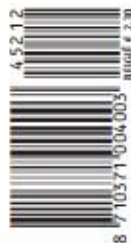




Mannen  
die vallen  
de Verdieping



EUROPEAN NEWSPAPER OF THE YEAR

WWW.TROUW.NL | 70STE JAARGANG NR 20901 | E-MAIL VIA WWW.TROUW.NL/SERVICE | POSTBUS 859 1000 AW AMSTERDAM | REDACTIE 020-562 9444 | KLANTENSERVICE 088-056 1588 | BEZORGING 088-056 1599

**'Fiscal cliff' in VS**

De fatale datum van 1 januari nadert, maar lijkt minder dwingend

VANDAAG 3

**Gemeenteraad**

Griffiers: Ga minder vergaderen en luister meer naar de burgers

VANDAAG 3

**Kersttoespraak**

Koningin pleit voor Europese Unie zonder die te noemen

VANDAAG 6

**Verkrachting India**

Hoogleraar: Opvoeden jongens hard nodig om seksisme te stoppen

EUROPA|WERELD 11

**Renate van der Zee**

'Twintig maanden voor mensenhandel is een verbijsterend lage straf'

PODIUM 19

# VOC-archief ligt te rotten in depots

■ Inktvraat verwoest belangrijk erfgoed

Edwin Moolbroek  
Jakarta

De originele archieven van de Verenigde Oost-Indische Compagnie, de VOC, liggen in Indonesië te vergaan. Ze zijn opgeslagen in het nationaal archief in Jakarta, waar de omstandigheden verre van gunstig zijn.

"Hier ligt de grootste overzeese collectie van Nederlands erfgoed", zegt historicus Hendrik Niemeijer, wijzend op de rijen archiefkasten in het Arsip Nasional, het Indonesische nationale archief. "Naar schatting ligt hier zestien kilometer aan documenten uit de Nederlandse tijd; maar nog lang niet alles is geïnventariseerd. Tweënhalf kilometer bestaat uit originele archieven van de VOC uit de zeventiende en achttiende eeuw. Het ligt hier te liggen; noch de Indonesische noch de Nederlandse regering kijkt er naar om."

Het VOC-archief dreigt langzaam te verpulveren. "Het Arsip Nasional is in de jaren zeventig gebouwd. Sindsdien is er niets gedaan aan de klimaatverbetering. De airconditioning valt geregeld uit of wordt lager gezet als er geen geld is voor stroom. Er zijn temperatuurwisselingen, het is er veel te vochtig en te stoffig. De aantasting van het papier gaat daarvoor veel sneller, elk jaar verdwijnen tientallen meters aan archief. Ook kan je sommige documenten nog maar één keer lezen, want als je de bladzijde omslaat kan het in kleine stukjes uiteenvallen en is het weg."

Volgens Niemeijer, die samenwerkt met de universiteit van Leiden, is zo al een deel van de archieven verdwenen, ook doordat nauwelijks iets is gedaan om het materiaal te beschermen. "In het verleden zijn enkele waardevolle collecties gelamineerd, maar op het totale archief is dat een druppel op de gloeiende plaat." De historicus laat een boek zien met originele stukken uit de 18de eeuw waar laminaat overheen zit. De documenten zijn vlekkelig. "Dit is zwaar aangetast door de inktvraat. Die inkt vreet ook nu nog steeds dieper in het papier. Vijftien jaar geleden waren deze documenten veel makkelijker te lezen dan nu. Dus ook onder het laminaat, dat er niet meer af kan, verdwijnen de stukken langzaam."

Om de documenten toch te bewaren, worden ze met geavanceerde scanners gedigitaliseerd. "Bij sommige collecties hebben we maar één kans," zegt Niemeijer. Het digitaliseren gebeurt met geld van de Nederlandse Cortis Foundation. In die particuliere stichting zit de nalatenschap van Kees Cortis, een Nederlander die in de mijnbouw op Java werkte en wiens ouders voor de Tweede Wereldoorlog al in Nederlands-Indië woonden. Cortis maakte zich zorgen over de VOC-archieven en heeft Niemeijer kort voor zijn dood gevraagd met een plan tot behoud te komen.

EUROPA|WERELD 13  
VOC-archief vult blinde vlekken van Aziatische geschiedenis in



VOC-archieven in Jakarta. Elk jaar verdwijnen tientallen meters aan documenten.

