

Ook Libelle kookt vaker zonder vlees

'Flexitariër' kan met bewustere vleesconsumptie een bijdrage leveren aan het milieu

NRC Handelsblad, 22 december 2009

Tussen klimaattop en Kerst woedt de discussie over bio-industrie en vlees. De biologische slager heeft er baat bij. „Mensen zullen altijd vlees blijven eten.“

Hij is ruim twee voetballen groot. Voor 80 euro koop je op de Albert Cuypmarkt een kalkoen van 10 kilo. Ze gaan grif van de hand. Falende klimaattop, bio-industrie en Vleeswijzer ten spijt: menig consument tilt zijn geplaagd geweten over de Kerst heen. Bij het kerstdiner staat vlees op tafel. Wel wordt langzamerhand wat bewuster gekozen.

„Ik eet al jaren alleen groen vlees, vooral om de smaak“, zegt Johan van Kesteren (57), docent Nederlands aan volwassenen. „Moreel gezien maak ik me wel zorgen over de uitputting van de aarde en de gevaren van veevoer, maar ik vind vlees gewoon lekker en vleesvervangers niet.“

Tekenen van een langzaam veranderend bewustzijn zijn er genoeg. Begin december spraken Paul McCartney en Nobelprijswinnaar Rajendra Pachauri van de VN-organisatie voor klimaatanalyse IPCC, beiden vegetariërs, het Europees parlement toe. De boodschap: 18 procent van de wereldwijde CO₂-uitstoot komt van de vleessector: eet minder vlees. Less meat is less heat. De ex-Beatle pleit in een YouTube-filmpje met akelige beelden uit de bio-industrie voor een vleesloze maandag.

In Gent is op 35 stadsscholen een wekelijkse veggie-dag ingevoerd. Minister Cramer (Milieu, PvdA) beloofde onlangs bij werkdiners op haar ministerie voortaan vegetarische maaltijden te serveren. En de succesvolle Amerikaanse schrijver Jonathan Safran Foer komt volgende maand in Nederland zijn boek *Eating Animals* (tegen de bio-industrie) promoten.

Van landbouwkundige en columnist Louise Fresco (vegetarisch sinds haar 18de, behalve in gezelschap dat het niet toelaat en met uitzondering van af en toe een biefstuk wegens bloedarmoede) hoeft niet iedereen vegetariër te worden. Maar 7 dagen per week 200 gram vlees eten is onzin.

De emotionele verontwaardiging over dierenleed van clubs als Varkens in Nood is maar één factor in het geheel, zegt Fresco. „We moeten verstandiger met de aarde omgaan. De hoge consumptie van vlees en de productie van veevoer plagen een onevenredig grote aanslag op het milieu.“

De combinatie van een hoge bevolkingsdichtheid en grote aantallen dieren, zegt Fresco, is een enorm risico voor de volksgezondheid. Maar: „We kunnen wereldwijd niet terug naar kleinschalig. Dat is niet haalbaar en niet wenselijk. Vrijlopende kippen zijn niet beter voor de volksgezondheid dan opgehoekte. Vogelziektes verspreiden zich via uitwerpselen van overvliegende wilde vogels die onze kippen besmetten.“

Tuin- en landschapsarchitect Karin van Santen (62), winkelend op de Albert Cuypmarkt, is half-vegetariër, maar, zegt ze verontschuldigend, vooral omdat ze niet zo van vlees houdt. „Dat het beter voor het milieu is, komt goed uit. Varkensvlees eet ik helemaal niet meer, sinds ik heb gezien wat er in die varkensstallen gebeurt.“ Haar zoon is veel principiëler. „Van hem moet ik ook aan de nummers op de eieren checken of het wel echte scharreleieren zijn.“

Terwijl de ambachtelijke slager wordt verdrongen door de supermarkt, die steeds meer biologisch vlees aanbiedt, neemt het aantal biologische slagers toe. Toch zijn dat er nog maar 35 in heel Nederland. Bas Derksen (29) van slagerij 'De groene weg' in Nijmegen werd dit jaar uitgeroepen tot biologische slager van het jaar. Zijn omzet steeg met 15 à 20 procent. Voor hem wordt het hoe dan ook een topjaar. Hij merkt niks van oprukkend vegetarisme.

