



Illustrer : periodiek voor de alumni van de Universiteit Utrecht

<https://hdl.handle.net/1874/404423>



Universiteit Utrecht

Utrechts
Universiteitsfonds

Illuster

Okt 2019

FUTURE FOOD

Het menu van morgen

Rens Voesenek over de
toekomst van ons eten



Eetgedrag veranderen

Wethouder en wetenschapper
in gesprek

Spelen met genen

Ethische vraagstukken rond voedsel

Eetverhaal

Wat gaan we vanavond eten? Dat is voor mij toch altijd de belangrijkste vraag van de dag. Vakanties breng ik door in Franse supermarkten en met vrienden klets ik het liefst over nieuw ontdekte recepten.

Waarom is er aan de Universiteit Utrecht eigenlijk geen Faculteit Eetkunde, bedacht ik me laatst. In de wetenschap is eten toch overal; een bioloog ontwikkelt toekomstbestendige sla, een historicus wil weten wat de nieuwe rijken in de 17e eeuw precies aten. Toen werd ik gebeld door mijn oude opleiding, het University College Utrecht, of ik niet een college wilde geven voor hun nieuwe interdisciplinaire vak over voedsel. Dus toch!

Voor mij draait eten om verhalen vertellen. Dat wilde ik de studenten meegeven. Dus vertelde ik het ene na het andere eetverhaal en keek gespannen of de boodschap overkwam. Toen stak een studente plots haar vinger op en zei: "gisteren kwam er een jongen eten. Om indruk te maken dacht ik, ik maak risotto." We keken haar vol verwachting aan: "en toen!?" Ze zuchtte: "toen bleek dat hij veel beter kon koken."

De rest van de middag vertelden we elkaar eetverhalen.

Wat eet je als je geld op is?
 Wat eet je om vier uur 's nachts? Ik ben benieuwd welke eetverhalen u straks aan tafel vertelt.
 Nadat u deze *Illuster* over voedsel heeft gelezen natuurlijk.



Sake Slootweg schrijft receptencolumns voor De Volkskrant en werkt voor het programma Duurzaamheid van de Universiteit Utrecht.



28

Spelen met genen

Ethische vraagstukken rond voedsel

Colofon

Illuster is een uitgave van de Universiteit Utrecht en het Utrechts Universiteitsfonds, verschijnt twee keer per jaar en wordt toegezonden aan alumni van de Universiteit Utrecht.

Hoofdredactie Floor Peeters **Bladmanagement** Inge Mathijssen

Redactie Xander Bronkhorst, Joost Dankers, Armand Heijnen, Stephanie Helfferich, Inge Mathijssen, Hanneke Olivier, Maarten Post. **Met bijdragen van** Jurgen Sijbrandij, Sabine de Lucht,

Ronnie van Veen, Sanne van de Grift, Inge Oosterhoff, Jan Beuving, Tamar Aprahamian, Sake Slootweg. **Redactieraad** Olfert Koning, Yao Liu, Julienne Straatman, David Veldman, Sophie van den Elsen.

Concept en vormgeving flowdesign.nl **Druk** Xerox

ISSN 1338-4703 24e jaargang, #85. © Universiteit Utrecht.

Overname van artikelen met bronvermelding is toegestaan.

Adreswijziging? Laat het ons weten via alumni@uu.nl.

Je kunt via deze weg ook je e-mailadres doorgeven.

Volg ons op Facebook: Alumni Universiteit Utrecht, LinkedIn: Utrecht University en Instagram en Twitter: @AlumniUU.



Inhoud

20

Het menu van morgen

Rens Voesenek over de toekomst van ons eten



10

“Er bestaat ook gezonde fast food.”



Victor Everhardt

Wethouder gemeente Utrecht



19 Talent verdient steun



30 Samen aan tafel

- 4 Het grote plaatje
- 6 Kort
- 9 Benoemingen
- 14 Zelfde studie ... andere carrière
- 16 De loopbaan van ...
- 26 Afgestudeerd. En nu ...
- 32 Tips
- 35 Bericht uit
- 36 Jan illustreert

Het grote plaatje



RELIGIEWETENSCHAP

Je bent wat je eet

Uit Europa geïmporteerde varkenspoten op een markt in Madina, een multi-etnische wijk van Accra, Ghana. Het is in zekere zin een provocatie. Want varkensvlees zo zichtbaar, zet dat de precaire balans waarin moslims en christenen hier samenleven niet onder druk? Voedsel is een interessante ingang om verschillen en potentie voor conflict tussen mensen te onderzoeken. Wat je eet en niet eet is immers onderdeel van je identiteit. Leidt meer varkensvlees op een markt, waar eerder de handel in vlees vooral in handen van moslims was, tot spanningen tussen bevolkingsgroepen? Rashida Adum-Atta maakte deze foto. Zij is zelf Ghanese en doet met prof. dr. Birgit Meyer (Filosofie en Religiewetenschap) onderzoek naar voedsel en religie in plurale samenlevingen.

Op religiousmatters.nl lees je meer over het onderzoeksproject *Religious Matters in an Entangled World*.

Kort



ONDSCHIEDING

Vliegenthart Scriptieprijs naar Felix Kümmerner

Tijdens de Universiteitsdag, de jaarlijkse terugkomdag voor alle alumni van de Universiteit Utrecht, reikt het Utrechts Universiteitsfonds de Vliegenthart Scriptieprijs uit. Bij de afgelopen editie eind maart ging deze prijs naar Felix Kümmerner (24), student Molecular and Cellular Life Sciences. Uit twaalf genomineerden koos de jury unaniem voor zijn scriptie, vanwege de rake presentatie en discussie van zijn resultaten en de heldere lekensamenvatting. Twee eervolle vermeldingen zijn er voor Adriana Martínez Silgado en Esther van Loon.

Lees meer op bit.ly/vliegenthartscriptieprijs en noteer de datum van de volgende Universiteitsdag alvast in je agenda: zaterdag 28 maart 2020.



MINDEREN

Gewoon vega

Veel vlees eten is in de meeste gevallen slecht voor het klimaat. Maar hoe zorg je er nu voor dat er — ook op onze universiteit — minder vlees wordt gegeten? Tijdens een interdisciplinaire cursus kwam een groep studenten met het project 'Gewoon Vega'. Ze ontwikkelden verschillende manieren om het vegetarische assortiment aantrekkelijker te presenteren. Met succes: het project leidde tot een stijging van de verkoop van vegetarische producten in de UU-kantines. De groep ontving daarom vorig jaar de studentenprijs voor Bijzondere en Maatschappelijke Verdiensten tijdens de Opening Academisch Jaar.

SPECIAL

Afstudeer-Illuster

Wat verbindt alle alumni van onze universiteit met elkaar? Dat ze — kort of langer geleden — zijn afgestudeerd aan de Universiteit Utrecht én dat ze twee keer per jaar Illuster ontvangen. Voor de kersverse afgestudeerden hebben we nu een speciale, feestelijke editie van Illuster gemaakt, die ze in een mooie alumni-tas krijgen bij de uitreiking van hun diploma. Zo heten we deze nieuwe alumni welkom in onze alumni-community.



Zorg ervoor dat je gegevens up-to-date zijn via uu.nl/alumni en krijg Illuster per post of e-mail thuisgestuurd.

GEQUOTE

“Iedereen die betrokken is bij het behandelen en begrijpen van anorexia zou anorexia-memoires moeten lezen.”



Laureanne Willems

Alumna Comparative Literary Studies (2018) en winnaar van de Beste Masterscriptie 2019. Ze deed onderzoek naar hoe een beter begrip van anorexia kan leiden tot betere behandeling.

CARTOON

Argibald



ONDERWIJS VOOR PROFESSIONALS

Hongerig naar kennis?

Nieuwe kennis ontwikkelt zich in een sneltreinvaart. In onze kennisintensieve economie is er altijd iets nieuws te leren. Met ons Onderwijs voor professionals zorgen we ervoor dat je ook in je werkende leven de juiste kennis en vaardigheden kunt blijven opdoen om duurzaam inzetbaar te zijn op de arbeidsmarkt. Of het nu gaat om een korte cursus of juist een master met certificaat of diploma, je kunt je hele leven blijven leren aan de Universiteit Utrecht. Er zijn opleidingen in allerlei vakgebieden en in verschillende studievormen: klassikaal, online of een mix daartussen. Er is onder andere een groot aanbod op het gebied van onderwijs en didactiek.

Bekijk het gehele aanbod op uu.nl/professionals



ONDERZOEK

Woorden voor wijn

Aards, nootachtig, strak... Voor de niet-kenner lijken wijnrecensies soms gebrabbel, maar is dat ook zo? Volgens onderzoek van onder meer Ilja Croijmans (faculteit Sociale Wetenschappen) niet. De onderzoekers analyseerden een groot aantal wijnrecensies en concludeerden dat de schrijvers ervan, ondanks verschillen in taalgebruik, consistent dezelfde eigenschappen in dezelfde wijnsoorten herkennen en beschrijven. Daarnaast identificeerden ze 146 termen die specifiek in wijnrecensies voorkomen. Deze overlappen deels met de woordenlijsten waarmee wijnextperts worden opgeleid, maar een ander deel komt in die lijsten niet voor. In het artikel staat daarom ook een voorstel voor een verbeterde lijst.

