Johanna Maria van Winter, De keuken van de Late Middeleeuwen. Een kookboek uit de 16de eeuw [...]. Bert Bakker, 1999 (editie van UB Gent 476, opnieuw uitgegeven in 1998)

Eigen accent

Vaak loopt de kookhobbyist dan echter weer tegen andere beperkingen aan. Wanneer kook je nu eigenlijk echt iets goeds? 'Dat is helemaal aan de kok in kwestie', merkt Muusers op, na zoveel keren haar eigen vertaalde recepten uitgevoerd te hebben gezien: 'Hoe strak je de recepten ook opschrijft, iedereen geeft het als vanzelf toch een eigen accent. Bij Middeleeuwse recepten is dat helemaal zo. Daar zijn maar zelden afgepaste hoeveelheden of specifieke kooktijden aangegeven. Dat waren meer geheugensteuntjes.'

En dat leert ons weer wat over lekker koken: je moet gewoon durven vertrouwen op wat je bet-bet-betovergrootmoeder al wist, zonder de geavanceerde apparatuur die we nu in de keuken hebben: 'Mensen

raken in paniek zodra er in een recept geen precieze hoeveelheden staan vermeld. Maar ze raken ook in paniek als ze merken hoe groot het verschil is tussen wat wij in de receptuur een theelepel noemen, en hoeveel er in onze theelepels gaat. Dat is drie keer zoveel. Maar ja, mensen willen afgepaste hoeveelheden, dus dan geef ik die erbij. Toch is het meestal gewoon een kwestie van kijken, proeven en luisteren.' Luisteren? Inderdaad: 'Mayonaise zegt 'bloop' in de blender als je er genoeg olie bij hebt gegooit. Dan is ie klaar.'

[Wijbrand Schaap]

Meer weten: www.coquinaria.nl



Utrechts Universiteitsfonds / Alumnibureau

Bezoek voor de meest recente ontwikkelingen en activiteiten onze website: www.alumni.uu.nl

U bent afgestudeerd aan de Universiteit Utrecht en nog geen begunstiger van het Utrechts Universiteitsfonds/Alumnibureau? Hoog tijd om daar verandering in te brengen.

De alumnigemeenschap van de Universiteit Utrecht is een van de grootste en meest actieve in Nederland. Steeds meer alumni sluiten zich aan om in contact te blijven met de universiteit en elkaar: een interessant netwerk van professionals met zeer diverse achtergronden en opleidingen. Inmiddels zijn zo'n 7.000 alumni begunstiger van het Utrechts Universiteitsfonds/Alumnibureau. Als begunstiger draagt u bij aan alumniactiviteiten én ontvangt u de Alumnipas met aantrekkelijke kortingen. Wilt u ook begunstiger worden? Kijk dan in de bijgevoegde brochure of ga naar www.alumni.uu.nl.



*De Studentcommissie 2006-2007
Van links naar rechts: Bertrand van Leersum,
Christian van der Blonk, Fleur Kruijsdijk en
Dominique Hermans*

Studentencommissie 2006-2007

De studentencommissie adviseert het bestuur van het U-fonds over de subsidieverlening aan studenten en studentenverenigingen. Voor meer informatie: www.ufonds.uu.nl/studenten.

Vliegenthart Scriptieprijs

In het kader van de Vliegenthart Scriptieprijs wordt jaarlijks € 1.000,- uitgereikt aan een student met een excellente afstudeerscriptie. (Oud-)studenten die na 1 januari 2006 zijn afgestudeerd met een scriptie op het gebied van de Life Sciences kunnen deze voor 15 januari 2007 inzenden! Kijk voor de voorwaarden en het reglement op www.alumni.uu.nl/scriptieprijs.

Bijzonder Hoogleraren

Ontslag

Het bestuur van het Utrechts Universiteitsfonds heeft per 1 maart 2006 prof.dr. F.L. Leeuw eervol ontslagen als bijzonder hoogleeraar 'Empirisch-theoretische analyse van maatschappelijke effecten van overheidsbeleid' bij de faculteit Sociale Wetenschappen, wegens diens benoeming tot Universiteitshoogleraar aan de Universiteit Maastricht.