FOTO'S HENDRIK NIEMEIJER

# Patiënt geneest sneller met vers voedsel uit regio

■ Sint Maartenskliniek in Nijmegen bespaart veel op medicijnen dankzij smakelijke maaltijd

Kees de Vré

Het gebruik van verse streekproducten in zorginstellingen drukt het gebruik van dure bijvoeding en dito medicijnen en gaat bovendien voedselverspilling fors tegen. Patiënten eten hun maaltijden nu met smaak helemaal op. Dat verhoogt de weerstand en vermindert infecties en doortligproblemen.

De besparingen kunnen jaarlijks oplopen tot tienduizenden euro's, zo

blijkt uit ervaringen van de Sint Maartenskliniek in Nijmegen. Dit gespecialiseerde ziekenhuis voor reuma-, orthopedie- en revalidatiepatiënten, heeft zeven jaar geleden een topkook in dienst genomen die is begonnen met het vers koken van producten die dagelijks worden aangeleverd door boeren uit de regio Arnhem/Nijmegen. Volgens deze kok, Jelle Ferwerda, is de voedselverspilling inmiddels teruggedrongen tot onder de 1 procent. De aandacht

voor de mensen en het verse eten dat zij krijgen brengt een grote verschuiving teweeg, zegt Ferwerda. "Vroeger was alles kostengedreven. Maar wat kost het je als je een kipfilet weggooit? Dat is uiteindelijk toch een dure kipfilet, zelfs al is het een plofkip."

Hij heeft niet gemeten hoe het was voordat hij in dienst trad. Volgens Koen Nouws Keij van stichting Diversio, die zorginstellingen stimuleert tot het gebruiken van streekproducten, is landelijk gezien de verspilling

bij zorginstellingen 30 tot 40 procent. "Beter kwaliteit eten bespaart zorginstellingen veel kosten. Dat zit niet alleen in minder voedselverspilling. Mensen die beter eten krijgen, zijn gezonder. Dat bespaart dure bijvoeding en medicijnen. Ik ken instellingen waar die besparing oploopt tot jaarlijks 50.000 tot 100.000 euro."

Volgens Keij blijkt uit onderzoek van de Universiteit van Maastricht dat in ziekenhuizen één op de vier patiënten ondervoed is. In verpleeg-

en verzorgingstehuizen is dat één op de vijf. Dat leidt aantoonbaar tot complicaties en langzamer herstel bij ziekten, aldus Keij. "Verse en gezonde voeding kan dat tegengaan door plaatselijke boeren te koppelen aan die zorginstellingen." Hij ziet directies van instellingen langzaam wel bewegen in die richting. "Dat kostenaspect is belangrijk voor ze."

DUURZAAMHEID & NATUUR 8/9  
Streekproducten in het ziekenhuis



# duurzaamheid & natuur

natuurdagboek 27 december 2012



FOTO A. BEGUNS, ARK NATURENTWIKKELING

Hazelmuisen kunnen klimmen als mini-eekhoorns.

## Hazelmuis

Ze komen nog mondjesmaat voor in Zuid-Limburg, maar het scheidde niet veel of ze waren met het kleinschalige cultuurland verdwenen. Hazelmuisen leven van zaden, knoppen, bessen en insecten die in bosranden, houtwallen, hagen en geriefhout te vinden zijn. Hazelmuisen vooral, hazelaars zijn bij uitstek bomen van bosranden en houtwallen. Hazelmuisen klimmen als mini-eekhoorns door de dichte takken, hun vlassige staartje zwiept mee als evenwichtsvlag. Ze vlechten bolle nesten in een dichte blader- en takkenkroon, van een meidoorn bij voorbeeld. Daar is zo'n muizenest moeilijk te bereiken voor ongewenste buitenstaanders. Als die het al weten te vinden. Op [www.ark.eu/hazelmuis](http://www.ark.eu/hazelmuis) is een filmpje te zien van een hazelmuis. Dat beest zit zo roerloos, dat ik dacht dat ik beetgenomen werd. Er bewogen wat blaadjes vooraan, maar ik vroeg me af of in dat filmpje niet kunstig een foto

van een hazelmuis was gemonteerd, zo verstaend zat het beestje in de struik. Tot ie na een hele tijd ineens bewoog. Schitterend. En knap om het diertje in het vizier te krijgen en te filmen!

Ik heb één keer een hazelmuis (of was het een eekelmuis?) voor de auto een weggetje zien oversteken, in de Ardennen. Wat zou het jammer zijn als zo'n prachtig beestje verdween. Temeer daar hazelmuisen een graadmeter van het cultuurlandschap zijn. Heb je hazelmuisen, dan zit het wel snor met het hagenlandschap. En dan zouden er ook andere zoogdieren als hamster, das, marterachtigen en vogels als grauwe kluwrier kunnen gedijen. Van daar dat enkele instanties, waaronder Stichting Ark, het landschap rond het drielandpunt van Nederland, Duitsland en België weer zo proberen te herstellen, dat de hazelmuis niet langer hoeft weg te kwijnen.