Lees meer over het 'wine wheel' van de onderzoekers op bitly.com/wijnrecensietaal



EXPERIMENT

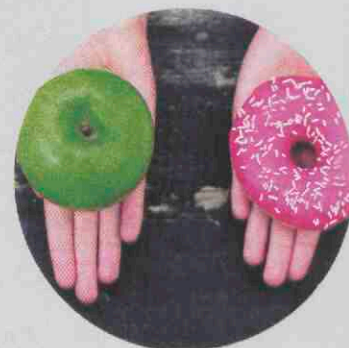
Future Food Lab

Wat is de impact van mijn lunch op de biodiversiteit? Hoe kunnen onze gewassen klimaatbestendig worden gemaakt? En wat is natuur-inclusieve landbouw? In het Future Food Lab van de Universiteit Utrecht worden deze en andere vragen verkend door studenten, wetenschappers, medewerkers en catering. Sinds kort hebben ze in het Educatorium-restaurant hun eigen Future Food-eiland, vol experimenten, activiteiten en exposities rondom gezond, lekker en duurzaam eten.

Kom ook proeven van de toekomst! Het Educatorium-restaurant is geopend op maandag t/m donderdag van 8:30-20:00 en op vrijdag van 8:30-15:00 uur.

ONDERZOEK

Goede voornemens



Minder snoepen, meer bewegen: bijna iedereen heeft weleens goede voornemens. Maar daadwerkelijk je gedrag veranderen is lastig. Niet zo vreemd, als je bedenkt aan hoeveel ongezonde verleidingen we de hele dag worden blootgesteld. Marieke Adriaanse (Sociale Wetenschappen) doet — net als Denise de Ridder, zie pagina 10 — onderzoek naar het maken van gezonde keuzes, bijvoorbeeld op het gebied van eten. Volgens haar heb je de meeste kans van slagen als je je niet focust op wat je niet wilt, maar positieve en haalbare alternatieven bedenkt voor de momenten waarop je verstandige keuzes wilt maken.

Hoe je dat precies doet? Luister haar lezing terug op bit.ly/sg-goedevornemens

De Universiteit Utrecht is trots op haar afgestudeerden. Alumni zijn een belangrijk deel van de academische gemeenschap. Waar zijn zij allemaal actief? Illuster doet een greep uit opvallende benoemingen van het afgelopen halfjaar.



Lard Friese
Doctoraal Rechtsgeleerdheid (1986)

is benoemd tot CEO van Aegon.



Boukje van de Lecq-Meijssen
Doctoraal Nederlands

Recht (1993) is benoemd tot directeur toezichtbeleid van Staats-toezicht op de Mijnen.



Han Haitjema
Doctoraal Natuurkunde (1985)

is benoemd tot lid van de Raad van deskundigen voor de nationale meetstandaarden. Hij is hoogleraar Dimensions and Surface Metrology of Complex Products aan de KU Leuven.



Hester Duursema
Bachelor Biologie (2004)

is de nieuwe directeur van Detailhandel Nederland.



Suzanne Hulscher
Doctoraal Natuurkunde (1991) en **promotie Natuur- en sterrenkunde (1996)**

is getreden tot de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid. Zij is hoogleraar Water Engineering and Management aan de Universiteit Twente.



Désirée Majoor
Doctoraal Theater-, Film en Televisiewetenschap

(1989) is de nieuwe directeur van Theater Kikker en Podium Hoge Woerd. Zij was vice-voorzitter van het College van Bestuur van de HKU.



Janine Vos
Doctoraal Rechtsgeleerdheid (1996)

is lid geworden van de Raad van Commissarissen van KLM.



Emily Ansenk
Doctoraal Kunstgeschiedenis en Archeologie

(1995) is de nieuwe directeur van het Holland Festival. Zij was directeur van de Kunsthal.



Mieke Ansems
Doctoraal Nederlands Recht (1994)

is benoemd tot directeur marketing en communicatie van VNO-NCW en MKB Nederland.



René Bekkers
Promotie Sociologie (2004)

is geïnaugureerd als hoogleraar Filantropie aan de Vrije Universiteit Amsterdam.



Erik van Schie
Doctoraal Natuurkunde (1994)

is benoemd tot financieel directeur van ingenieursbureau Movares.



Janet Helder
Doctoraal Algemene Sociale Wetenschappen

(1987) is benoemd tot lid van de Raad van Bestuur van het UWV.



Caspar van den Berg
Bachelor Algemene Sociale Wetenschappen behaald

in (2002) is benoemd tot lid van de Raad voor Openbaar Bestuur.



Hilke Grootelaar
Bachelor Rechtsgeleerdheid (2012), Master Legal

Research (2014) en **promotie Rechtsgeleerdheid (2018)** is gestart als adviseur bij Andersson Elffers Felix.

Ook 'benoemd' worden?

Geef je benoeming door via alumni@uu.nl. Wie weet zie je jezelf terug in de volgende Illuster, of word je Alumnus van de Maand. Elke maand maken we die bekend op Facebook. Volg ons op [facebook.com/AlumniUniversiteitUtrecht](https://www.facebook.com/AlumniUniversiteitUtrecht).

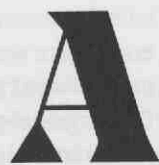


VOEDSEL

Wethouder en wetenschapper willen gedrag veranderen

Denise de Ridder, hoogleraar Psychologie, onderzoekt hoe mensen met kleine aansporingen (*nudges*) zijn te verleiden tot het maken van een gezonde keuze. Onderzoek dat de Utrechtse wethouder Volksgezondheid **Victor Everhardt** nauwlettend in de gaten houdt, en waar mogelijk inzet ten behoeve van een gezonde stad en gezonde stedelingen. Een gesprek tussen twee alumni.

tekst **Ronnie van Veen**
beeld **Bas van Hattum**



Als De Ridder het Utrechtse stads kantoor binnenstapt merkt ze op dat de trap van het Jaarbeursplein naar het stads kantoor, met van die lage en brede treden,

niet prettig loopt. De Utrechtse wethouder begrijpt wat ze bedoelt. “Het is wel mooi hoor”, haast De Ridder zich te zeggen, “en ik blijf die trap ook nemen. Het is een routine die ik mezelf aanleer: altijd de trap nemen.”

De Ridder en Everhardt kennen elkaar al enige jaren. Ze hebben meermaals om de tafel gezeten om te bekijken hoe mensen zijn aan te sporen gezonder te leven, om ongezond eetgedrag te veranderen. Die gedragsverandering probeert De Ridder onder meer te bewerkstelligen door het gebruik van *nudges*. “Met *nudgen* probeer je mensen een zetje te geven om voor het gezonde te kiezen. In de hoop dat ze er uiteindelijk zo vertrouwd mee raken dat het vanzelfsprekend wordt om die gezonde keuze te maken. We zijn momenteel gestart met een onderzoeksproject in supermarkten. Als klanten in de supermarkt bij het groenteschap aankomen, floept er boven dat schap een beeldscherm aan, waar een persoon op

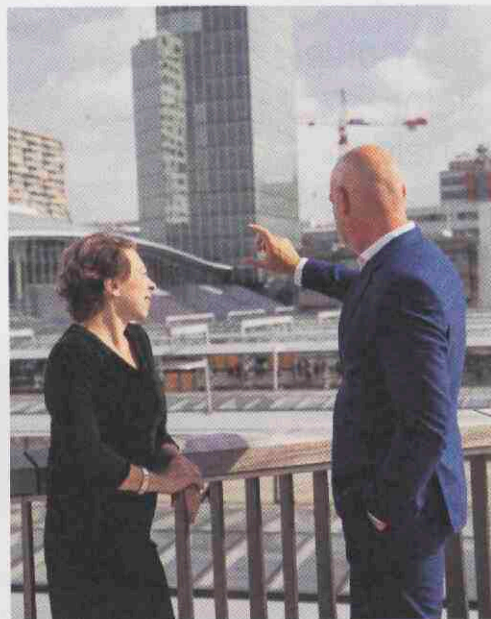
verschijnt die zijn blik op de groenten heeft gericht. Wanneer de klant een groente uit het schap pakt, geeft die persoon op het beeldscherm een goedkeurend knikje. Het klinkt eenvoudig, dat is het ook. Maar het werkt. Mensen vinden het niet belerend of betuttelend. Ze ervaren het zelfs als prettig, ze voelen zich uitgenodigd. Dat is precies wat we willen. De autonomie van mensen respecteren, maar het voor hen vanzelfsprekend maken dat ze voor gezond kiezen.”

