



# De Verdieping Filosofisch café Assen

Maandag 10 oktober 2022

## Van grond naar mond

*Een filosofie van (goed) eten*

### Michiel Korthals

Emeritus hoogleraar toegepaste filosofie Universiteit van Wageningen  
en hoogleraar Philosophy of Food aan de University of Gastronomic Sciences in Pollenzo

De mens is een kokend wezen. Het verbouwen en bereiden van voedsel maakt ons tot mens. Maar kijk om je heen en je ziet dat de omgang met ons voedsel is doorgeslagen. Goed eten is meer dan zo gemakkelijk mogelijk je maag vullen. Weet jij nog wat je eet? En is het nodig om je hier mee bezig te houden? Ja, zegt filosoof Michiel Korthals. Kom en leer hoe goed leven, goed boeren en goed eten ten diepste met elkaar verbonden zijn.

We willen graag dat voedsel zo gemakkelijk mogelijk is. Gemakkelijk te verkrijgen en gemakkelijk te bereiden. Hiermee dragen we onbewust bij aan klimaatopwarming, milieuvernietiging, dierenleed en armoede. Door kritisch te kijken naar hoe ons eten tot stand komt, kunnen we positief aan de wereld bijdragen. Het is tijd voor meer zeggenschap over ons voedsel, en daarvoor hebben we meer kennis en vaardigheden nodig.

Het huidige voeding- en landbouwbeleid veroorzaakt grote problemen. Een belangrijke oorzaak is de kloof tussen productie en consumptie, tussen consumenten en boeren. We weten niet meer wat er op ons bord ligt. Deze kloof moet volgens Michiel Korthals overbrugd worden. Dit kan door weer te laten zien waar ons eten vandaan komt. Door voedsel te kopen bij regionale boeren, in plaats van bij bedrijven die de hele wereld als markt hebben. Door weer zelf te gaan koken en te ervaren hoe eten wordt bereid. Door goed te eten helpen we niet alleen onszelf, maar ook de wereld.

Hoe kunnen we zorgen voor smaakvoller en ethisch verantwoord voedsel?

**PODIUM ZUIDHAEGE** – Theatercafé (begane grond), Zuidhaege 2, Assen

19:30 - 22.00 uur - inloop vanaf 19.00 uur; nazit tot 22:30 uur

Entree 10 euro; jongeren 5 euro

Meer informatie en aanmelding [via onze website](#)



Van 1993 tot 2014 was Korthals hoogleraar toegepaste filosofie aan de universiteit van Wageningen. Aan deze universiteit hield hij zich bezig met ethische en filosofische aspecten van de levenswetenschappen, zoals biotechnologie, natuurbescherming, milieubeheer en voeding. Korthals bekleedde diverse gasthoogleraarschappen, zoals aan de Purdue University, de Universiteit van Turijn en Princeton University. Korthals is sinds 2018 hoogleraar Philosophy of Food aan de University of Gastronomic Sciences in Pollenzo (Italië).

Korthals was voorzitter van de Foundation for the Restoration of European Ecosystems. (FREE) Deze stichting zet zich in voor natuurbehoud door natuurlijke begrazing. Hij is actief in de Slow Food-beweging en vervult voorzitterschappen bij Slow food Gooi Eem en Vecht en de stichting Slow Food Afrika 10.000 tuinen.

Boeken van zijn hand: 'Goed eten Filosofie van voeding en landbouw (2018)' en 'Eetbare Natuur De essentie van landbouw en voeding (2021) [Meer informatie](#)