## Ga alsjeblieft niet met z'n allen naar het mooie Fochteloërveen

Van onze redactie groen

In de uitzichtoren bij Ravenswoud, die als een enorm cijfer 7 tussen de bomen staat, zijn de kraanvogels van het Fochteloërveen goed te zien. Grijs zijn ze, met een witte vlek op de achterkant van de kop. Een opmerkelijk doorlopend achterlijf wordt afgemaakt met een toefveren. In het voorjaar schijnen de volwassen vogels met uitgestrekte vleugels een opzienbarende paringsdans te houden, waarbij ze om elkaar heen draaien en sprongen maken van wel enkele meters hoog.

De enorme kracht van dat gebied is dat het uit hoogveen en natte hei bestaat. Maar nog belangrijker is dat het aaneengesloten is, ter grootte van de stad Utrecht, en rust biedt. Het is niet voor niets dat de eerste kraanvogels zich in 1999 in het gebied meldden, maar dat ze pas in 2001 gingen nestelen toen er tijdens de uitbraak van mond- en klauwzeer in die regio een vervoersverbod gold.

Herman Feenstra en Hanne Kuypers, vrijwilligers van het eerste uur, beschrijven in een prachtig gestileerd boek de ontwikkeling van het Fochteloërveen, een van de meest bijzondere natuurgebieden van Nederland. En dat komt niet alleen door de aanwezigheid van de

kraanvogels, al is dit dier het icoon voor het hoogveen geworden.

Onder de titel 'Wat je met rust laat, kan groeien' schetsen ze de dilemma's die komen kijken bij het beheer. Eigenlijk zouden ze het voor een groot deel afgegraven hoogveen met rust willen laten, zodat het één millimeter per jaar groeit. Maar wil er van écht herstel sprake zijn, dan zijn ingrijpende maatregelen nodig. Wat te doen?

Nog een dilemma: met publiciteit krijgt het gebied bekendheid, en door bekendheid ontstaan geldstromen. Maar publiciteit trekt ook publiek, en daarvoor zijn met name de kraanvogels weer zo gevoelig.

Feenstra en Kuypers beschrijven de discussies, maar schilderen aan de hand van prachtige foto's ook de verdere rijkdom van het gebied, met zeldzame adders, veld- en ransuilen, roodpootvalken en kiekendieven. Naast de flora en fauna komen ook de vrijwilligers aan het woord zonder wie dit gebied niet kan bestaan. Die maken het verhaal over het Fochteloërveen alleen maar wervender. Maar niet allemaal tegelijk erop af!

**'Wat je met rust laat, kan groeien', door Herman Feenstra en Hanne Kuypers. € 27,50, te bestellen via <http://het-fochteloerveen.nl>**

Doodgekookte boontjes uit Kenia kom je er niet meer tegen: de Sint Maartenskliniek koopt haar voedsel van boeren uit de buurt. Lekkerder, gezonder en ook nog eens goedkoper.



## Streekproducten in

Kees de Vré

Laatselijke boeren die vers voedsel leveren aan zorginstellingen in de regio. Dat klinkt logisch, maar is het niet. De regio Arnhem/Nijmegen is op dit punt koploper. De boerencoöperatie Oregon verzorgt bij vier zorginstellingen de voeding voor patiënten en bezoekers. De Nijmeegse Sint Maartenskliniek is de trekker en dat legt het ziekenhuis geen windeieren.

Het besluit om in zee te gaan met aanpalende boeren levert gezondheidswinst op voor de patiënten, het bespaart een fors bedrag aan medicijnen en de voedselverspilling is tot 1 procent beperkt, waar 30 tot 40 procent normaal is. Bovendien geeft het de boeren een enorme impuls. Zij hoeven niet meer met bulkproducten te werken voor een onvoorspelbare en anonieme wereldmarkt. Zij gaan voor kwaliteitsproducten en leveren die zelf af bij hun klanten.

Jelle Ferwerda, hoofd voeding van de Sint Maartenskliniek, kan alleen maar beamen hoe plezierig het loopt. "Vroeger werd hier dagelijks een vrachtwagen met levensmiddelen gelost. Als je keek wat daarin zat, daar werd je niet blij van. Alle vlees

en vis en sommige groenten kwamen gegaard binnen. Dat kan niet. Daar zit geen smaak of kraak meer aan. We zagen het ook aan de maaltijden. Er werd erg veel weggegooid."