Benoemingen

Het bestuur van het Utrechts Universiteitsfonds heeft de volgende Bijzonder Hoogleraren benoemd:

- Mr. D.F.M.M. Zaman per 1 september 2006 op het vakgebied 'Notarieel ondernemingsrecht', bij het departement Rechtsgeleerdheid
- Dr. P. Nieuwbeerta per 1 september 2006 op het vakgebied 'Empirisch-theoretische analyse van maatschappelijke effecten van overheidsbeleid', bij de faculteit Sociale Wetenschappen
- Dr. R.J.M. Klein Gebbink per 1 oktober 2006 op het vakgebied 'Synthetische en biologische chemie van overgangsmetaalcomplexen', bij het departement Bètawetenschappen/Scheikunde.

Herbenoeming

Het bestuur van het Utrechts Universiteitsfonds heeft met terugwerkende kracht per 1 november 2005 opnieuw de bijzondere leerstoel 'Internationaal belastingrecht' ingesteld bij de faculteit Rechtsgeleerdheid, en de benoeming van prof.dr. A.H.M. Daniels op deze leerstoel met vijf jaar gecontinueerd.

Mentor Mentee Systeem

Het MMS is een zoekmachine (www.uu.nl/mms) waarmee studenten en jonge alumni een mentor kunnen zoeken voor vragen over hun loopbaan of afstuderen. Met uw inloggegevens voor AlumniWeb kunt u ook inloggen op het Mentor Mentee Systeem (MMS). Alle mentoren zijn ervaren alumni van de Universiteit Utrecht. U kunt uw account activeren door een e-mail te sturen aan mms@uu.nl.

AlumniWeb

Wilt u jaar- of studiegenoten opzoeken en uw eigen (adres)gegevens kunnen beheren? Dat kan, activeer uw account via www.alumni.uu.nl/alumniweb, net als 14.000 medealumni!



Pittige vragen tijdens de jaarlijkse Pubquiz voor jonge alumni in het Academiegebouw.

Alumnipas

Als blijk van dank voor de ondersteuning verstrekt het Universiteitsfonds/Alumnibureau aan begunstigers de U-fonds-alumnipas. De alumnipas maakt het aantrekkelijk om actief bij de universiteit betrokken te blijven door te profiteren van tal van universitaire voorzieningen en kortingen. Op onze website vindt u het complete overzicht, hieronder volgt een samenvatting.

Educatie: gratis lidmaatschap van de Universiteitsbibliotheek • kortingen op postacademisch onderwijs bij veel faculteiten

Cultuur: gratis naar het Universiteitsmuseum en Museum Sterrenwacht Sonnenborgh • korting op cursussen bij Cultureel Centrum Parnassos • korting op uitvoeringen van bijzondere Utrechtse Muziekgezelschappen

Sport: korting op cursussen in Sportcentrum Olympos (pas-afgestudeerden, promovendi en oud-medewerkers).

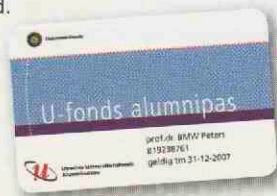
Loopbaan: korting op loopbaanadvies van Topselect.

Vrije Tijd: korting op het lidmaatschap van de Faculty club 'Helios' • gratis jaarlijks thema-bezoek aan de Botanische Tuinen • korting op Utrecht Lezingen in de regio • mogelijkheid tot deelname aan culturele wandelingen

Zakelijk: korting bij OHRA verzekeringen • korting bij Home Academy (lezingen en hoorcolleges op audio cd) • korting bij Universiteitswinkel Solaris

De standaard jaarbijdrage voor het begunstigerschap van het Utrechts Universiteitsfonds is € 20,-. Alumni die binnen een jaar na afstuderen begunstiger worden betalen € 10,- en ontvangen een alumnipas met geldigheid tot en met het kalenderjaar volgend op het jaar van afstuderen. Word begunstiger en draag daarmee ook actief bij aan een bloeiend academisch leefklimaat!

Alle alumni ontvangen Illuster. Begunstigers ontvangen bovendien de U-fonds alumnipas. Kijk op www.ufonds.nl voor het volledige alumnipasaanbod.