Samen hebben de wetenschapper en wethouder begin dit jaar geprobeerd de snackende treinreiziger bij Utrecht Centraal Station te verleiden tot het nuttigen van een gezonde snack. “Het aanbod aan gezonde voeding op het treinstation is karig”, constateert De Ridder. “Je loopt er bij wijze van spreken van kaasstengel naar frikandel.” Om tegenwicht te bieden, mocht de psychologe met haar onderzoeksgroep op het Jaarbeursplein, voor de grote trap met lage treden, een paar maanden lang een *food car* plaatsen waar reizigers voor 1,75 euro een gezond taartje konden kopen.

De Ridder: “Voordat we op het plein gingen staan hebben we mensen natuurlijk een en ander voorgelegd. We kwamen uit op twee gezonde taartjes, een op basis van appel, en een gevuld met ratatouille. Iedereen vond dat een gezond, lekker en betaalbaar tussendoortje. Ook het Jaarbeursplein leek geschikt: even snel iets eten voordat je de trein induikt. Maar uiteindelijk ver- ➤



Denise de Ridder (1959) is alumna Psychologie. Ze promoveerde in 1991 en elf jaar later werd ze benoemd tot hoogleraar. De Ridder is projectleider van verschillende onderzoeksprojecten op het gebied van zelfregulatie, gedragsverandering en nudging. Ze is directeur van het *Self-Regulation Lab* en senior redacteur van *Health Psychology Review*, een vooraanstaand psychologisch tijdschrift. In NRC schrijft ze maandelijks een Gedragscolumn.



» kochten we heel weinig. De mensen liepen er gewoon aan voorbij.” “Het was dus toch niet de juiste locatie?” vraagt Everhardt. “We zijn nog aan het kijken wat nu precies de reden was, maar dat is inderdaad een voor de hand liggende verklaring. De mensen die de taartjes wel kochten, waren erg tevreden. Misschien moeten we toch nog dichterbij het vuur...” “In de stationshal?” raadt de wethouder. “Ik kan niet zomaar het station binnenstappen

en zeggen: we gaan hier een winkel openen waar gezonde taartjes te koop zijn. De gemeente gaat niet over die ruimte. Maar natuurlijk kunnen we wel Utrecht Centraal, de NS, uitnodigen voor een gesprek en kijken of ze hiervoor openstaan. Daar zijn wij ook voor: faciliteren, ondersteunen, deuren openkrijgen. We hebben een goed netwerk dat we kunnen gebruiken om dit soort dingen misschien gedaan te krijgen. Kan best een interessant gesprek worden.”

“Het aanbod aan gezonde voeding op het treinstation is karig. Je loopt er bij wijze van spreken van kaasstengel naar frikandel.”

De suggestie om een gesprek aan te gaan met de NS ziet De Ridder wel zitten. Uiteindelijk hoopt de Utrechtse hoogleraar dat de gezonde snack geïntegreerd raakt in het bestaande snackaanbod. “Dat is de weg die we moeten gaan. Dan heb ik het niet per se over onze gezonde taartjes. Maar het zou goed zijn als er, bijvoorbeeld in zo’n FEBO-kastje, een gezond alternatief voor de frikandel wordt aangeboden. Nee, niet in plaats van: het is helemaal niet de bedoeling om de frikandel te verbieden. Dat vinden mensen niet leuk, want ze willen graag zelf kunnen kiezen. Maar een evenwichtiger aanbod in gezond en ongezond zou, zeker op een plek als

“Het kan even duren voordat er een scootertje door Utrecht rijdt om groentetaartjes bij mensen thuis af te leveren.”

een treinstation waar mensen even snel iets eten, wenselijk zijn. Het kan. Kijk maar naar de Vegetarische Slager. Hun producten liggen, nu Unilever het heeft overgenomen, in de supermarkt tussen allerlei vleeswaren.”



Victor Everhardt (1968) is alumnus Rechten en Geschiedenis. Hij werkte onder meer als beleidsmedewerker bij het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en was enige tijd voorzitter van het Centrum Jeugd aan het Trimbos-instituut. Sinds 2010 is Everhardt, namens D66, wethouder in de gemeente Utrecht.


“Dezelfde weg heeft alcoholvrij bier afgelegd”, vult Everhardt aan. “Dat aanbod is tegenwoordig gigantisch. In TivoliVredenburg hebben ze alcoholvrij bier vandaag de dag gewoon op de tap. Dat was vijf jaar geleden nog ondenkbaar. Het is simpelweg als alternatief naast de andere bieren gaan bestaan. Niet in plaats van. En ja, er is vraag naar: dat is uiteindelijk voor de ondernemer het belangrijkste. Er moet wel aan verdiend kunnen worden.”

De wethouder merkt ook op dat er, om het gedrag te veranderen op het gebied van eten, zeker voor de jeugd nog een andere factor is. “Jongeren verwachten dat iets in korte tijd tot aan de voordeur wordt afgeleverd. Dan is ook weer de vraag: wat is het aanbod van de maaltijdbezorgdiensten? Dat bestaat vaak uit *fast food*. Die term heeft een negatieve connotatie. Onterecht: er bestaat ook gezonde *fast food*.”

De Ridder: “Inderdaad. Ik ben voor het idee om mee te liften op de populariteit van *fast food*. We moeten af van het idee dat *fast food* alleen maar ongezond kan zijn.”

Everhardt: “Dat is een proces. Het kan even duren voordat er een scootertje door Utrecht rijdt om groentetaartjes bij mensen thuis af te leveren. Maar je ziet toch zeker al verschuivingen. Ik heb een zoon van 17. Nog niet zo lang geleden moest ik hem bijna dwingen om wat gezonder te eten. Alles moet snel snel snel. Dan leert hij een hippe, snelle hap kennen die je tot aan de voordeur kunt laten bezorgen: de poké bowl, een kom gevuld met rauwe vis, rijst en groenten. Hij vindt het fantastisch. Snel, en toch gezond. Nu heb ik dus een 17-jarige zoon die, dankzij het bezorgen van gezonde *fast food*, thuis regelmatig in de weer is met rijst en zeewier. Als je het mensen zo makkelijk mogelijk maakt om gezond te eten, is het haalbaar om ongezond eetgedrag te veranderen. Daarvan ben ik overtuigd.”

“Ik ook”, geeft De Ridder aan. “We moeten mensen gezonde opties aanbieden zonder te moraliseren. En gezond moet vooral ook lekker zijn zodat het geen moeite kost om de gezonde keuze te maken. Het moet vanzelf gaan. Net als het nemen van de trap naar het stadskantoor.” ◀



Zelfde studie ...

Jurjen Greep (40)

Studie: Diergeneeskunde

Werk: senior inspecteur bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA)

Slachthuizen zijn voor mij bekend terrein. Niet iets wat je zou verwachten van een alumnus diergeneeskunde en dierenarts. Toch is het niet zo raar, want de opleiding gaat niet alleen over dieren beter maken. Je leert ook over dierenwelzijn, voedselveiligheid en -kwaliteit. En daar draait mijn functie als inspecteur bij de NVWA om. De gezondheid van dieren en kwaliteit van ons eten gaat namelijk hand in hand met onze volksgezondheid. Wel geef ik toe dat de stap van dierenarts naar inspecteur niet de meest voor de hand liggende is. Hoewel ik er als kind altijd van droomde om praktiserend dierenarts te worden — alle gewonde vogels uit de buurt kwamen bij mij terecht — waren de nacht- en weekenddiensten moeilijk te combineren met mijn privéleven. Daarom ging ik op zoek naar een mooi alternatief. En dat vond ik bij de NVWA. Door mijn achtergrond als dierenarts kan ik goed inschatten hoe het met het dierenwelzijn is gesteld en of de dieren geschikt zijn voor de slacht.

Aukje Geurtsen (36)

Studie: Diergeneeskunde

Werk: productmanager bij De Heus Voeders

Als kind was ik elke dag bij de kalfjes te vinden. Het boerenbedrijf van mijn ouders was een soort vooropleiding voor dierenarts. Ik leerde al vroeg gezond van ziek te onderscheiden en zag van dichtbij hoe de veearts te werk ging. Met mijn diploma op zak kon ik eindelijk zelf aan de slag als dierenarts. Na acht jaar elke mogelijke dierenziekte gezien te hebben, werk ik nu bij een diervoederproducent als productmanager. Ik hou mij bezig met productontwikkeling en innovatie. Op het eerste gezicht lijkt dit misschien een hele carrièreswitch, maar de gezondheid van een dier begint en eindigt bij wat het eet. Als een koe verkeerde voeding krijgt, kan ze allerlei gezondheidsproblemen krijgen. Het is dus belangrijk dat veehouders weten wat voor voeding elk dier nodig heeft in een bepaalde fase. Ik reis nu voor mijn werk het land door om veehouders te adviseren over voeding, om diergezondheidsproblemen te voorkomen. Zo is diergeneeskunde nog altijd een belangrijk onderdeel van mijn dagelijks werk. En stiekem geeft de aanblik van kalfjes in een schuur een heerlijk nostalgisch gevoel.

