

Y YOGHURT

Remco Kort is hoogleraar microbiologie bij de VU in Amsterdam.

Het was altijd de grote wens van hoogleraar Remco Kort om zijn fundamentele kennis om te zetten in iets praktisch waardoor hij het dagelijkse leven van mensen zou veranderen en verbeteren. Vanuit zijn achtergrond als microbioloog heeft Kort grote interesse in darmgezondheid; hier in Europa geen groot probleem, maar in Afrika is de kindersterfte als gevolg van diarree enorm.

‘In het ontwikkelingswerk is het achterhaald om met donaties te werken en ik zeg altijd dat ik liever een hengel geef dan een portie vis,’ zegt Kort. ‘Als je mensen echt wilt helpen, dan is het veel effectiever als je iets bedenkt dat voor die mensen inkomen genereert. Daarom heb ik samen met middelbareschoolvriend Wilbert Sybesma Yoba for Life bedacht. Samen ontwikkelden we een *starter culture*, vulden deze af in zakjes van één gram, waarmee je vervolgens melk in twee stappen kan fermenteren tot honderd liter probiotische yoghurt. We noemden het Yoba, van yoghurt-bacterie. Yoghurt is gefermenteerde melk; als je melk als uitgangspunt neemt, heb je na een aantal eenvoudige handelingen aan waardevermeerdering gedaan, want een liter yoghurt is meer waard dan een liter melk. We hadden bedacht dat zo het mes aan twee kanten snijdt. De mensen krijgen de beschikking over een gezond product en ze zijn in staat om hun eigen zuivelbedrijfje op te zetten.

De eerste yoghurt werd gemaakt in een klein dorpje nabij het Victoria-meer in Oeganda, in de keuken van de plaatselijke burgemeester die werd begeleid door twee studenten uit Rotterdam. En ook dat is een mooi bijeffect van dit project. Het hele idee hebben we gebruikt om studenten op te leiden en zij hebben niet alleen gepioneerd, ze hebben ook ontzettend veel geleerd. Het is natuurlijk geen doorsnee stage daar in Afrika als je medeverantwoordelijkheid krijgt voor zo’n enorm project.

Yoba for Life is een succes omdat we een team van lokale mensen hebben aangesteld die als coördinator optreden voor Yoba-producen-

ten. Zodra je de mensen daar traint om Yoba te maken, heb je als het ware het vliegwiel aangedraaid en loopt alles wel. Momenteel zijn we in de fase beland dat alles lokaal gebeurt en alleen de starter culture nog in Nederland gemaakt wordt. De fermentatie en de uiteindelijke yoghurt zijn helemaal *made in Africa*.

Er zijn nu meer dan 250 bedrijfjes in Kenia, Oeganda, Ethiopië en Tanzania. Sommige produceren honderd liter yoghurt per week en weer andere kleine zelfstandigen of coöperaties maken meer dan drieduizend liter per week. We laten het aan de mensen zelf over hoe ze het product noemen en hoe ze het op de markt brengen, het enige dat iedereen vermeldt is *Yoba Inside*. Daarmee onderscheiden we de probiotische Yoba-yoghurt van de reguliere yoghurt. Ook elke producent verpakt het product naar eigen inzicht. De goedkoopste manier is in plastic zakjes, maar de yoghurt wordt ook wel gebotteld in flesjes of in jerrycans. De eerdergenoemde burgemeester ging trouwens gewoon met de melkkan van vijftig liter naar school en zag er persoonlijk op toe dat ieder kind een beker yoghurt kreeg. Dat is natuurlijk weer goed voor het milieu, want dat scheelt heel veel verpakkingsmateriaal.

De smaak van de yoghurt kun je vergelijken met hoe je die hier kent. De textuur is hetzelfde, iets milder, een tikje minder zuur. Hij doet me nog het meeste denken aan biogarde. En ja, ik vind hem prima te eten. Sterker nog, in de periodes dat ik in Afrika woonde begon ik er elke dag mee. Ik was niet alleen producent maar ook consument.'

Yoghurt met stukjes empathie

Om te beginnen – beetje laat, we zijn al bij de y, maar u begrijpt vast wat ik bedoel – wil ik graag vermelden dat ik net als Remco Kort ook altijd mijn fundamentele kennis wilde omzetten in iets praktisch waardoor ik het dagelijkse leven van mensen zou veranderen en verbeteren... Of dat gelukt is moet maar blijken uit de vele ronkende en liefdevolle brieven en mails die u na het lezen van deze column aan de uitgever gaat sturen, dan wel als mijn necrologie in de kranten staat, medio 2056. Dank u wel.

Ik ben gek op yoghurt. *There, I said it...*! Echte mannen houden van bier of rauwe vis of wodka uit een specifiek deel van Siberië of van verkoolde vleesresten van de barbecue zelfs, liefst verborgen onder een sausje, maar deze jongen houdt van yoghurt. Gewoon, *straight up*, geen smaakjes, geen vruchten erdoorheen, geen suiker (suiker is de meest succesvolle poging van Satan om ons allemaal dik en langzaam te maken, en nee, dat heb ik niet van FeesBoek...), gewoon, we hebben een y, we hebben een o, we hebben een g, afijn, ik heb mijn punt wel gemaakt. En daar komt nog bij, ik hield al van y o g h u r t voordat ik al het bovenstaande tot mij nam. En kreeg tranen in mijn ogen van zoiets simpels en moois als Yoba, laat staan Yoba for Life. Met een zakje van niks 100 liter yoghurt kunnen maken, en dat steeds weer. Ik ga me bijna schamen voor mijn wekelijkse emmertjes yoghurt waar volgens de verpakking iets heel Bulgaars inzit, of Grieks soms. En op het moment dat ik dit schrijf zijn dat de twee landen die het meest actief zijn met de meest afschuwelijke en illegale *push backs* om het Europese vluchtelingenbeleid (hier mag u een holle lach of een pijnlijke stilte instarten) min of meer overeind te houden, maar goed, daar kan die yoghurt natuurlijk helemaal niks aan doen.

Ik ben, als ambassadeur van Oxfam Novib, een keer in Afrika geweest – 2008, Oeganda – en ik was niet op die plek bij het Victoriameer, maar ik ken dit soort projecten, ik ken bij wijze van spreken die burgemeester, en ik ken zeker al die mensen die iets opzetten – een zuivelbedrijfje, iets met kleding, of agrarische producten – om zichzelf en de mensen om hen heen te onderhouden. Te redden soms. Die burgemeesters zijn van het grootste belang, de mensen als Remco en de zijnen, en iedereen die dit soort ideeën en oplossingen op de een of andere manier ondersteunt. Dat is het: we hebben meer yoghurt nodig en meer empathie, en betrokkenheid bij mensen op een andere plek op aarde met een leven dat we ons eigenlijk niet kunnen voorstellen, en minder cynisme en zogenaamde oplossingen en ‘hard aanpakken’. Dan kunnen we met zijn allen het dagelijks leven van heel veel mensen veranderen en verbeteren, denk ik. Geloof ik.