Regionale netwerken

In de afgelopen maanden hebben alle regionale alumninetwerken een Utrecht Lezing georganiseerd in hun omgeving. Het bezoekersaantal was verheugend hoog, en geeft aan hoezeer dit programma in de smaak valt bij onze alumni! Dat heeft er dan ook toe geleid dat de netwerken ook andere activiteiten op touw hebben gezet. In Amsterdam en Rotterdam hadden met name veel jongeren grote belangstelling voor de workshops over het starten van een eigen bedrijf en het creëren van energie in je werk. In Amsterdam vond ook een huiskamerbijeenkomst plaats rond het thema 'De bijdrage van stedenbouw aan culturele integratie'. Kortom: het gaat goed met de regionale programma's. Steeds meer aandacht, steeds meer enthousiasme, steeds meer activiteiten, én steeds meer samenwerking met partners als de Kamer van Koophandel, het Rotterdamse Havenbedrijf, ABN AMRO en Fortis.



In 2006 waren er onder andere regiolezingen in het Brabantse provinciehuis in Den Bosch (foto boven) en in de haven van Rotterdam (foto onder).

Alumnicontactpersonen

Contactpersonen faculteiten

- **Utrechts Universiteitsfonds/Alumnibureau**, Heidelberglaan 8, 3584 CS Utrecht, (030) 253 8025, ufonds@uu.nl
- **Aardwetenschappen**, Budapestlaan 4, 3584 CA Utrecht, (030) 253 5116, n.meijer@geo.uu.nl
- **Biologie**, Postbus 80088, 3508 TB Utrecht, (030) 253 2276, c.m.jansen@bio.uu.nl
- **Diergeneeskunde**, Postbus 80163, 3508 TD Utrecht, (030) 253 4836, m.e.martens@vet.uu.nl
- **Farmaceutische Wetenschappen**, Postbus 80082, 3508 TB Utrecht, (030) 253 7313, d.a.ondaatje@pharm.uu.nl
- **Geneeskunde**, Postbus 80030, 3508 TA Utrecht, (030) 253 6420, h.dobbelaar@med.uu.nl
- **Godgeleerdheid**, Heidelberglaan 2, 3584 CS Utrecht, (030) 253 1853, mswarte@theo.uu.nl
- **IVLOS**, Heidelberglaan 8, 3584 CS Utrecht, (030) 253 4494, m.vanrijswijk@ivlos.uu.nl
- **Letteren**, Kromme Nieuwegracht 46, 3512 HJ Utrecht, (030) 253 9756, voorlichting@let.uu.nl
- **Natuur- en Sterrenkunde**, Postbus 80195, 3508 TI Utrecht, (030) 253 3284, j.andriese@phys.uu.nl
- **Rechtsgeleerdheid**, Janskerkhof 3, 3512 BK Utrecht, (030) 253 7018, n.vanderputten@law.uu.nl
- **Ruimtelijke Wetenschappen**, Heidelberglaan 2, 3584 CS Utrecht, (030) 253 2044, y.langen@geo.uu.nl
- **Scheikunde**, Padualaan 8, 3584 CH Utrecht, (030) 253 3793, m.vandergarde@chem.uu.nl
- **Sociale Wetenschappen**, Heidelberglaan 1, 3584 CS Utrecht, (030) 253 6718, m.m.splinter@fss.uu.nl
- **Utrecht School of Economics**, Vredenburg 138, 3511 BG Utrecht, (030) 2537416, p.vandermeer@econ.uu.nl
- **Wijsbegeerte**, Heidelberglaan 8, 3584 CS Utrecht, (030) 253 1831, e.kas@phil.uu.nl
- **Wiskunde en Informatica**, Budapestlaan 6, 3584 CD Utrecht, (030) 253 1515, Ria.vanVlimmeren@math.uu.nl

Contactpersonen nationaal

- **Regio Amsterdam**, Peter de Haan, amsterdam.alumni@uu.nl
- **Regio Arnhem**, Elsbeth Zijp, arnhem.alumni@uu.nl
- **Regio Brabant**, Kees Ampt, brabant.alumni@uu.nl
- **Regio Den Haag**, Giap Tan, denhaag.alumni@uu.nl
- **Regio Rotterdam**, Martine Romer, rotterdam.alumni@uu.nl
- **Regio Utrecht**, Juditha Melssen, utrecht.alumni@uu.nl
- **Regio Zwolle**, Ieke Rozendaal, [zwolle.alumni@uu.nl](mailto: zwolle.alumni@uu.nl)

