

**Oud-Audi-topman Bram Schot:**  
Autofabrikanten moeten zich  
omvormen tot volledige aanbieders  
van mobiliteit  
DE VERDIEPING 6|7



WWW.TROUW.NL | 78STE JAARGANG NR 23152 | E-MAIL VIA WWW.TROUW.NL/SERVICE | POSTBUS 859 1000 AW AMSTERDAM | REDACTIE 020-562 9444 | KLANTENSERVICE 088-056 1588 | BEZORGING 088-056 1599

## Winnaars oorlog Darfur bouwen een stad

Boeren moeten wijken  
DE VERDIEPING 2|4



## Hoelang blijft Palau virusvrij?

Nog geen corona  
in de Stille Oceaan  
BUITENLAND 12

Blijf 24/7 op de hoogte  
over het coronavirus via  
de Trouw app



Ga naar [trouw.nl/app](https://trouw.nl/app)

€ 3,10



8 710371 004027



BELGIË € 3,85

## Niet meer lukraak sproeien

Droogte zorgt nu al voor branden  
VANDAAG 8|9



## Bedankt Janny, Henja, Sonja, Tineke en Rianne

Na vele jaren stopt  
Trouw's kookrubriek  
VANDAAG 10|11

# CO<sub>2</sub>-uitstoot tóch genoeg gereduceerd

**STIKSTOF** Op de valreep verwacht het kabinet het Urgenda-vonnis na te zullen komen, geholpen door het coronavirus.

Niels Markus  
REDACTIE POLITIEK

Het kabinet is ervan overtuigd dat het dit jaar alsnog het rechterlijke Urgenda-vonnis uitvoert. Volgens Haagse bronnen wijzen berekeningen erop dat de staat de CO<sub>2</sub>-uitstoot genoeg zal reduceren om aan dat vonnis te voldoen. Daarbij wordt ze geholpen door externe factoren, waaronder het coronavirus.

Vandaag presenteert minister Eric Wiebes van economische zaken een aantal maatregelen om de CO<sub>2</sub>-uitstoot met een kwart terug te brengen ten opzichte van 1990. Minister Carola Schouten van landbouw komt gelijktijdig met haar plannen om de stikstofuitstoot te beteugelen. De twee langverwachte voorstellen lagen al een tijdje klaar, maar bekendmaking liep door de coronacrisis vertraging op.

Het Urgenda-vonnis dateert van 2015. Sindsdien heeft de staat voornamelijk getalmd met actie ondernemen. De uitstoot van broeikasgasen is sindsdien mondjessmaat verminderd. Het kabinet komt nu op de valreep alsnog met maatregelen, die optellen tot een CO<sub>2</sub>-besparing van 9 à 11 megaton. Volgens het Planbureau voor de Leefomgeving is dat nodig om aan het Urgenda-vonnis te voldoen.

Het meest wordt gewonnen door de elektriciteitsopwekking uit kolentroom terug te brengen. Het kabinet onderzoekt hoe dat het goedkoopst kan: door één van de vier resterende kolencentrales te sluiten of door het beperken van de stroomopwekking in al die resterende centrales.

Ook neemt het kabinet een aantal ingrepen over die actiegroep Urgenda zelf aandroeg. Zo komt er een subsidieregeling voor led-verlichting in de glastuinbouw. Ook kunnen mensen een premie krijgen als ze hun oude koelkast of vriezer inleveren.

Daarnaast wordt het kabinet sterk geholpen door externe omstandigheden. De voorbije winter was buitengewoon zacht, waardoor er minder gas is gestookt. En de kolentrale van Engie op de Maasvlakte is al sinds begin januari buiten werking door een defect.

Ook de coronacrisis leidt tot een lager energieverbruik. Verschillende bedrijfstakken liggen stil, zoals de horeca en het toerisme. Mensen werken meer thuis, waardoor er minder verkeer op de weg is. Dit jaar

wordt een krimp van de economie verwacht, wat in de regel gepaard gaat met minder CO<sub>2</sub>-uitstoot. Hoe groot de invloed is van de coronacrisis precies gaat zijn, zal de komende maanden duidelijk worden.

Het kabinet presenteert vandaag ook maatregelen die pas de komende jaren effect sorteren. Zonder die aanvullende plannen bestaat de kans dat de CO<sub>2</sub>-uitstoot samen met de economie gedurende 2021 weer opveert. Dan is weliswaar aan het vonnis voldaan dat 2020 als ijkpunt heeft, maar komt de CO<sub>2</sub>-besparing in de jaren daarna weer onder de 25 procent uit.