„De echte vleeseters blijven dat toch wel doen, al kiezen ze nu misschien wel voor één of twee vleesloze dagen per week." Hij kent twee categorieën vleeskopers: de mensen die bewust alleen biologisch vlees kopen, en de kwaliteitskopers, die gewoon een lekker stukje vlees willen. „De laatste groep groeit sneller dan de ouwerwetse biomensen."

Of het aantal vegetariërs in Nederland toeneemt, is niet te achterhalen, zegt Louise Fresco. Het valt niet te zien aan de verkoop van vlees, waaraan per saldo weinig verandert. „Wel zie je dat bladen als Margriet en Libelle vaker recepten zonder vlees aanbieden."

Een verbod op vlees vindt ze onzin. Anders dan roken is vlees eten voor de meeste mensen geen luxe, maar noodzaak. „Je kunt het eten van dierlijke eiwitten niet uitbannen. Daar zijn we niet op gebouwd. Onderzoek wijst uit dat kinderen die macrobiotisch zijn gevoed een groei- en leerachterstand hebben."

Een vleesverbod zou trouwens onmiddellijk leiden tot een zwarte markt. „En wat doe je met de arme boertjes in Mongolië? Wel hard nodig is een verschuiving in het consumptiepatroon. Flexitarisme, regelmatig een vleesloze dag, zou al heel wat helpen. Daar heeft de overheid een taak te vervullen, maar wel samen met de industrie en de supermarkten. De Vleeswijzersite zaait vooral verwarring, omdat die verschillende criteria door elkaar gebruikt. Het gaat om veel meer: een totale verandering van leefpatroon."

Tandarts Tim Revet (28) is dat niet van plan. „Mensen zijn vleeseters, we kunnen niet alleen met groente of fruit toe." Maar ook hij heeft moeite met de bio-industrie. Toch koopt hij geen biologisch vlees, al overweegt hij te minderen. „Vlees is gewoon lekker."

Slager Arno Veenhof (43), eigenaar van de luxe slagerij Yolanda en Fred de Leeuw in de Amsterdamse Utrechtsestraat, koos dit jaar voor het thema 'Balans' in zijn twintig kerstdiners. „Ik streef naar minder vlees, maar beter. Mensen worden steeds bewuster. Mijn slagerijtje is één grote verhalenbundel. De ambachtelijke slagers staan al zo lang stil, ze worden geleefd door de kruidenfabrikanten, die de recepten leveren. Daar zit geen creativiteit meer bij. Bij mij kan elke verkoper over ieder stukje vlees een verhaal vertellen."

Mensen zullen altijd vlees blijven eten, is de overtuiging van Veenhof. „Hier komen ook veel vegetariërs. Het grootste compliment is als ze zeggen: als ik dit zie, zou ik zo weer vlees gaan eten." Gewoonte en dierenleed drijven consument meer dan zorg voor milieu

De kerstmaaltijd is goed voor 26 kilo CO₂-uitstoot per persoon, blijkt uit onderzoek van de universiteit van het Britse York. De CO₂-uitstoot van vegetariërs bij de Kerst is drie kilo minder.

Jos Bartels van het Wageningen University & Research centre, onderzocht motieven van voedselkopers. Milieuvriendelijkheid en rechtvaardigheid (fair trade) blijken nauwelijks bepalend. Consumenten zeggen wel dat ze op het milieu willen letten, maar in de supermarkt kiezen ze toch dat vertrouwde lekkere, goedkope of gezonde, maar minder milieuvriendelijke product.

Volgens Vibeke Helder, directeur van De Nederlandse Vegetariërsbond, is dierenwelzijn verreweg de belangrijkste reden om vegetarisch te eten. Haar leden noemen het milieu soms wel als bijkomende reden, maar de misstanden in de vee-industrie bepalen voornamelijk de keuze voor vegetarisch leven. Bartels constateert dat de meeste consumenten het milieu een taak vinden voor overheid, bedrijfsleven of 'anderen'. De Tweede Kamer nam vorige week een voorstel aan voor een publiekscampagne over het eten van vlees, vis en zuivel en de effecten ervan op het milieu.