Contactpersonen internationaal

- **Engeland**, Frank Krikhaar, Joost Beunderman, fkrikhaar@gmail.com
- **Frankrijk**, ufonds@uu.nl
- **Indonesië**, Theo Tuwankotta, indonesia@alumni.uu.nl
- **Spanje**, Germaine Custers, germainecusters@hotmail.com
- **Thailand**, ufonds@uu.nl
- **Verenigde Staten**, Irma Jansen, New York, irma_jansen@hotmail.com
- **Zuid-Afrika**, Hanna Botha, Jacques van der Est, ufonds@uu.nl



Zonder waardeoordeel te geven signaleert deze rubriek activiteiten en publicaties die voor Utrechtse alumni interessant zijn. Bijdragen zijn welkom: illustrer@uu.nl.

De Alumnistichting der U.F.S.W. Alcmæon

Wij zijn op zoek naar nieuwe leden! Ben je afgestudeerd in een van de sociale wetenschappen? Vind je het moeilijk om het studentenleven los te laten? Blijf dan in contact met je studiegenoten en de vereniging Alcmæon door lid te worden van de Alumnistichting. Je blijft Geestig ontvangen en je krijgt ieder kwartaal een nieuwsbrief van de stichting. En wie weet word je door Alcmæon gevraagd een lezing te geven over je werk. Interesse? Geef je dan op!
Aanmelden: alumni@alcmæon.nl.

Studium Generale

De activiteiten van Studium Generale zijn in serie maar ook afzonderlijk te volgen. Een beknopte greep uit het aanbod vanaf december 2006.

• **Celebrity lunch date:**

- Prof.dr. Christien Brinkgreve (Culturele Antropologie en Sociologie) over haar boek 'Wie wil er nog moeder worden'.
- Dr. Jan Vorstenbosch (Filosofie) over zijn boek 'De passie van Jan Vorstenbosch: Voetbal'
- Negen avonden met Prof.dr. Herman Philipse over 'de grote botsingen'. Waar godsdienst en wetenschap in de geschiedenis gebotst hebben van Galileo tot nu.
- Negen avonden over de opvoeding als spiegel van de beschaving met verschillende sprekers en actuele discussie over opvoeding en onderwijs o.l.v. Dr. Bas Levering en Dr. Mischa de Winter.
- Tien avonden over 'weten en geweten' - de ethiek van wetenschappers, lezingen en een internetforum.

Meer informatie: www.sg.uu.nl.

Concert Nederlandse Joseph Haydn Stichting

Op woensdag 14 maart 2007 speelt Het Amsterdam String Quartet de strijkkwartetten opus 20/3, 74/1 en 76/1 van Joseph Haydn. *Plaats:* Gertrudiskapel, Willemsplantsoen 1c, Utrecht, 20.15 uur.

Kaarten: € 17,00, Illusterlezers: € 14,00.

Kaarten bestellen: stort voor 28 februari 2007 het verschuldigde bedrag op gironummer 4388908 t.n.v. de Nederlandse Joseph Haydn Stichting, Utrecht, met vermelding 'concert 14/3, Illuster'. De kaarten liggen op 14 maart voor u klaar bij de kassa.

Meer informatie: (030) 231 1505;

www.haydnstichting.nl.

Najaarsprogramma Juridisch PAO Utrecht

Het Juridisch PAO Utrecht verzorgt een breed scala aan postacademische, juridische cursussen, die de kennis van praktijkjuristen actualiseren en verdiepen. Alumnipashouders die korter dan 5 jaar geleden zijn afgestudeerd aan het Departement Rechtsgeleerdheid, krijgen een korting van 20% op de cursusprijs. U kunt ook onze brochure aanvragen.

Meer informatie: (030) 253 7022/7032; www.jpao.nl.

Utrechtse Biologen Vereniging zoekt alumni

De Utrechtse Biologen Vereniging zoekt alumni voor haar alumnibestand. Sinds dit jaar is er een nieuwsbrief speciaal voor alumni met daarin een overzicht van het reilen en zeilen van de vereniging. Tevens is er recentelijk een alumnicommissie opgericht die alumniactiviteiten organiseert. Wilt u ook op de hoogte blijven van interessante activiteiten en ontwikkelingen? Meld u dan aan.