Om op de langere termijn CO<sub>2</sub> uit te sparen komen er subsidieregelingen voor het energieneutraal maken van huizen en het aanleggen van

### IN HET KORT

De CO<sub>2</sub>-uitstoot zal dit jaar een kwart lager liggen dan in 1990, verwacht het kabinet

De opwekking van stroom uit kolen wordt gereduceerd

Externe factoren, zoals de coronacrisis, dragen ook bij aan de reductie van de uitstoot

zonnepanelen. Die verbouwingen zullen waarschijnlijk nog niet dit jaar, maar wel de volgende jaren gaan plaatsvinden.

Urgenda stapte in 2015 naar de rechter met de klacht dat de staat niet aan zijn zorgplicht voldeed door niet genoeg te doen om klimaatverandering tegen te gaan. Tot veler verrassing stelde de rechter Urgenda in het gelijk.

Lang leek het erop dat de staat het Urgenda-vonnis zou negeren. Pas het afgelopen jaar begon het kabinet met het maken van plannen om de CO<sub>2</sub>-uitstoot op de korte termijn terug te brengen.

Wel ging de overheid tot tweemaal toe in beroep tegen het vonnis. En tweemaal trok ze aan het kortste eind. Het gerechtshof gaf Urgenda in 2018 gelijk en ook in cassatie bij de Hoge Raad, eind 2019, bleef het vonnis in stand.

Of het werkelijk lukt om dit jaar 25 procent minder CO<sub>2</sub> uit te stoten, is pas duidelijk aan het eind van december, want onvoorziene externe factoren kunnen van grote invloed zijn op de CO<sub>2</sub>-uitstoot – zoals de coronacrisis nu aantoot.

## Nooit gebruikte ik een potje of blikje

Na dertig tot veertig jaar recepten bedenken en uitproberen voor *Trouw*, nemen de vijf kookdames afscheid. Hun kracht was abonnees snel en makkelijk laten koken. 'Ik dacht altijd: wil je niet koken? Dan wil je misschien wel een leuk verhaaltje lezen.'

Sybilla Claus

**SONJA VAN DE RHOER (67)**  
Vegetarisch

Sinds de aangekondigde stop kreeg Sonja van de Rhoer in Apeldoorn zeker honderd e-mailtjes. Er was altijd veel interactie met thuiszoekers. Vroeger via briefkaarten, later digitaal. "Sommigen schreven dat ze een bepaald recept wel tien keer hadden gemaakt. Een meneer kookt een in 1996 uitgeknipt recept zeker één keer per maand. Elk jaar in augustus komen twee heren op de lijn met hun moestuin vol groentes. 'Heb je nog een recept voor sperziebonen? Mijn moeder komt.' Ook zijn er praktische vragen zoals hoe je mayonaise kunt maken voor vader, die niet meer alles mag eten. In 1993 begon Van de Rhoer met twee rubrieken: 'fit en gezond' op



Sonja van de Rhoer kent een lezer die een recept van haar uit 1996 zeker één keer per maand kookt. FOTO PATRICK POST

maandag en op zaterdag 'desserts'. Op een gegeven moment verdween het zaterdagrecept. Door de jaren heen werd de schrijfruimte minder, net als in de rest van de krant. Dat was weleens stoeien, erkent ze. Van de Rhoer coördineerde de dames een beetje, want op vijf dagen aspergerecepten in de aspergeweek zit niemand te wachten. Haar eerste vegetarische kookboek publiceerde ze in 1978. In to-

taal schreef ze ruim zestig kookboeken. "Wij eten drie keer per week vegetarisch. Zodoende begon ik in 1996 met de rubriek 'vegetarisch'." Van de Rhoer kreeg veel vragen om meer vegan recepten, dus maaltijden zonder dierlijke ingrediënten. "Maar daar kan ik als voedingsdeskundige niet achter staan. En de *Trouw*-lezers zijn er de doelgroep niet naar. Bij *Trouw* ben je geen trendsetter,

maar trendvolger. Maar ik heb in al die jaren nooit een potje of blikje gebruikt." Wat er in dertig jaar veranderde? De manier van koken én de producten. "Spruitjes waren bitter, witlof had een harde kern. Alles is nu mierzot, rode pepers kan ik kauwen." Vroeger aten Nederlanders andijviestamppot. "Nu kon ik een recept maken voor gebakken andijvie met ras el hanout, Marok-

kaanse kruiden, met couscous, cashewnoten." En rozijnen? "Nee, liever gedroogde abrikoos."

**FAVORIET RECEPT**  
Soep. Pak uit de koelkast alle groenten die over zijn. Roerbakken, bouillon erbij, met de staafmixer pureren, verse kruiden toevoegen. Restant invriezen.