... andere carrière



2009

Bachelor wiskunde

Master History
and Philosophy
of Science

2010

Afgestudeerd
aan de Konings-
theateracademie
in Den Bosch

2013

Finalist Leids Cabaret
Festival

Winnaar Annie M.G.
Schmidtprijs



‘Wiskunde komt altijd terug’

‘Een *bright mind* die buiten de gebaande paden durft te treden en een belangrijke bijdrage levert aan de maatschappij.’ Jan Beuving voelt zich vereerd door zijn benoeming tot Alumnus van het Jaar. Maar nuanceert direct: “Ach, ik maak mensen aan het lachen, maar een loodgieter is nuttiger hoor.” Over dat de cabaretier en liedjesschrijver buiten de gebaande paden treedt, valt daarentegen niet te twisten.

“**T**oen ik mijn decaan op de middelbare school vertelde dat ik het liefst de hele dag puzzeltjes oploste, zei hij dat er dan niets anders op zat dan wiskunde te gaan studeren. Dat was een schot in de roos. Ik paste goed tussen die mensen, zeker bij studievereniging A-Eskwadraat.”

Maar Jan voelt zich ook al vroeg aangetrokken tot het toneel. Kijkend naar het schooltoneel raakt hij betoverd. Hij sluit zich aan. “Hoewel ik doodsbang was voor spreekbeurten, heb ik nooit angst gevoeld voor het podium. Voor toneel voelde ik alleen maar liefde. Desondanks durfde ik geen auditie te doen voor de toneelschool. Ik was het brave jongetje dat toch wiskunde ging studeren.”

In zijn studententijd zit Jan wel honderd keer per jaar in de schouwburg. “Ik was gefascineerd door de verhalen en de

tekst

Hanneke Olivier

beeld

Robin Alysha Clemens

2014

Eerste cabaretprogramma 'Reken maar nergens op' (met UU-alumnus Dan van Eijk)



2016

Cabaretprogramma 'Raaklijn' (met Tom Dicke)



2017

Winnaar Neerlands Hoop cabaretprijs met 'Raaklijn'

2018

Cabaretprogramma 'Rotatie' (met Tom Dicke)



2019

Alumnus van het Jaar Universiteit Utrecht



taal van die verhalen. Helemáál om was ik toen ik cabaretier Kees Torn zag. Ik dacht: 'oh, mag dat ook?!' Op feesten en partijen was ik steeds vaker degene die voor een lied zorgde. En op de kerstborrel van de faculteit Natuurkunde zong ik jarenlang een jaaroverzicht."

Na zes jaar vragen zijn ouders of hij zijn studie ooit nog afmaakt. En dat doet Jan. "Ik had mijn hele leven spijt gehad als ik dat niet had gedaan. Ik ben er ook trots op; het is het moeilijkste diploma dat ik gehaald heb."

Toch is wiskunde niet zijn roeping. "Tijdens mijn studie zag ik iemand als een bezetene werken voor een aio-plek. Ik wist dat ik die bezieling voor het vak nooit zou hebben." Jan gaat een opleiding tot liedtekstschrijver doen. En terwijl hij zich uit de naad werkt voor een vertalingsopdracht, denkt hij terug aan de jongen die vocht voor een aio-plek. "Toen dacht ik: 'ah, die passie zit er wel, maar ergens anders'."

In 2013 schrijft Jan zich in voor het Leids Cabaret Festival. Hij haalt de finale en mag op tournee. "Toen ik mijn rijbewijs haalde zei mijn rijinstructeur: 'je denkt nu dat je kunt rijden, maar dat is niet zo. Je mág rijden.' Dat geldt voor het theater net zo. Ik heb een opleiding gedaan, maar het vak leerde ik op de planken. Optreden op een congres onder een systeemplafond voor mensen die daar niet op zitten te wachten, is bijvoorbeeld erg leerzaam."

Voor jonge afstudeerders van nu, heeft Jan een advies: "Blijf je zo breed mogelijk oriënteren. Op de universiteit leer je kennis vergaren en kanaliseren. Het risico bestaat dat je vervolgens in een tunnel duikt. Probeer verbinding te zoeken met mensen om je heen: maak een praatje met de bakker en de ijscoman. Dan wordt de tunnel waar je in zit automatisch breder."

"Ik breng een beetje wetenschap naar het toneel."

Ik ben iets compleet anders gaan doen dan wat voor de hand lag, maar heb mijn studie toch kunnen inzetten. Ik breng een beetje wetenschap naar het toneel. Wiskunde komt altijd terug. Het zit ook in hoe ik een lied in elkaar steek. Ik voel mij verankerd in wat ik op de universiteit geleerd heb en vooral in wie ik daar geworden ben. Ik ben de universiteit daar heel dankbaar voor." «



Jan Beuving (1982)

Na een bachelor Wiskunde en een master Wetenschapsgeschiedenis aan de Universiteit Utrecht, volgde Jan Beuving een opleiding tot liedtekstschrijver aan de Koningstheateracademie in Den Bosch. Sinds zijn afstuderen is Jan tekstschrijver en treedt hij in theaters door het hele land op als cabaretier. Hij schrijft een wetenschapscolumn voor Trouw en is wekelijks te horen op NPO Radio 1 met een taalrubriek. Jan Beuving won met zijn liedjes verschillende prijzen, waaronder de Annie M.G. Schmidtprijs (2012 en 2018) en de Willem Wilminkprijs (2017).



Veilig voeren met rauw vlees?

tekst **Sanne van de Grift**
beeld **iStock**

Steeds meer mensen geven hun hond of kat rauwe vleesvoeding in plaats van brokken. Ze zijn ervan overtuigd dat dit het meest natuurlijke voedsel is. Toch is het niet zonder risico, voor dier én baasje. Dr. Ronald Jan Corbee inventariseert die risico's met steun van het K.F. Hein Fonds, via het Utrechts Universiteitsfonds. "In rauw vlees kunnen vervelende bacteriën, parasieten en hormonen zitten. Carnivoren zijn er tot op zekere hoogte op toegerust om die te verwerken. Maar als mensen geen hygiënemaatregelen treffen, kunnen ze er flink ziek van worden. Ons doel is diereneigenaren die rauw vlees willen

voeren, een goed advies te geven over waar ze dan allemaal rekening mee moeten houden. Bijvoorbeeld hoe ze het voer moeten bewaren en ontdooien en hoe ze de voerbakken schoonmaken." Afgelopen zomer kocht Corbee met zijn team bij supermarkten in alle uithoeken van Nederland rauwe vleesvoeding uit de vriezer.

"Bacteriën komen op de tong, vacht en in de poep."

In Utrecht maakten ze van deze merken uitgebreide kweken. "We vonden overal vervelende bacteriën in. Er waren wel grote verschillen in de hoeveelheden. Ook vonden we salmonella. En zelfs in sommige verpakkingen schildklierhormoon. De fabrikant heeft de schildklieren dan niet verwijderd. Dat is heel ongezond voor onze huisdieren." Dierenartsen raden rauwe vleesvoeding vaak af, Corbee wil zo ver niet gaan. "Er zijn dieren die het er heel goed op doen. Maar diereneigenaren moeten er wel voorzichtig mee omgaan. Bijvoorbeeld de ontlasting altijd opruimen, want de slechte bacteriën zitten daar gewoon in. En je bewust zijn dat het ook op hun tong zit als ze in je gezicht likken. En op hun vacht omdat ze zich met diezelfde tong wassen." Corbee is blij met de financiering vanuit het K.F. Hein Fonds. "Met meerdere financiers is mijn onderzoek onafhankelijker dan wanneer de industrie sponsort." ◀

Het Utrechts Universiteitsfonds steunt universitaire projecten niet alleen met financiering, maar helpt ook door subsidie bij andere vermogensfondsen aan te vragen. Met het K.F. Hein Fonds heeft het Utrechts Universiteitsfonds een langdurige bijzondere band.



RECHTOPLERENFONDS

Talent verdient steun

Iedereen heeft recht op goed onderwijs om zijn of haar toekomst vorm te geven. In plaats van geld of afkomst, moet talent de doorslag geven. Omdat talent steun verdient, stelden oud rector magnificus prof. dr. Bert van der Zwaan en zijn vrouw dr. Wilma Wessels het RechtOpLeren Fonds (ROLF) in. Het ROLF is een van de fondsen op naam onder het Utrechts Universiteitsfonds. Met het fonds willen zij drempels wegnemen die achterstandsgroepen belemmeren het maximale uit hun talenten te halen. Wilma Wessels: "Iedereen heeft recht om te leren. Wat voor opleiding dan ook; het is een basisbehoefte."

