

Op vrijdag 20 maart 2015 organiseerde het Lânboukundich Wurkferbân een lezing met als titel: **Biologisch: wat kunnen we ermee?** De lezing werd gehouden in het Fries Landbouwmuseum te Earnewâld. Er waren 45 aanwezigen

Inleider was Dr. Jan Arend Schulp (1945). Emeritus docent Gastronomie aan de Stenden Hogeschool, te Leeuwarden. Schulp studeerde biologie aan de VU in Amsterdam; in 1972 afgesloten met een promotie. Hij was biologie docent in Sneek aan de Pedagogische Academie en ging in 1987 naar de Hogere Hotelschool van de CHN, waar de PA in Sneek toen in was opgegaan als docent Hygiëne & Voedingsleer. Vanaf 1992 hield hij zich bezig met het maken van programma's voor de Hotelschool, HBO Retail en Vrijtijdskunde (1992 -1996). Hij was daarna Senior Consultant Dienstencentrum CHN (ISM), waarbij de nadruk lag op het ontwikkelen van strategisch georiënteerde trainingsprogramma's voor o.a. Schuitema, Beter Horen en D-Reizen. Van 2003 - 2010 was Schulp Hogeschoolhoofddocent bij de opleiding Leisure Management, de School of Graduate Studies en de Kenniskring Service Studies. Na zijn pensionering was hij parttime als docent en later adjunct-lector Gastronomie bij het lectoraat Gastronomie van Peter Klosse. De focus van het lectoraat was ook duurzaamheid en gezondheid. Per 1 januari 2015 is hij geheel met pensioen. Zijn liefhebberijen die direct met voedsel te maken hebben: zijn 'koken en wijn', hij heeft een volkstuin bij Nut en Genoegen in Sneek en is actief lid van Slow Food. Verder is hij bekend van zijn originele en vaak prikkelende ingezonden stuken in de pers.

Schulp gaf in zijn lezing aandacht aan de geschiedenis van deze vorm van landbouw, de hedendaagse bezwaren en de gezondheid- en smaakpretenties.

Is biologische landbouw in het verleden bijvoorbeeld zinvol geweest? Denk aan de schade van persistente bestrijdingsmiddelen en aan het overvloedig gebruiken van kunstmest. Maar vandaag de dag is in de gangbare landbouw veel meer aandacht voor een goede bodemstructuur en voor het leven in de bodem.

Schulp vraagt zich verder af welke bezwaren er zijn tegen biologische landbouw. Te denken valt aan de hoge kosten voor de bureaucratie, de mindere opbrengst per hectare, de verhouding tussen wat de boer of tuinder krijgt, wat de consument betalen moet, en wat er blijft hangen bij de tussenhandel.

De pretentie dat biologische producten beter zijn voor de gezondheid zijn, is niet bewezen volgens Schulp. De mensen hebben een verkeerd en krom idee over wat bij het eten écht gevaarlijk is. Dat zijn niet de resten van bestrijdingsmiddelen, maar de bacteriën die vaak door eigen domheid en onzorgvuldigheid van de consument kunnen groeien en goed zijn voor bijna 300.000 ziektegevallen. Ook de pretentie dat biologische producten lekkerder zijn, is niet vol te houden. Biologisch is in de eerste plaats een marketinginstrument, aldus Schulp. Stadsmensen krijgen er een goed gevoel van en voelen zich hoog verheven boven 'Jan Slingerkul' die naar de Aldi gaat en plofkip eet. Dat goede gevoel heeft ook te maken met het schuldgevoel waar de Westerse mens in het algemeen mee geplaagd wordt: alles wat niet goed gaat is niet domme pech of niet onze schuld; alles wat verkeerd gaat is de schuld van ons mensen ('mea culpa, mea maxima culpa'). Zo bekeken is biologisch eten een soort van aflaat. De bureaucraten die de keurmerken fan SKAL, EKO, Demeter en wat nog meer 'bewaken' zijn in feite de priesters en hogepriesters van deze nieuwe religie. De beslissing om zo goed mogelijk te werken is een morele plicht: vanuit duurzaamheid, om het land in de beste conditie aan de volgende generaties over te dragen.

De beslissing om biologisch te werken is een bedrijfseconomische afweging: is het de hoge(re) prijs van biologisch, de lagere opbrengst, de hogere kosten en het bureaucratische gedoe waard? Of houden wij zelf de rol van priester in deze nieuwe religie?