*Ik koos voor het aanrecht, juist toen vrouwen daar weg moesten*



**JANNY DE MOOR (83)**  
Simpel

De grande dame van de *Trouw*-recepten is zonder twijfel Janny de Moor uit het Gelderse 't Harde. Er zijn lezers (v/m) die hebben leren koken dankzij haar. "Ik heb zulke aardige reacties gekregen", zegt De Moor. "Soms had ik tranen in mijn ogen. Het doet je goed, dat je iets betekend hebt." Ze publiceerde dertig kookboeken en won de prestigieuze Wina Bornprijs. Haar website is een in-

drukwekkende kokshulp vanwege alle gemakkelijke recepten, verdeeld in voor-, hoofd- en nagerechten. "Ik dacht altijd: wil iemand niet koken? Dan wil je misschien wel een leuk verhaaltje lezen of een toetje maken." Vanwege haar leeftijd stopte De Moor dit jaar in maart. "Dat was wennen. Maar ik ben dankbaar dat ik voor de krant zoveel heb kunnen onderzoeken. Dat en de lezersreacties hebben mijn leven zeer verrijkt." Ze nam afscheid met een recept voor Gelders haantje van haar oma. Ook uit protest tegen het vergassen van de meeste haantjes. De Moor studeerde klassieke en Semitische talen aan de Vrije Universiteit in Amsterdam. "Toen achter het aanrecht staan mijn keuze werd, ben ik behoorlijk uitgelachen. Het was precies de tijd dat vrouwen daar weg moesten." Haar eerste kookboek verscheen

in 1984. Een klassieker werd het 'Groot Arabisch kookboek' uit 1998, dat nog steeds wordt herdrukt. Zij reisde soms als vrouw alleen in Arabische landen, wat problematisch kon zijn. Het was wel de bron van haar kookkennis en het begin van het concept 'reizen in je keuken'. "Ik keek eerst of er een interessant verhaal te vertellen was over andere smaken in andere landen. Het culturele eromheen was voor mij belangrijk. Neem de vastenkeuken van de oosters-orthodoxe kerk. Zo iets rijst net iets boven de pannen uit." Is er ook iets wat De Moor niet lust? "Oesters. Net grijze dwel-tjes."

**FAVORIET RECEPT**  
Taboulé, een vega Arabisch slaatje met bulgur, veel peterselie en tomaat. "Hoe eenvoudiger hoe mooier."



*De oosterse keuken verveelt nooit. En die verandert ook, alles wordt hipper*



**TINEKE SLUIJTER (61)**  
Oosters

Haar eerste recept in 1989 begon Tineke Sluijter met uitleg van kruiden. "Toen mocht je nog reclame maken voor Conimex." Haar rubriek was de opvolger van 'de Indonesische keuken'. "Ik reisde veel in Indonesië, Thailand, Maleisië, Singapore en daar is de liefde voor Aziatisch eten ontstaan." Dertig jaar recepten tikken uit de oosterse keuken. Komt dat Oosten dan je neus niet uit? Welnee,

verzekert Sluijter. "Mijn man en ik kwamen in maart terug van drie weken Thailand. De oosterse keuken verveelt nooit en die verandert ook. Alles wordt hipper. Vroeger gebruikten we gedroogde kruiden, nu wil iedereen alles vers." In het begin kwamen lezers met verzoeknummers. "De laatste tijd zijn ze kritischer, meestal positief. Ze vergelijken. Iemand vroeg of ik het recept van zijn oma niet lekkerder vond dan wat ik had gebruikt." Een lezeres klaagde over mislukte viskoekjes. Ook dat is niet altijd de schuld van de schrijfster. "Ik vroeg of ze diepvriesvis had gebruikt. Dan krijg je zo'n natte kledder, dat lukt nooit. Dat bleek het geval." Sluijter werkte bij een uitzendbureau, in de reiswereld, werd huisvrouw en moeder. De marine wilde niet naar Zeeland verkassen. Maar toen haar man in 1999 werk kreeg in Middelburg, ging

## DE SCHRIJFSTERS RECEPTEN

*'Ik realiseer mij nu pas hoe ingrijpend de recepten zijn geweest in mijn leven'*



**HENJA SCHNEIDER (79)**  
Feesteten

Het record lang-recepten-schrijven-voor-Trouw ligt bij Henja Schneider. Na het raadplegen van een oud-collega komt ze op 'eind jaren zeventig' als begin. In die tijd tikte zij het recept thuis op een typemachine, waarna zij het in een brievenbus gooide of zelf naar de redactie bracht. Schneider houdt nog een record: de ombudsman van Trouw boog zich in maart voor het eerst over een recept, en wel van haar fia-

done. Dat is een Corsicaanse ci-troentaart, waarvan vele varianten de ronde doen en waarbij zeldzame geitenmelkkwark noodzakelijk blijkt. Iemand klaagde over de grote hoeveelheid suiker, een ander vond het prima. "Smaken verschillen nu eenmaal." Met sommige lezers had ze een hele correspondentie. Neem die mevrouw die zich zorgen maakte over kwik in de vis waar zij zoveel van hield. "Ik kon haar geruststellen."