Wil jij ook zorgen dat iedereen zijn talent kan benutten? Steun het ROLF via uu.nl/rechtopleren

SWEATERACTIE

Recordaantal nieuwe Studentvrienden



Niet alleen alumni zijn Vriend van het Utrechts Universiteitsfonds. Dankzij een actie tijdens de introductieweken in september werden bijna

1900 nieuwe eerstejaars studenten Studentvriend. Als ambassadeurs van het fonds kregen zij een UU-sweater. Met een klein bedrag dragen zij als student al bij aan het mogelijk maken van activiteiten voor en door studenten. Natuurlijk hopen we dat ze dat als alumnus ook blijven doen. Want met 30 euro per jaar maken de Vrienden studiebeurzen en andere bijzondere projecten mogelijk. Daarbij heb je als Vriend een aantal mooie voordelen, zoals gratis toegang tot de Botanische Tuinen en het Universiteitsmuseum en kun je met korting sporten bij Olympos.

Ben jij al Vriend van het Utrechts Universiteitsfonds? Bekijk alle voordelen en word Vriend op uu.nl/vriend.

USC-reünisten treden toe tot Utrecht 1636

Het Utrechts Universiteitsfonds beheert 27 fondsen op naam die allemaal een eigen doelstelling hebben die bepaald is door de oprichter(s). Een ervan is het USC Scholarship Fund, dat studiebeurzen verstrekt aan leden van het Utrechtsch Studenten Corps (USC)

die een bijzonder studie- of onderzoeksproject willen uitvoeren. Het fonds is opgericht door reünisten van het USC die, samen met sponsoren en het USC, zelf het fonds vullen. Met hun periodieke bijdrage (van minimaal 500 euro per jaar) zijn deze reünisten meteen ook lid van het netwerk Utrecht 1636: het gezelschap van trouwe donateurs van het Utrechts Universiteitsfonds.

Ook lid worden van Utrecht 1636 en doneren aan het USC Scholarship Fund of een van de andere fondsen op naam? Kijk op uu.nl/utrecht1636



Voedsel

De toekomst van ons eten

“In 2050 moet er zeventig procent méér voedsel geproduceerd worden, willen we de wereldbevolking van — op dat moment — 10 à 11 miljard mensen kunnen blijven voeden”, aldus biologiehoogleraar **Rens Voeselek**. In Utrecht werken bijna 150 onderzoekers mee aan oplossingen voor deze gigantische uitdaging.

tekst Armand Heijnen beeld Ed van Rijswijk

A man with grey hair, wearing a dark blue button-down shirt and dark trousers, stands in a field of tall, golden-brown grasses. He is holding a small, clear plastic container with a yellow substance inside, looking up at it. He is leaning on a metal railing that runs across the foreground. The background is filled with more tall grasses and some trees in the distance. The overall scene suggests a field of study or a farm.

**“Méér voedsel
zo duurzaam
mogelijk
produceren.”**

73



“Dat wij hier quinoa-salades willen eten, betekent dat we de granen uit ontwikkelingslanden halen.”

B

innen de Universiteit Utrecht wordt enorm veel voedsel-gerelateerd onderzoek gedaan. Dit was vijf jaar geleden de reden om voedsel een meer centrale plek in het Utrechtse onderzoek te geven en te zoeken naar structurele interdisciplinaire samenwerking. Inmiddels is dit uitgegroeid tot de ‘hub’ Future Food. Een ‘hub’ is een onderzoeksterrein waarop de universiteit samenwerkt met bedrijven en instellingen aan maatschappelijke vraagstukken.

“Rondom voedsel is gigantisch veel onderzoek te doen”, vertelt Voeselek, voorzitter van de hub Future Food. “Met name het dreigende tekort aan voedsel is een groot probleem. We zullen méér voedsel moeten produceren, maar dat willen we tegelijk zo duurzaam mogelijk doen, waarbij de klimaatveranderingen bovendien niet echt helpen. Hitte, droogte, overstromingen ... Je snapt dat hier een berg werk ligt.”

In zijn eigen onderzoek richt Voeselek zich op de vraag hoe planten het beste tolerant te maken zijn tegen de weersschommelingen die zijn ontstaan door de klimaatveranderingen. “Als een aardappel langer dan 24 uur onder water staat, kun je hem weggooien. Als we een aardappel zo kunnen aanpassen dat-ie het 48 uur volhoudt, is dat een enorme winst. We doen dat door naar de natuur zelf te kijken; *learning from nature*. Er zijn namelijk al

verschillende planten die in het water leven of voorkomen in woestijnen. Dankzij welke specifieke eigenschappen lukt ze dat? En is het vervolgens mogelijk die eigenschappen toe te voegen aan voedselgewassen? Bij een gerenommeerd tijdschrift ligt nu een artikel van ons waarin we een nieuw mechanisme beschrijven dat zou kunnen leiden tot de ontwikkeling van overstromingstolerante gewassen. Daar hebben we zes jaar aan gewerkt, en met de volgende stappen kunnen we ook nog jaren vooruit.”

Toch, veel van de oplossingen die biologen aanreiken om het voedselvraagstuk te helpen oplossen, klinken nogal ongemakkelijk. Fabriekskomkommers, genetisch gemodificeerde aardbeien, kweekvlees, insectenproteïnen. “Wat dat betreft is er in hoge mate sprake van onwetendheid én bangmakerij”, vermoedt Voeselek. Maar hij geeft toe dat er vanuit de wetenschap wat betreft publieksvoorlichting kansen zijn blijven liggen. “Ik denk dat biologen beter hadden kunnen uitleggen wat ze doen. Er zijn bijvoorbeeld wat *gene editing* betreft grote vorderingen gemaakt. We kunnen nu heel precies een specifiek gen laten landen daar waar we dat willen. Dat is veel betrouwbaarder dan de klassieke kruising. Bovendien is er geen enkel wetenschappelijk bewijs gevonden dat genetische manipulatie slecht zou zijn voor onze wereld of gezondheid. Dat verhaal goed uitleggen is cruciaal.”



Prof. dr. Laurens

Voesenek studeerde *Plant Ecophysiology* aan de Radboud Universiteit in Nijmegen en promoveerde met een proefschrift getiteld 'Adaptations of *Rumex* in flooding gradients'. Sinds 1999 is hij hoogleraar *Plant Ecophysiology* aan de Universiteit Utrecht. Voesenek is vice-decaan van de faculteit Bètawetenschappen en voorzitter van de hub Future Food.

Het zijn echter niet alleen plantenfysiologen die in de hub Future Food samenwerken. "Alle faculteiten doen mee", zegt Voesenek. "De hub is een echte universitaire community geworden. We richten ons in onze programma's op onderwerpen die van belang zijn voor de hele voedselketen, van 'grond tot mond'. Met als uiteindelijk doel om in 2050 die voedseltoename van zeventig procent te bereiken."

Voesenek noemt het voorbeeld van de graslanden, een dominant landschapselement van Nederland. "Mooi groen, maar qua biodiversiteit zijn die weilanden een woestijn. Daardoor zitten er ook weinig insecten en neemt de weidevogelpopulatie schrikbarend af", legt hij uit. "Er is een aanvraag ingediend bij de Nationale Wetenschapsagenda om onderzoek te kunnen doen naar de vraag wat het zou betekenen als we graslanden kruidenrijker inzaaien, zodat insecten en vogels er meer kansen krijgen. Er zijn namelijk aanwijzingen dat een diversere vegetatie leidt tot meer stresstolerantie van het grasland. Het weiland kan dan beter omgaan met bijvoorbeeld droogtes zoals we die vorig jaar gehad hebben. Daarnaast zijn er aanwijzingen dat de kwaliteit van de melk en de gezondheid van de koeien verbeteren." Dit is een mooi voorbeeld van interdisciplinaire samenwerking die er zonder Future Food niet zou zijn geweest.

Gaat het lukken om die zeventig procent te halen? Voesenek is optimistisch: "Het ligt in de aard van de mens om oplossingen te bedenken als zich problemen voordoen. Ik denk dat we aan de vooravond van een

transitie in de wereld staan. We zullen wel moeten, want anders stevenen we af op een vernietiging van onze planeet. Gelukkig zijn de diversiteit en de gezondheid van ons voedsel nu al enorm toegenomen. Producenten en winkeliers werken daaraan mee omdat de burgers dat willen. Ook zijn consumenten zich steeds meer bewust van wat ze eten. Er zijn meer vegetarische varianten, ze zijn koolhydraatbewust en de plofkip is bij grote bevolkingsgroepen taboe. Als we ons realiseren dat 35 procent van al het geproduceerde voedsel wordt weggegooid en dat we daarmee heel veel monden kunnen voeden, dan zal dit ook leiden tot andere productie- en eetpatronen. We moeten dus niet alleen toewerken naar technische en productinnovaties, maar ook naar sociale innovaties."

De keuze om twee keer per week vegetarisch te eten, is natuurlijk een heel luxe-euze. Veel bevolkingsgroepen hebben geen

“Onze graslanden zijn qua biodiversiteit een woestijn.”

enkele toegang tot voedsel. "Dat wij hier in het westen quinoa-salades willen eten, betekent wel dat we die granen uit ontwikkelingslanden moeten halen, gekweekt op grond die misschien beter voor de voedselvoorziening dáár gebruikt had kunnen worden. Verkorting van de voedselketen draagt dus ook bij aan de oplossingen en daarom heeft Future Food samen met Sodexo in het Educatorium een experimenteel bedrijfsrestaurant opgezet. In dit Future Food Lab kunnen we veel processen en producten uittesten." »



“Er zijn grote vorderingen gemaakt in gene editing.”