Het gezicht van Ferwerda spreekt boekdelen. Deze kok, die zijn sporen én sterren heeft verdiend in hotel- en restaurants, was beter gewend. Hij kwam zeven jaar geleden naar de

**'Onze patiënten zijn door het kwalitatief betere eten gezonder'**

Sint Maartenskliniek, een klein ziekenhuis dat is gespecialiseerd in orthopedie en reumatologie. Bovendien heeft het een revalidatiecentrum voor herstel na ziekte, ongeluk of hersenletsel. "Een vreemde overstap? Ik vond het een uitdaging om mijn ervaringen met smaakvol eten en gastvrijheid in het restaurantwe-

zen in de zorg toe te passen. Ik wil een horecaomgeving creëren voor mensen die lekker eten en gastvrijheid zeer goed kunnen gebruiken."

Dat betekent voor Ferwerda maar één ding: verse streekproducten en geen plofkoppen en boontjes uit Kenia meer. "Dat is niet alleen supersuper, het scheidt voedselkilometers en veel tussenhandel." In het begin was het zoeken naar de juiste producten. Dat begon vier jaar geleden met een appel, een peer en sap uit de regio en later groeide dat door via aardappelen en groenten naar zuivel, vlees en gevogelte. De stichting Diversio speelde daarbij een belangrijke rol. Inmiddels betreft de Sint Maartenskliniek tussen de 40 en 60 procent - afhankelijk van het seizoen - van zijn benodigde verse voeding uit de regio.

Ferwerda: "Dat was nog niet zo eenvoudig. Horeca is wat anders dan een zorginstelling. Het gaat toch om kwetsbare mensen, dus voedselveiligheid staat steeds voorop. Met name bij vlees luistert dat nauw. Dan gaat het niet alleen om goede kwaliteit vlees, maar ook om hoe en waar het wordt geslacht. Ook dat moet in de buurt gebeuren, vonden wij. Uiteindelijk hebben we in de boerenco-



# duurzaamheid & natuur



## het ziekenhuis

operatie Oregional een goede partner gevonden. Zij zetten de ketens op en zorgen ervoor dat alle producten ons in prima staat bereiken."

Oregional bestaat ook nog maar een paar jaar. Niet alleen groeien ze mee, ze denken ook mee, zegt Ferwerda. "Dat is wel erg fijn. We kunnen open zijn naar elkaar, omdat samenwerking en kwaliteit van de pro-

punten zoals in de logistiek kunnen we snel oplossen. Ik probeer ook bestellingen te bundelen, zodat zij niet te vaak met te lege auto's hierheen hoeven te rijden. Als je ze belt, praat je ook gelijk met de bron. Vroeger kwam mijn vlees via ingewikkelde routes uit Uruguay of Zuid-Afrika. Bij wie moet je je dan melden?"

Het bestuur van de Sint Maartenskliniek zag de ideeën van Ferwerda wel zitten, maar stelde vragen bij de kosten. Ferwerda: "Het mooie is dat je met streekvoeding vele doelen dient. Het is vers en smakelijk, maar ook goedkoper. Ik heb korte lijnen met de leveranciers. Ik bekijk 's morgens wat en hoeveel er nodig is en kan bij Oregional exacte hoeveelheden bestellen. Ik heb zo de voedselverspilling teruggedrongen naar minder dan 1 procent. Ik heb hier niet gemeten hoe het vóór mijn komst was, maar landelijk is het toch gauw 30 tot 40 procent. Bovendien blijkt dat onze patiënten door het kwalitatief betere eten gezonder zijn. Zij hoeven minder te worden bijgevoed met dure ziekenhuisvoeding en het bespaart medicijnen. Dat kan oplopen tot vele duizenden euro's per jaar. Dit zou elke zorginstelling moeten doen."

Sterrenkok Jelle Ferwerda (l) zwaait de scepter over de keuken van de Sint Maartenskliniek. Hij verdiende zijn sporen in restaurants en hotels. FOTO'S KOEN VERHEIJDEN

**'Een kipfilet die de prullenbak in gaat, is dure kipfilet, ook al is het een plofkip'**

ducten voorop staan, niet het geld. Je voelt bij alle deelnemers de passie voor voeding. Vroeger was alles kostengedreven, maar wat denk je wat het kost als een kipfilet de vuilnisbak in gaat? Dat is een dure kipfilet, ook al is het een plofkip."