Meer informatie: Susanne Stas (030) 253 6741; UBV@studver.uu.nl.

Pheph update haar ledenlijst!

Pheph laat haar leden hun gegevens checken zodat we binnenkort een actuele ledenlijst kunnen uitbrengen. Heb jij de afgelopen tijd geen e-mail van pheph voorbij zien komen? Mail dan naar phephbmw@gmail.com. Daarnaast zijn we op zoek naar Gijs Hardenberg, Winfried van Eyndhoven, Nancy de Ruiters, Thomas van Himbergen en Bernadette Neve. Ben jij een van hen, of ken je een van hen, mail ons dan!

Werkervaring Ontmoet Kwaliteit

De Utrechtse School voor Bestuurs- en Organisatiewetenschap koppelt uw persoonlijke werkervaring aan onze bewezen academische kwaliteit in onze executive & masterprogramma's. Binnenkort starten de volgende programma's:

- Management, Organisatie en Communicatie
- Strategisch Management in de non-profit sector.
- Chaostaal
- Effectief Adviseren
- Interculturalisatie in de non-profit
- Bestuur en Beleid voor professionals
- Organisatie, Cultuur en Management
- Organiseren en leidinggeven voor Aio's en Oio's

Alumnipasbezitters ontvangen 10% korting op de cursusprijs (tot max. € 1100,-)

Meer informatie: (030) 253 8101, usbo.info@uu.nl, www.usg.uu.nl/emp.

Taaltraining met korting

U wilt uw taalkennis verder ontwikkelen? Het James Boswell Instituut organiseert al jaren taaltrainingen voor belangstellenden binnen en buiten de Universiteit Utrecht. Alumni profiteren van gereduceerde tarieven. De cursus Spaans begint eind januari, Frans en Italiaans in februari. En er zijn diverse algemene en vakgerichte taaltrainingen Engels, zoals General English level B1 (januari), Writing in English for publication (januari) en Presenting (extensive in maart, intensive in mei).

Meer informatie: www.jbi.uu.nl.

V.U.G.S. zoekt alumni

De Vereniging van Utrechtse Geografie Studentent zoekt nieuwe alumni voor haar alumnibestand. Aanmelden kan via de website of per post. We houden je op de hoogte van alumniactiviteiten en belangrijke zaken die spelen binnen de vereniging. Wil je graag onze nieuwsbrief ontvangen? Meld je dan aan via het kopje 'vereniging' en dan 'alumni'. Of bel/mail je gegevens door.

Meer informatie: Isabel Brouwer (030) 253 2789; vugs@geo.uu.nl; www.vugs.nl.

Het USConcert speelt Mahler no. 7

Op woensdag 24 januari brengt het Utrechtsch Studenten Concert - het oudste symfonieorkest van Nederland - onder leiding van Bas Pollard, Symfonie no. 7 van Gustav Mahler ten gehore in het Muziekcentrum Vredenburg. Aanvang 20.15 uur. Kaarten zijn te bestellen bij Vredenburg (030 231 45 44) en kosten voor Alumnipashouders slechts € 9,- (i.p.v. € 12,-).

Meer informatie: Jozanneke van de Weetering 06 19022740; publiciteitschef@usconcert.nl; www.usconcert.nl.

Lustrumsymposium Artikel 1-lezing

Ter gelegenheid van het vijfjarig bestaan van de Artikel 1-lezing, organiseert het Departement Rechtsgeleerdheid op 9 maart 2007 's middags het lustrumsymposium 'Equality Unlimited? Een verkenning van grenzen aan gelijkheid'.

In verschillende lezingen en workshops komen o.a. vragen aan de orde als: Welke kwetsbaarheden verdienen bescherming van de gelijke behandelingsnorm en non-discriminatie-norm en welke niet en welke grenzen dienen te gelden indien de gelijkheidsnorm botst met rechten van anderen of met algemene belangen?

Meer informatie en aanmelding: www.law.uu.nl/rt-nieuws.