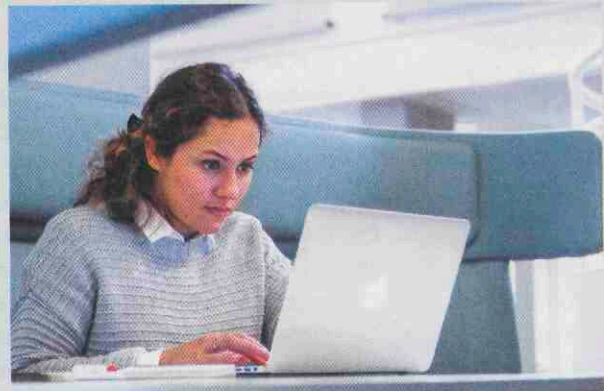
» Kortom: de voedselproblematiek is zó groot, dat deze niet door één discipline of universiteit opgelost kan worden. Samenwerking is meer dan ooit noodzakelijk. Voeselek: “Dat is juist de reden waarom we met zoveel disciplines samenwerken. Niet alleen binnen de universiteit, maar ook transdisciplinair. We werken samen met Wageningen en andere universiteiten maar ook met veel grote en kleine bedrijven, ministeries en maatschappelijke organisaties. Alleen zo kunnen we de gewenste transitie realiseren.” ◀

GRATIS ONLINE CURSUS

Duik dieper in het wereldwijde voedselprobleem

Tegenstellingen staan centraal in het wereldwijde voedselprobleem. Zo laten cijfers van de Verenigde Naties (VN) zien dat bijna 800 miljoen mensen, in 88 landen, ‘acute’ honger lijden. Maar ook dat er meer dan 650 miljoen mensen met obesitas zijn.

Om dieper in te gaan op de belangrijkste oorzaken en mogelijke oplossingen voor de huidige voedselcrisis te bedenken, ontwikkelde de hub Future Food een gratis online cursus gewijd aan een aantal van de vraagstukken gerelateerd aan de productie en consumptie van voedsel. In deze cursus komen meer dan tien wetenschappers van de Universiteit Utrecht aan het woord over o.a. het voedseltekort en gezonde



voedselkeuzes. De variatie aan video’s, leesstof, quizen en toetsen zorgt voor brede kennis over alle factoren van het wereldwijde voedselprobleem.

Dus: wil je dieper in de wereld van het voedselprobleem duiken? En wil je weten wat je zelf kunt doen? Schrijf je dan in op coursera.org/learn/solutions-future-food-problem.

Taal: Engels **Wanneer:** het hele jaar door, maar een officieel instapmoment is 11 november **Duur:** ± twaalf uur (vijf weken studie, drie/vier uur per week) **Kosten:** gratis



Kan (mogelijk) sporen bevatten

Ongeveer een half miljoen mensen in Nederland heeft een voedselallergie. In het geval van een pinda-allergie kan het levensgevaarlijk zijn als je toch iets eet met een kleine hoeveelheid pinda's. Dit betekent dat je goed moet letten op de ingrediëntenlijst én de waarschuwingen, en die zijn niet altijd duidelijk. Want zitten er nu minder pinda's in een chocoladereep die 'sporen van pinda's kan bevatten' dan in eentje met de waarschuwing 'kan pinda's bevatten'?



Dr. Bregje Holleman (51) is universitair hoofd-docent Taal en Communicatie en alumnus Algemene Letteren.

Consumenten lijken vaak te denken van wel, maar de realiteit blijkt anders, aldus alumnus en universitair hoofddocent dr. Bregje Holleman. "Tussen wat de producenten bedoelen, wat retailers op etiketten zetten en hoe consumenten een waarschuwing interpreteren, zit soms een

wereld van verschil." Holleman onderzoekt met een team vanuit de faculteit Geesteswetenschappen van de Universiteit Utrecht, het Universitair Medisch Centrum Utrecht en onderzoeksorganisatie TNO allerlei aspecten van allergie-informatie op voeding. Bijvoorbeeld wat voor soorten allergie-informatie voorkomen op voedingsproducten en hoe consumenten — met en zonder allergie — die informatie interpreteren.

De eerste resultaten lijken een interpretatiekloof tussen producent en consument te schetsen. "Producenten bedoelen vaak hetzelfde met verschillende waarschuwingen en beseffen niet goed hoe consumenten de tekst interpreteren." Om erachter te komen hoe allergie-informatie op voedingsproducten tot stand komt, neemt het team momenteel interviews af met

'Hoeveel pinda's zitten nu écht in je chocoladereep?'

voedingsproducenten, retailers en brancheorganisaties. Holleman: "Hiermee hopen we de processen en keuzes achter allergie-informatie op voedingsproducten in kaart te brengen. Ook willen we duidelijk krijgen wat voor kennis en vervolgonderzoek nodig is om tot voorstellen te komen die bijdragen aan eenduidige allergie-informatie." «

Nederland een beetje gezonder maken



Birgit Vulkers studeerde Algemene sociale wetenschappen aan de Universiteit van Amsterdam (2015) en behaalde haar master Arbeidszorg en participatie aan de Universiteit Utrecht in 2016. Ze werkt nu als beleidsadviseur bij de landelijke stichting JOGG: Jongeren Op Gezond Gewicht.

tekst **Inge Oosterhoff**
beeld **Robin Alysha Clemens**

Gezondheid en sport zijn belangrijk voor Birgit Vulkers (27) en ze heeft een groot verantwoordelijkheidsgevoel. Dat komt mooi samen in haar werk. Als adviseur bij Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG) werkt ze aan een samenleving waarin elk kind opgroeit in een gezonde omgeving.

Jij dacht vast niet: als ik later groot ben, ga ik bij JOGG werken. “Klopt. Als kind had ik niet echt een grote droom. Wel was ik veel bezig met sport en bewegen. Ik heb veel geroeid, nu doe ik aan wielrennen en tennis. Ik wist al vroeg dat ik iets voor de samenleving wilde betekenen, mijn steentje bijdragen. En dat is precies wat ik bij JOGG doe.”

Wat doet JOGG? “Overgewicht is een maatschappelijk probleem, daar móeten we iets mee. Daarom adviseer ik gemeenten op strategisch- en procesniveau over hoe ze een gezonde omgeving kunnen creëren voor de jeugd. Denk aan gezonde sport- en schoolkantines, maar ook voldoende watertappunten en speelveldjes in een wijk. Het probleem op veel plekken is dat er geen gezonde keuze voor jongeren is. Je hoeft echt niet alleen maar groente en fruit te eten en water te drinken, maar je moet mensen wel óók een gezonde keuze aanbieden. Dat gebeurt nu te weinig.”

Helpt je studie je bij je werk? “Mijn master was van meerwaarde, ik vond het van belang dat ik veel theoretische kennis had voordat ik een adviesrol ging vervullen. Maar ik wist al vrij snel: ik wil die droge kennis gebruiken in de praktijk. Ik ben niet het type dat alleen maar onderzoek doet. Ik wil mensen met elkaar verbinden, concrete dingen doen en daar ook resultaat van zien.”

Wat vind je het leukste aan deze baan? “Dat ik mensen stimuleer om verbinding te leggen met elkaar en andere partijen, bijvoorbeeld zorgprofessionals — fysiotherapeuten, huisartsen, diëtisten —, mensen uit het bedrijfsleven of uit de wijk, zoals een buurtcoach. De uitdaging om de koppeling te maken tussen de theorie en de praktijk. Onderzoek kan ons vertellen hoe iets moet, maar de praktijk is weerbarstiger.”

En nu ...

“Ik zit hier de komende tijd nog goed op mijn plek. Binnenkort nemen we de projecten onder de loep om te kijken wat beter kan. Verder wil ik bij JOGG doorgroeien in mijn adviseurschap, ik ben wel ambitieus. En hoewel ik niet weet waar ik over tien jaar sta, hoop ik dat als ik met pensioen ben Nederland een stukje gezonder is.” ◀

Dit interview verschijnt in een langere versie ook op DUB, de onafhankelijke nieuwssite van de Universiteit Utrecht. Op dub.uu.nl lees je al het actuele nieuws en achtergronden van de universitaire gemeenschap.