Schneider groeide op in een omgeving waarin iedereen wat met koken had. Een oma die beroemd was om haar kookkunst, bij wie je nooit zonder proeven de zoutpot mocht pakken. Een vader die banketbakker was. "Ik zat al jong op een houten botertonnetje naar hem te kijken." Op haar vijftiende overleed haar moeder bij een auto-ongeluk, waarna Schneider jaren voor het gezin kookte. "Ik ben een schaap met

vijf poten. Heb een tijd het kleinste theatertje van Amsterdam gehad waar ik voor twintig mensen kookte."

"Ik realiseer mij nu pas hoe ingrijpend de recepten zijn geweest in mijn leven. Ik ben altijd bezig geweest met eten."

De coronacrisis is voor niemand leuk. Koken en bakken helpt. "Het is leuker dan opeten, maar ik kan de kinderen en burens niet elke dag met taart om de oren slaan." Toen ze laatst bij de boodschappen bloem wilde laten bezorgen bleek die compleet uitverkocht. "Mensen vallen blijkbaar terug op oerbezigheden en zelfvoorzienendheid."

### FAVORIET RECEPT

Gemberboterkoek. Evenveel bloem, suikergember en één ei. "Een lezer: 'Die smaakt precies zoals tante Ali hem vroeger bakte.'"



*Koken is verrijking geworden in plaats van noodzaak*



**RIANNE BUIS (56)**  
Mediterraan

Trouwe receptenlezers kregen heel wat mee van het persoonlijke leven van de kookdames. Zo waren we met Rianne Buis jarenlang op haar geliefde eiland Kreta. We volgden haar relatiebreuk en terugkeer naar Nederland, en lazen hoe zij in 2005 met haar nieuwe Amerikaanse man naar de westkust van de Verenigde Staten verhuisde. Inmiddels heeft Buis een cateringbedrijf voor grote diners en feesten in Atlanta. Wat is er zo mooi aan de Kretensische keuken? "Die is heel puur, met een ongelooflijk mooi gebruik van kruiden, groenten, kaasjes. Mooie producten, die met zo veel liefde en zorg zijn geteeld en bereid. Het is ook een inventieve keuken: koken met wat je hebt." De breuk met Kreta brak haar hart, en dat is nog niet gelijmd. Buis' plan is er binnen een paar jaar weer te gaan wonen. Of de kinderen (zestien en twintig)

meegaan? Ze weet het niet. Buis is het jonkie van het kwintet. Zij houdt ervan soms heel persoonlijk te schrijven. Daar reageren lezers dan weer op. "Zo schreef ik bij een Spaans recept voor knoflooksoep dat het de doden tot leven kan wekken." Een dame van 95 die in Spanje was opgegroeid reageerde: 'Precies zo is het bij mij gebeurd'. Anderen lieten haar weten dat ook zij verliefd waren geworden op Griekenland. Ze schreef kookboeken over de Griekse keuken, maar ook voor kinderen. 'Koken met Pippi' behandelt alle recepten uit de kinderboeken van Astrid Lindgren. Hoe is volgens haar de smaak van de lezers in die dertig jaar veranderd? "Er is veel meer aandacht voor echte kwaliteit. Het reizen heeft mensen avontuurlijker gemaakt. Koken is een verrijking geworden in plaats van een noodzaak. Aan de ene kant meer elitair, maar aan de andere kant iets voor iedereen. Als je een recept leest en een mes hebt, kom je een heel eind."

### FAVORIET RECEPT

Zacht gestoofde sepia (grote inktvis) met wilde venkel, aardappels, bosuitjes en groene olijfsjes die zijn gemarineerd in bitter sinaasappelsap. "Waanzinig lekker!"



ze mee. "Met drie kinderen was het daar fantastisch. Iedereen spreekt ABN, geen dialect. Ik voelde me snel thuis. Stugge Zeeuwen heb ik niet ontmoet." In Middelburg dreef zij een huiskamerrestaurant en was ze mede-eigenaar van het Zeeuws Museumcafé. "Daar was ik een beroemdheid, lezers herkenden mij van de foto uit de krant", lacht ze. In 2013 schreef zij als boekenweekgeschenk het kookboek 'Smaak van Zeeland'. Sinds vorig jaar woont het echtpaar weer in Amsterdam. "Ik wil door met een nieuwe website. Daar heb ik al een van mijn kinderen op gezet: regel jij dat voor je moeder."

### FAVORIETE RECEPT

Kip in pittige groene currysaus met aubergine. "Altijd een succes. Je mag de pasta uit een potje halen. Dat doen de Thai ook."