Logistiek is bij nieuwe ketens een bekende drempel. Ferwerda: "Knel-

### Diverzio: boeren koppelen aan zorginstellingen

Stichting Diverzio is opgericht om patiënten en personeel van zorginstellingen in Nederland te voorzien van duurzaam geteeld, vers en smakelijk voedsel. Koen Nouws Keij, gepokt en gemazeld in de voedingswereld, is een van de oprichters. "Dan kom je al snel uit bij streekproducten. Diverzio zoekt daarom actief naar plaatselijke boeren die direct aan zorginstellingen in de regio willen leveren." De stichting is nauw betrokken bij de band tussen de Nijmeegse Sint-Maartenskliniek en de boerencoöperatie Oregional. Dat is niet zo vreemd. Het hoofd voeding van de Sint Maartenskliniek, Jelle Ferwerda, is medeoprichter van Diverzio. Nouws Keij: "We doen enerzijds

aan bewustwording door het geven van workshops, lezingen en congressen. Anderzijds willen we de theorie in praktijk brengen in de verschillende regio's. Dat gebeurt nu met name in de Sint Maartenskliniek. Dat is onze kraamkamer. Dat loopt erg goed. We zien zelfs dat mensen uit de buitendienst van bepaalde bedrijven in het restaurant van de Sint Maartenskliniek voor vergaderingen afspreken vanwege de goede en betaalbare maaltijden. Buurtbewoners zie je er ook regelmatig." Naast Nijmegen heeft Diverzio nog vier samenwerkingsverbanden tussen zorginstellingen en plaatselijke boeren onder haar hoede. Meer informatie: [www.diverzio.nl](http://www.diverzio.nl)

### 'Menu's wisselen met de seizoenen'

Naast de medische aandachtspunten speelt voeding in de Sint Maartenskliniek de laatste vijf jaar een belangrijke rol, zegt voorzitter Jan van Hunen van de patiëntenadviesraad van het ziekenhuis. "Dat komt door de mensen in de raad. Die zijn bezig met duurzaamheid. Ik heb zelf voor mijn pensioen bij de Rabobank gewerkt. Dat is een coöperatie en dan heb je oog voor meer dan alleen centen. De geworteldheid in de regio is van belang. De Sint Maartenskliniek is een grote werkgever hier. De mensen voelen zich verbonden met de streek." Toen kok Jelle Ferwerda arriveerde en zijn plan ontvouwde voor streekproducten, viel dat gelijk in goede aarde, beaamt Van Hunen. "De directie let natuurlijk op de kosten, maar streekproducten zijn goedkoper en door de goede smaak van het eten wordt er veel minder weggegooid." De ontvangst bij de patiënten is wisselend, weet Van Hunen. "Het verhaal achter de streekproducten moet meer naar voren komen. Dat geldt vooral voor de patiënten die hier kort liggen. Maar er lopen nu wel koks rond die vragen van patiënten gelijk



Gerecht uit de keukens van de Sint Maartenskliniek.

kunnen beantwoorden. Voor de mensen die hier langdurig, soms maanden, revalideren is het wel duidelijk. Menu's wisselen regelmatig, gaan met het seizoen mee. Als je dat eenmaal weet, smaakt het allemaal ook lekkerder. Zo werkt dat toch vaak."

### 'Als het in de zorg lukt, lukt het overal'

De Sint Maartenskliniek is een witte raaf in de zorgsector, zegt voorzitter Gerard Titulaer van boerencoöperatie Oregional. Dat is een samenwerkingsverband van zo'n vijftig boeren in de regio Arnhem/Nijmegen. "Voeding is in de zorg heel vaak een sluitpost. Het mag allemaal niets kosten. Maar als je weet dat in grote ziekenhuizen voor tonnen aan euro's de vuilnisbak in gaat, moet je je toch eens op je hoofd krabben. Ze vinden nog een MRI-scan maken aantrekkelijker dan goede voeding. Niet voor niets is de helft van de patiënten in de zorg ondervoed." Titulaer roemt de komst van kok Jelle Ferwerda naar de Sint Maartenskliniek. "Die man komt echt uit een andere wereld. Met hem

gaat de Sint Maartenskliniek zich onderscheiden in de zorgmarkt. Verse streekproducten leveren besparingen op aan medicijnen en bijvoeding en er wordt veel minder eten verspild." Titulaer beaamt dat de zorg een lastige klant is. "Het is een ingewikkelde sector als het gaat om eten. Voedselveiligheid staat voorop. Wij leveren bijvoorbeeld boerenkaas. In restaurants is dat geen punt, maar bij kwetsbare patiënten kan de listeria-bacterie, die mogelijk in die kaas zit, wel problemen opleveren. Door er als partijen samen over na te denken, kom je er wel uit. Wij bestaan als coöperatie nu twee jaar en we zijn niet voor niets begonnen met de zorg. Als het daar lukt, lukt het overal."