*“Overgewicht
is een
maatschappelijk
probleem.”*



Spelen met genen

Koeien kweken zonder hoorns, mag dat? En zijn scharrelkippen eigenlijk wel goed voor het milieu? Ethische vraagstukken, en vooral die rondom voedsel, beantwoord je niet met een ja of nee. Alumnus en universitair hoofddocent Dr. Franck Meijboom kwam daar opnieuw achter bij zijn onderzoek naar *gene editing* van vee.

tekst **Sabine de Lucht**
illustratie **Flow design**



Voedsel is niet meer alleen een persoonlijke keuze, er hangt ook een maatschappelijk, duurzaam en ethisch prijskaartje aan. Eén ding is duidelijk, zegt

Meijboom: om in de toekomst genoeg voedsel te produceren en het milieu te sparen, is een geïntegreerde samenwerking nodig. Geen one-issue discussies. “Als je je blindstaart op dierenbelangen loop je het risico dat je de gevolgen voor de voedselveiligheid en het milieu uit het oog verliest. In mijn ogen is daarom hét ethische vraagstuk op het gebied van voedsel — naast de verdeling en verspilling van eten — hoe we alle aspecten mee kunnen nemen. Kortom: hoe zorgen we voor een duurzamere en diervriendelijkere productie, met respect voor persoonlijke keuzevrijheid?”

“Hoe verantwoord is het als we spinazie met een varken combineren?”

Vooraf die laatste kwestie gooit roet in het eten. Want de persoonlijke vrijheid om te eten wat je wil, is verankerd in onze maatschappij, maar ook in bestaande tradities. Zo zal een vegetariër of veganist zijn keuze niet snel verzwijgen en sleept menig Nederlander bij de eerste warme dag de barbecue uit de schuur. Die diversiteit in voeding is waardevol, vindt Meijboom. “Hoe en wat je eet, zegt iets over jezelf. Maar de ruimte om te kiezen, is niet altijd vanzelfsprekend geweest. Als je vroeger in de buurt van de zee of rivier woonde, at je vis. Anders niet of weinig. Nu koop je waar je zin in hebt.” Westerse consumenten worden wel steeds kritischer. “Omdat we ons hier geen zorgen hoeven te maken over voedselzekerheid, staat voedselkwaliteit centraal. We stellen hoge eisen aan ons eten, en dit beperkt zich niet tot de veiligheid van ons eten. Het gaat ook over wat we van dieren eten; een varkensneus stoppen we in Nederland liever in de vuilnisbak dan in onze mond.”

Kieskeurig kruisen

Onze kieskeurigheid over eten schemert door in hoe we dieren kruisen en genetisch modificeren, zegt Meijboom. “Kijk naar onze kippen. Die zijn zo gefokt dat ze een grote borst hebben, en dat is nu nét het vlees dat wij lekker vinden. Maar wat de gevolgen voor het dierenwelzijn zijn, laten we in het midden. Bij genetische modificatie zijn die vragen prominenter, want hoe ethisch en maatschappelijk verantwoord is het als we spinazie met een varken combineren?”

Maar het spelen met genen kan het welzijn van dieren ook bevorderen. Met *gene editing* — het precies aanpassen van een gen in een dier — is het bijvoorbeeld mogelijk om hoornloze koeien te krijgen, zodat onthoorning (en dus dierenleed) niet nodig is. Dit voorbeeld komt aan bod in het onderzoek van Meijboom, dat zich richt op verantwoorde aanpassing van genen bij dieren. Meijboom: “In samenwerking met Wageningen University & Research onderzoeken we of en (zo ja) onder welke voorwaarden gene editing op een verantwoorde en acceptabele wijze in de maatschappij kan worden ingebed. Een lastige discussie, vooral omdat gene editing nauwkeuriger is dan bestaande methoden om dieren te fokken. Tegelijk roept het ethische vragen op, waarop het antwoord nooit alleen 'ja' of 'nee' is.”

Een van de doelen van het project is om een afwegingskader te ontwikkelen waarmee het gericht veranderen van dieregenen besproken en geëvalueerd kan worden. Daarbij gaat het niet alleen om de beoordeling van één casus of ingreep. Het vraagt ook om een discussie over de toekomst van de veehouderij en de impact van de techniek op boeren. Dit betekent dat het beoordelingskader rekening moet houden met de belangen van niet alleen fokkerijbedrijven, maar ook met die van ngo's, boeren en overheden. Met andere woorden: een geïntegreerde samenwerking is hét belangrijkste ingrediënt van ons 'future food'. ◀



Dr. Franck L.B.

Meijboom is 43 jaar en studeerde theologie en ethiek aan de Universiteit Utrecht en de Universiteit van Aberdeen (Verenigd Koninkrijk). Als universitair hoofddocent is hij verbonden aan de Faculteit Diergeneeskunde en hij is werkzaam bij het Ethiek Instituut van de Universiteit Utrecht.



SAMEN AAN TAFEL

Wat eten we vandaag?

1990 Voor veel mensen is het onlosmakelijk verbonden met de studietijd: samen eten met huisgenoten in een studentenhuis. Toch is dat niet altijd vanzelfsprekend geweest. De keukens in het studentencomplex aan de Ina Boudier-Bakkerlaan, dat eind jaren zestig werd opgeleverd, waren aanvankelijk alleen bedoeld om in te ontbijten. Voor het avondeten moesten studenten naar een mensa of studentenvereniging. In de jaren zeventig werden de keukens groter gemaakt zodat ze geschikt werden om samen in te eten. De studenten op deze foto woonden in een studentenhuis in de Goedestraat en werden vastgelegd voor een fotoserie over de wijk Wittevrouwen. Het eten is net op en wat er op tafel stond is niet bekend. Iets uit de Italiaanse keuken, die toen haar opmars maakte? Of misschien een Wereldgerecht?

2019 Het Utrecht Science Park vol foodtrucks, drukke terrassen op de Neude en uitpuilende koffietentjes: Utrechtse studenten lijken de mogelijkheden om buitenshuis te eten volop te benutten. Toch eten de bewoners van dit studentenhuis aan de Ina Boudier-Bakkerlaan meestal gewoon thuis. Dat doen ze regelmatig samen. Niet dat er veel afspraken worden gemaakt: vaak gebeurt het spontaan of ze stemmen het op de dag zelf af in de WhatsAppgroep van het huis. Als de pannen op tafel staan, volgen de gesprekken vanzelf: van grapjes over de muizenoverlast tot serieuzere onderwerpen als gendergelijkheid. Wat er in deze keuken zoal wordt gekookt? "Eigenlijk altijd pasta of rijst." Dat laatste staat ook vandaag op het menu, rijst met curry. Het lijkt misschien wat eentonig, maar gelukkig blijkt dat mee te vallen: "Sinds Paula hier woont worden er ook vaak pannenkoeken gebakken."

tekst **Jurgen Sijbrandij**
beeld **Ellen Kok, Jurgen Sijbrandij**



Tips

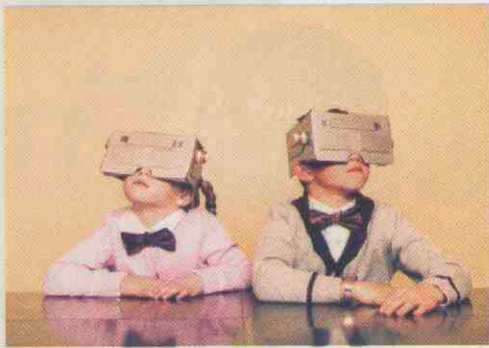


PRIJSVRAAG

Nieuw universiteitslied

Schrijf jij het nieuwe Universiteitslied? Het College van Bestuur is op zoek naar een nieuwe meezinger voor academische plechtigheden. Studenten, medewerkers én alumni zijn welkom om een tekst of een compleet lied in te leveren. Het nieuwe lied straalt trots en plezier uit en gaat over wat de UU uitstraalt voor iedereen die er deel van uitmaakt. Voor je begint met schrijven: op de website vind je een aantal voorwaarden waar het lied aan moet voldoen.

Kijk op uu.nl/universiteitslied.
Inzenden kan tot 15 november 2019.



LUSTRUM PARNASSOS

Forward Festival

In 2019 bestaat Parnassos, het cultuurcentrum van de Universiteit Utrecht, 25 jaar. En dat vieren we met het Forward Festival dat helemaal in het teken van de toekomst staat. Geniet van muziek, theater, dans en beeldende kunst door docenten en cursisten van Parnassos. Kijk vooruit, (ver)dwaal in toekomstige tijd en laat een boodschap voor 2044 achter in de *timecapsule*.

11 t/m 14 december 2019
<http://bit.ly/parnassos-forward-festival>

TERUGKOMEN

Universiteitsdag 2020

Zet het vast in je agenda: op zaterdag 28 maart is het tijd voor de Universiteitsdag, de jaarlijkse terugkomdag voor alle alumni van de Universiteit Utrecht. Ontmoet je mede-alumni en hoor alles over het nieuwste UU-onderzoek! Het thema en programma zijn nog even geheim. Kijk op uu.nl/udag voor updates.