Geologische reizen

De Stichting Geowetenschappelijke Activiteiten is een non-profit organisatie die 'geologie voor niet-geologen' wil laten zien. De stichting organiseert:

- **Een 19-daagse geologische reis naar Suriname**

Met veel informatie over land, natuur en volk van Suriname. Verder bezoeken aan mijnbouw- en oliebedrijven die anders voor de doorsnee bezoeker aan Suriname onmogelijk zouden zijn. Vertrek: 15 februari 2007.

- **Een 11-daagse geologische/paleontologische reis naar Utah/Colorado**

Het Colorado Plateau is een Mekka voor geologen. Fantastische ontsluitingen van Precambrium tot Kwartair zijn zeer gemakkelijk toegankelijk via een goed wegennet. Vertrek: 14 april 2007.

Meer informatie: www.georeizen.nl.

Huiskamerbijeenkomst Utrechtse alumni in de regio Amsterdam e.o.

Op 12 februari 2007 organiseert het Alumninetwerk regio Amsterdam, in de reeks Huiskamerbijeenkomsten voor alumni in de regio een bijeenkomst getiteld 'Outsourcing en flexibilisering'. Twee deskundigen gaan hierover met elkaar in gesprek, ieder vanuit de eigen professionele visie:

- Prof.dr. J.J. Schippers. Arbeids- en Emancipatie-economie, Universiteit Utrecht
- Mr. Anita A. de Jong, partner arbeidsrecht, Lovells AMSTERDAM

Tijd: 20:00-22:00 uur (vanaf 19:30 uur is er koffie/thee).

Kosten: € 5,- per persoon.

Aanmelden via: amsterdam.alumni@uu.nl
o.v.v.: naam, adres, geboortedatum, afstudeerrichting.

Meer info: dr. Peter de Haan, p.dehaan@vumc.nl;
www.alumni.uu.nl/huiskamerbijeenkomsten.

Agenda Universiteitsmuseum

- **300 jaar luchtpomp; het begin van proefondervindelijke natuurwetenschap in Utrecht**

t/m 7 januari 2007

300 Jaar geleden kocht de Universiteit Utrecht haar eerste instrument: de luchtpomp van Van Musschenbroek. Kom in deze kleine presentatie meer te weten over de vragen en ideeën die (de afwezigheid van) lucht door de jaren heen oproept.

- **Anatomie bindt kunst en wetenschap**

t/m 6 mei 2007

Een reeks van opeenvolgende tentoonstellingen vult de hoofdtentoonstelling Bodybeeld aan:

- Van 31 oktober t/m 7 januari 2007,

Liesbeth Touw (fotografie), Carolein Smit (keramiek), en Erik van de Beek (realistische schilderijen)

- Van 16 januari t/m 4 maart 2007, Halina Zalewska (gemengde technieken en borduursels)

- 13 maart t/m 6 mei 2007 Jan Kerkhof (schilderijen)

- **Bent u een goed verstaander?**

t/m 14 januari 2007

Een goed verstaander... maakt dit spreekwoord moeiteloos af. Meestal is een half woord al voldoende om te begrijpen wat er gezegd wordt. In de interactieve presentatie 'Bent u een goed verstaander?' staat optimale communicatie centraal. In deze kleine tentoonstelling ervaart u hoe goed mensen zijn in het verwerken en begrijpen van taal.

Meer informatie: www.museum.uu.nl.

Faculty Club

Word lid van de Faculty Club, de Huiskamer van de Universiteit Utrecht. U verkeert er in goed gezelschap. Onthaal uw gasten op een prima lunch of diner. Lees de krant bij een perfecte espresso. Reserveer een sfeerrijke vergaderruimte voor een zachte prijs. De Faculty Club is een goede plek om af te spreken. In een historische accommodatie met een prachtige binnentuin: Achter de Dom 7. Gezellig, academisch, zakelijk én informeel.

Meer informatie en aanmelden:
www.helios.uu.nl.

