

Alumni Nieuws | Kennismaking met Sjoukje Heimovaara



Beste alumni,

39 Jaar geleden liep ik vol verwachting Wageningen binnen; eindelijk studeren! Ik had geen helder beeld van wat ik daarmee wilde bereiken, wel ideeën over een groenere wereld. En vooral ook grote verwachtingen van het studentenleven.

Nu kom ik na al die jaren op de campus weer al die jonge mensen tegen die hetzelfde avontuur beginnen als ik destijds; vol verwachting, sommigen met heldere ambities, anderen nog zonder richting. En al is er veel veranderd door de jaren heen, zo zijn de universiteit en de onderzoeksinstituten samengegaan als WUR, en hebben we een prachtige campus met de nieuwe Aula (Omnia), er is ook heel veel nog hetzelfde gebeven. Nog altijd is Wageningen een mondiale kennis- en onderwijsinstelling die onderzoekt hoe we de wereld gezond kunnen voeden én leefbaar houden. Nog altijd leven de studenten met verve hun studentenleven.

In al die jaren (en daarvoor) heeft “Wageningen” elk jaar weer deze jonge mensen zoals ik opgeleid en in zekere mate gevormd. Elk jaar gaan er weer heel veel alumni, zoals jullie, met de laatste kennis de wereld in om op heel veel verschillende vlakken een bijdrage te leveren aan de maatschappij.

In mijn geval liep die route van TNO en Universiteit Leiden (waar ik promoveerde op de werking van een hormoon in gerst), via het bedrijfsleven (waar ik jaren werkte als directeur R&D en later als CEO bij een internationaal veredelingsbedrijf) weer terug naar WUR. En overal kwam ik alumni van WUR tegen. Altijd met een grote affiniteit voor hun alma mater.

Er is genoeg te doen op de wereld waar de kennis van WUR een belangrijke bijdrage aan kan leveren, we zijn daar trots op en dragen dat graag uit. We zien jullie dan ook graag op de jaarlijkse “[Wageningen Experience Day](#)” op zaterdag 8 oktober aanstaande.

Met vriendelijke groet,



Meld je nog aan voor de alumnidag op 8 oktober

Vind jij het ook waardevol om oud-studiegenoten weer eens online of in levende lijve te ontmoeten? Geef je dan op voor de Wageningen Experience Day. Want heb je eenmaal in Wageningen gestudeerd, dan heb je het Wageningen DNA. Dat verbindt, overal ter wereld. Maar wat is dat DNA precies? Het antwoord op deze vraag krijg je tijdens de Wageningen Experience Day met als thema "Connected" op zaterdag 8 oktober. Nieuwsgierig geworden? Bekijk dan het unieke [programma](#).

Geef je meteen op en kom ook! 



2 Alumni pendelen tussen Nederland en Oekraïne

Kees Huizinga en Emmeke Vierhout hebben elkaar ontmoet in Wageningen aan de bar bij studentenvereniging Ceres. Tijdens de studie werd Kees al enthousiast door de grootschalige mogelijkheden voor landbouw in Oost-Europa. Die kilometers koolzaad, dat wilde hij ook. De inval van Rusland in Oekraïne heeft hun leven echter volkomen op zijn kop gezet. © Genya Savilov / ANP

Lees hun bijzondere verhaal 



Technische studenten roepen politiek op tot actie

Op 27 september spraken studenten van de vier Technische Universiteiten (4TU) de **Techrede** uit. Deze zogenaamde Aanjagers van Technologie presenteerden initiatieven om in samenspraak met politiek en industrie maatschappelijke transities te versnellen. *Douwe de Jong, WUR-student Biosystems Engineering*, vond dat consumenten te weinig wisten over wat er op hun bord ligt. Daarom hielp hij bij de ontwikkeling van een lesmodule voor middelbare scholieren over voedselproductie en innovatieve landbouw. © *Niels van Loon*

Het belang van voedsel educatie [➤](#)



Tarwe is niet schaars maar wel duur

Het wegvallen van goedkope Oekraïense tarwe heeft de wereldmarkt op z'n kop gezet. Afrikaanse consumenten werden hard geraakt. Tarwe blijft voorlopig duur, vrezende Wageningse economen. Niet door schaarste, maar door de fors gestegen prijs van kunstmest. Lees het artikel in Wageningen World. Ontvang je die nog niet? Meld je dan aan voor een gratis digitaal **abonnement**.

Voedselprijzen blijven hoog [➤](#)



Minder voedsel verspillen

De Verspillingsvrije Week is een initiatief van stichting Samen Tegen Voedselverspilling waarin bedrijven, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties samenwerken. Het doel is om in Nederland de voedselverspilling met de helft te verminderen voor 2030. Hoe? Meer plantaardig eten en voorkomen dat voedsel verloren gaat. WUR heeft er een **dag aan gewijd** op de Campus. Een van de initiatieven is **Zwamcijsje**.