FACULTY CLUB

Huiskamer van de universiteit

Wist je dat alle alumni van de Universiteit Utrecht lid kunnen worden van de Faculty Club, de huiskamer van de universiteit in het hart van Utrecht? Er is volop ruimte voor zowel zakelijke als informele afspraken en er zijn geregeld jazz-avonden en themadiners. Zo is er op 24 oktober een wijnproefavond en op 20 november een wildavond. En iedere eerste donderdag van de maand, tussen 17:00 en 19:00 uur, is er een happy hour met wisselende thema's.

Alumni en donateurs van het Utrechts Universiteitsfonds krijgen korting op het lidmaatschap. Word lid op uu.nl/organisatie/faculty-club



STUDIUM GENERALE

Food Challenge

Hoe hebben je dagelijkse omgeving en ingesleten gewoonten invloed op wat je eet? Op maandag 18 november



buigen verschillende onderzoekers zich over deze vraag tijdens een Science Cafe van Studium Generale. Met gezondheidswetenschapper dr. Maartje Poelman (UU), hersenonderzoeker dr. Floor van Meer (LEI) en cultuurhistoricus Jon Verriet, MA (RU). Om de avond nog interessanter te maken, daagt Studium Generale je uit om in aanloop naar dit Science Cafe je eigen eetgedrag te onderzoeken.

Maandag 18 november
TivoliVredenburg (Hertz). Gratis, aanmelden niet nodig (vol is vol).



Foto: Simona Beatrice

NIEUWE MERCHANDISE

Draag je alma mater!

De sweaters, T-shirts, tassen en cadeaus van de Universiteit Utrecht zijn vernieuwd en nu verkrijgbaar. De lijn is op verantwoorde wijze geproduceerd, met aandacht voor mens en milieu. Nog meer reden om met trots een UU-trui te dragen dus! Voor alumni in de dop zijn er rompertjes.

Online kopen kan op utrechtuniversitystore.nl. De merchandise is ook fysiek verkrijgbaar bij het Academiegebouw en het Bestuursgebouw.



BOEK

Filosofische recepten

Samen eten is elkaar ontmoeten, en geeft voeding aan gesprekken en gedachtewisselingen. Daarom schreef UU-onderzoeker Jeroen Hopster (Filosofie) *Food for thought: Wereldfilosofie aan de keukentafel*. In dit filosofische kookboek ontmoeten wereldfilosofen en een groep jonge mensen elkaar. Ze kauwen op de levensthema's van de 21e eeuw: keuzestress, verbinding en eenzaamheid in een Facebook-tijdperk en trouw blijven aan jezelf. Het boek is gemaakt naar aanleiding van de tv-serie *Food for thought*, terug te kijken op NPO Start.

Illuster mag drie exemplaren van *Food for Thought* weggeven. Beantwoord vóór 30 november de volgende vraag: hoe heet Hopsters boek over 'wat als'-vragen via bitly.com/illuster-winactie

Meer over het boek en de verkoop via uitgeverijtenhave.nl/boek/food-for-thought

ALUMNI-ACTIVITEIT

Thema-diners

Geen betere manier om je mede-alumni te ontmoeten dan onder het genot van een smakelijk diner. Zo organiseert het alumninetwerk Den Haag drie keer per jaar een Themadiner, speciaal voor alumni. Met een driegangenmenu, een lezing van een aansprekende gast en een levendige discussie.

Ook in Amsterdam is er een alumni-avond rond het thema voedsel. Op donderdag 24 oktober geeft dr. Ilja Croijmans speciaal voor alumni een lezing over geuren, smaken en taal. Nuttige informatie voor het diner in het donker dat volgt. Want wat gebeurt er met je smaakervaring als je geen hand meer voor ogen kunt zien?

Woon je in de regio Amsterdam of Den Haag? Dan heb je van ons per e-mail een uitnodiging voor deze avonden ontvangen. Is dat niet het geval? Laat het ons weten via alumni@uu.nl. De data vind je ook in onze agenda: uu.nl/alumni/agenda.

Het voedsel- vraagstuk oplossen

tekst Jurgen Sijbrandij

“Mijn naam is Emanuela Cattaneo. Duurzaamheid is mij met de paplepel ingegoten. Mijn moeder is agronoom, mijn vader werkt als ingenieur aan groene gebouwen en mijn broer is ingenieur op het gebied van hernieuwbare energie. Geen wonder dat ik nu doe wat ik doe!

Duurzame voedselvoorziening voor een groeiende wereldbevolking is een complex vraagstuk. Als we investeren in sterke en veerkrachtige gemeenschappen die voedsel efficiënter en milieuvriendelijk produceren, eerlijke markten en handelsregelingen tot stand brengen, en consumenten duurzame gewoonten aanleren, dan zijn we beter in staat om het voedselvraagstuk op te lossen.

Er zijn geen ‘typische werkdagen’ hier. Soms doe ik kantoorwerk, op andere momenten doe ik veldwerk, waarbij ik op de meest afgelegen plekken beland. Ik kom dicht bij mensen die te maken hebben met tegenslag en pijn, maar toch de kracht vinden om vooruit te kijken.

Om te emigreren heb je aanpassingsvermogen en een open houding nodig. Verhuizen naar Kenia was een spannend avontuur, en het voelt nu als een tweede

thuis. Nairobi doet me in veel opzichten denken aan Rome: de vriendelijke sfeer, mooi weer, heerlijk eten en chaos op de weg. Vergeleken met Nederland is Kenia wel een stuk verder van vrienden en familie in Italië.

Mijn favoriete herinneringen aan Utrecht zijn onder meer barbecues in het Wilhelminapark, Koningsdag vieren en verhuizen met een bakfiets. Daarnaast heb ik bij de UU veel vaardigheden geleerd die nuttig waren voor mijn baan: onderzoek doen en toepassen in de echte wereld, hard werken zonder op te geven en methodes op het gebied van duurzaamheid zoals *carbon footprinting*, levenscyclusanalyse en kosten-batenanalyse. Mijn masteropleiding was een cruciale stap om binnen te komen in de duurzaamheidssector.

Het belangrijkste wat ik heb meegekregen bij de UU is het sociale netwerk dat ik heb opgebouwd. Hoewel ik nog geen UU-alumni heb ontmoet in Kenia, ben ik nog steeds in contact met een hoop afgestudeerden over de hele wereld. Ze zijn niet alleen goede vrienden, maar ook een bron van professionele groei.” ◀



Emanuela Cattaneo rondde in 2015 de master Sustainable Development af. Nu werkt ze in Kenia als Regional Environmental Consultant bij het Wereldvoedselprogramma van de Verenigde Naties, waar ze begon als stagiair op het gebied van ecologische duurzaamheid.

Verhuizen met een bakfiets

De liefde van de man ...

Ik hoorde ooit het verhaal van een man die iedere avond na de maaltijd zei: "Vrouw, ik heb nog nooit zo lekker gegeten!" (U begrijpt: dit speelt in de tijd dat de man zich slechts voor nuttigen nuttig achtte. Overigens speelt het ver na de jagers en verzamelaars, dus de ingrediënten had hij ook al niet in huis gehaald.)

Wiskundig een interessante uitspraak. Ervan uitgaande dat de smaak van de man, net als zijn taal, constant was, is de conclusie dat de vrouw iedere dag beter kookte dan de dag ervoor. Dat is knap.

Zou je ook kunnen betogen dat de vrouw elke dag exact even lekker eten maakte? Immers: als de vrouw elke dag precies evenveel michelinsterren van de hemel kookt, heeft de man elke dag nog nooit lekkerder gegeten dan die dag. Heeft hij dan niet 'nog nooit zo lekker gegeten'?

Nee. De man zegt: "Vrouw, ik heb nog nooit zo lekker gegeten!", wat een leugen is als de vrouw elke dag even lekker kookt. (Behalve op de eerste dag dat ze voor hem kookt, maar op die dag kan ze niet even lekker voor hem koken als de dag ervoor.) Wat we

hier zien is een soort taalpendant van het verschil tussen de tekens $>$ (groter dan) en \geq (groter of gelijk aan). '1 \geq 1' is een ware bewering, '1 $>$ 1' niet. Als zijn recensie nou "Vrouw, ik heb nog nooit lekkerder gegeten" geluid had, of "Vrouw, dit is het lekkerste wat ik ooit heb gegeten", had hij afgerond hetzelfde compliment gegeven, maar zijn vrouw ontslagen van de verplichting elke dag zichzelf te verbeteren. Let op uw taal dus, als u de mond vol heeft van de kookkunsten van uw partner.

Hoewel er over smaak niet te twisten valt, is het woord 'lekker' dus vatbaar voor de comparatief: iets kan lekkerder zijn (of gevonden worden) dan iets anders. Voor 'vegetarisch' geldt dat niet. 'Ik heb nog nooit zo vegetarisch gegeten' is maar één keer waar. Voor het milieu is het beter om geen vlees te eten, maar wiskundig is het dus wel wat saaier.

Jan Beuving

Jan studeerde negen jaar aan de Universiteit Utrecht. Resultaat: een bachelor Wiskunde (2008) en een master History and Philosophy of Science (2009). Daarna werd hij cabaretier. Speeldata op janbeuving.nl.