Museum en sterrenwacht Sonnenborgh

Tentoonstelling 'Dreiging uit de ruimte'

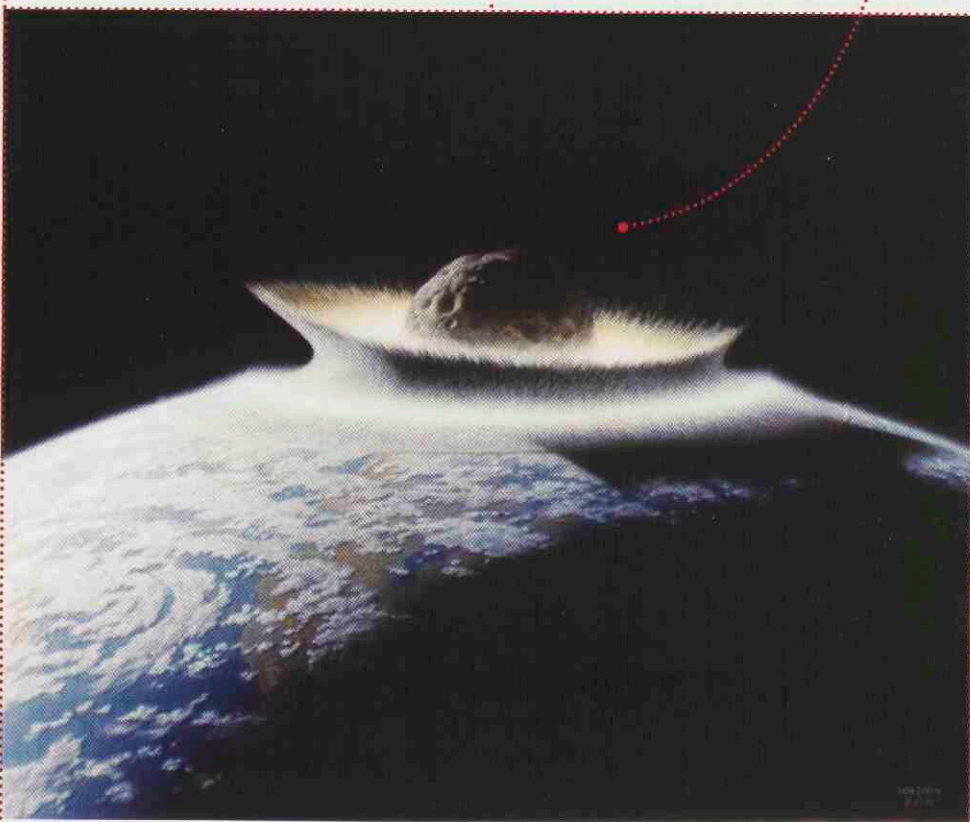
t/m 9 april 2007

Regelmatig berichten de media dat de aarde in de nabije toekomst mogelijk wordt getroffen door de inslag van een grote meteoriet. Utrecht werd in 1843 nog opgeschrikt door een aantal harde knallen gevolgd door een gierend geluid. Een boerenknecht zag een zwaar voorwerp inslaan in een wei bij het Fort Blauwkapel. De overblijfselen van de 'Utrecht', samen met andere meteorieten die op aarde zijn ingeslagen, vertellen in de tentoonstelling het verhaal van het ontstaan van het zonnestelsel en van de planeten.

Aansluitend op de tentoonstelling organiseert Sonnenborgh vier lezingen waarin wetenschappers, als Jan Smit, vertellen over onderzoek van meteorieten en ander ruimtepuin en over de gevolgen van grote inslagen voor de aarde.

Data: 14 december 2006, 18 januari en 8 maart 2007 van 19.30 – 21.00 uur. Telefonische aanmelding is noodzakelijk. Kosten: € 6,-.

Meer informatie: (030) 230 2818 (di t/m vrij van 13-17 uur); www.sonnenborgh.nl.



Dreiging uit de ruimte als thema voor een serie lezingen door Sonnenborgh.



ODYSSEUS

Een lustelozer werkwoord is er niet.
Ik hang al lang aan deze brug.
Ik denk dat ik nog lang
zal blijven hangen.

De rest van mij heeft losgelaten
en zingt onder water,
met de andere wrakken,
of ik kom.

Onze eigenaar, het warhoofd,
rijdt af en toe voorbij
op een gekraakte
damesfiets

en denkt niet meer aan ons.
Ik mag lijden dat hij afstudeert
op temerige hexameters
en oneindige Alexandrijnen.