Ook goed voor het milieu 

Universiteitsfonds Wageningen helpt groep WUR-studenten



Het Universiteitsfonds Wageningen helpt studententeam Colourectal in hun missie om darmkanker in een vroeg stadium te ontdekken

Een groep studenten ontwikkelt een nieuwe diagnostische methode om darmkanker op een makkelijkere manier in een vroeg stadium te detecteren. Dit doen ze aan de hand van een probiotische bacterie die ontlasting kleurt als darmkanker aanwezig is. Met hun project “Colourectal” hopen ze de internationale studentencompetitie IGEM te winnen. Om dit project te kunnen financieren en om deel te kunnen nemen aan de finale in Parijs, hebben ze een Crowdfundingactie opgezet. **Draag jij ook een steentje bij?**

Continu werken aan je ontwikkeling als professional



Cursus Gastronomic Science for Future Food | 24 oktober en 21 + 22 november 2022

Hoe breng je als chef, productontwikkelaar of adviseur verfrissende culinaire concepten op de markt of in je restaurant die zowel bijdragen aan duurzaamheid als aan gezondheid? Wat zijn de psychologische, sociale en fysieke achtergronden bij het culinair genieten en de smaakwaarneming? En hoe kun je met die kennis de totale klantervaring beïnvloeden? Je leert het allemaal in deze WUR-cursus Gastronomische wetenschap voor voeding. [Meer info.](#)

Seminar Data-Driven Biodiversity | 14 november 2022

Hoe kunnen Data Science en Artificial Intelligence bijdragen aan het monitoren en beheren van de biodiversiteit? En hoe kunnen advies en beleidsontwikkeling hier gebruik van maken? Wat is nu al mogelijk en wat zijn de trends? Laat je inspireren tijdens het WUR-seminar Data-Driven Biodiversity. Met de opgedane inzichten kun je beter inschatten welke kansen er liggen binnen jouw werkzaamheden of organisatie. [Meer info.](#)

[Bekijk het volledige cursusaanbod van WUR](#)

Inspiratie voor lange herfstavonden



Boeken van alumni 📖

- Boek | [De overlever](#) over verantwoordelijkheid voor het leven van mens en dier, Edwin Foekema
Boek | [Nieuwe Planter](#), roman: dromen, bomen, families en hun grond, Jos Schouwenaars
Boek | [Boeren, beemden, bossen en beesten in de Baronie van Breda](#), Christ Buiks
Boek | [Vissen in de hemel](#) met 50 tekeningen over vissen in de vissenhemel, Joop Allebas
Boek | [Planeet Zazo en 5 andere kinderverhalen](#), Willy Chin Joe
Boek | [Breeder Management and Nutrition](#) poultry industry experts, co-auteur Annemarie Mens
Boek | [Gifkickers](#) met 1400 kleurenfoto's, co-auteur Erik H. Poelman
Boek | [Aardappelhandboek](#), naslagwerk voor de echte aardappelliefhebber, Anton Haverkort
Boek | [Themes, Scenes and Taste in the history of Japanese Garden Art](#), Wybe Kuitert
Hoor jouw boek ook in dit rijtje? Mail naar alumni@wur.nl

Bijblijven 🎧

- Film | [4TU Verhaal achter de ondernemende student en wetenschap](#)
Radio | [De mondiale voedselcrisis](#), Bart de Steenhuijzen Piters bij NPO1
Podcast | [Luisteren naar Wageningse onderzoekers](#)
Podcast | [Waarom de voedingsindustrie zo verwarrend is](#), Jaap Seidell
QS ranking | [WUR voor 7e keer beste agrarische universiteit](#)
Speciale collectie | [De beroemde Verkade albums](#) over de Nederlandse natuur, WUR Library
Nieuwe WUR opleiding | [Bachelor Marine Sciences](#) over het mariene domein in brede zin
Where science meets heritage | [Maak een online tour en ontdek de kunst](#) op Campus

Doorleren 📖

- MOOC | [Volg ook een gratis WUR-cursus](#) en ontwikkel jezelf in je eigen tempo

Kinderen 👶

- Dutch food Week | Met interessante [activiteiten](#) zoals [Keukenkanjers](#)
World clean up day | [Met lessen voor basisscholen die een opruimactie organiseren](#)
36e NIBI-conferentie | ["Geef het door"](#) op 11 en 12 november met 50 workshops en lezingen
Voorlichting voor ouders | Als je kind moeite heeft met het [kiezen van de juiste studie](#)
Wetenschapper in de klas | [Onderzoekers van WUR doen onderzoekjes](#) met de jeugd



Kom ook! Tijdens de Wageningen Experience Day op 8 oktober zal o.a. bijzonder beeldmateriaal te zien zijn. Video's uit de oude doos, uit de tijd dat WUR nog Landbouwhogeschool was. Beelden van een practicum, landmetingen en zelfs van een brandweeroefening. Het zijn gedigitaliseerde 8 mm filmpjes. Er zit geen geluid bij waardoor er weinig bekend is over de personen die te zien zijn. Mocht je iemand herkennen, mail dan naar alumni@wur.nl

Mensen ontmoeten met dezelfde interesses als jij? Bekijk de agenda voor alumni-activiteiten.

- > *WUR Connect, het online alumniplatform*
- > *LinkedIn groep Alumni @WUR*
- > *Verhuisd of een nieuwe baan?*
- > *Voor altijd een Wageningen, lees hier meer*
- > *Vragen? Mail naar alumni@wur.nl*