

Hamburgers eten met Louise Fresco



Universiteitshoogleraar duurzaamheid **Louise Fresco** schreef een boek over de geschiedenis en toekomst van ons voedsel: *Hamburgers in het paradijs*. Zelf bijt ze graag in een vegetarische burger. ‘Het is zonde als-ie koud wordt.’ tekst Fien Veldman / foto's Bob Bronshoff

In restaurant de Burgermeester zijn de koks druk bezig met het flippen van hamburgers op de sissende grill. Hier heb ik afgesproken met Louise Fresco om te praten over hamburgers, E-nummers, *pink slime*, en een toekomstig ministerie van Duurzaamheid. Fresco is universiteitshoogleraar op het gebied van duurzame ontwikkeling, columnist van *NRC* en auteur van zowel fictie als non-fictie. We spreken over haar net verschenen magnum opus, *Hamburgers in het paradijs*, over de geschiedenis en de toekomst van ons voedsel en de productie

daarvan, terwijl we kiezen welke – vegetarische – hamburger we willen. De Burgermeester is een ‘eerlijke tent’, en dat is een trend, volgens Fresco. ‘De voormalig directeur van McDonald’s is zelfs een “groene” fastfoodketen begonnen.’ We bestellen een spinazieburger met kikkererwten en portobello, en een geitenkaasburger, die gecombineerd wordt met roquefort en rabarbercompote. Terwijl ze een glas groene thee aangereikt krijgt, complimenteert ze de serveerster met de theesoort. Die heeft namelijk een zijden zakje, waardoor de thee meer ruimte krijgt om

op smaak te komen. Wanneer de hamburgers op tafel komen, snijdt ze onmiddellijk een stukje van de hare: ‘Wil je deze ook proeven?’ Vervolgens ontleedt ze haar gerecht. ‘Wat zit er bij jou op?’ Voedsel is Fresco’s passie – dat is te merken.

We zitten in een hamburgertent naar aanleiding van de titel van uw nieuwste boek, *Hamburgers in het paradijs*. Waarom heeft u gekozen voor deze titel?

Fresco: ‘Het boek gaat over de veranderingen in de voedselketen: aan de hand van de geschiede-



nis van de hamburger zijn allerlei tendensen duidelijk te zien. Het is heel lang het voedsel geweest voor de stedelijke middenklasse, en vanaf de jaren tachtig werd de hamburger een symbool van westerse vrijheid. Na de val van de muur stond men in Moskou in de rij voor de McDonald's. Daarna kwam de kritiek: in India

'De voedselveiligheid was nog nooit zo hoog'

werd een vestiging kort en klein geslagen door mannen, net als Ghandi slechts gekleed in een lendendoek, omdat ze wilden protesteren tegen het opleggen van Amerikaanse normen. In tegenstelling tot wat je misschien zou denken, heeft McDonald's zich deze kritiek aangetrok-

ken. Ze hebben gekeken naar lokale aanpassingen, zoals de McKrokiet hier. De eerste ontwikkeling was dus die Amerikaanse dominantie, de tweede ontwikkeling bestond uit kritiek en aanpassing. De derde fase van de geschiedenis van de hamburger is nu de upgradering van het gerecht: nu komt de hamburger in allerlei Michelinrestaurants voor. Je ziet aan zo'n ding hoeveel veranderingen voedsel ondergaat, daarom heb ik het voor het boek gebruikt.' Tussen de vragen door neemt ze af en toe een hapje van haar burger. 'Het is zonde als-ie koud wordt.' Nadat ze de chef heeft gecompimenteerd, vervolgt ze haar verhaal, om uit te leggen waarom 'het paradijs' in de titel voorkomt. Fresco: 'Voedsel is altijd iets van verleiding geweest. We zijn er biologisch op ingesteld om veel te eten. De mens kiest dus vaak voor calorische

dingen, voedsel waar vetten, koolhydraten, suikers en eiwitten in zitten. Wanneer ik spreek over het paradijs, bedoel ik een plek waar we niet hoeven te werken voor ons eten – waar de gebraden duifjes zo onze mond in vliegen, bij wijze van spreken. Dat was eeuwenlang een belangrijk ideaal, omdat we uit honderdduizenden jaren van schaarste komen. Het grote probleem van de mensheid was het verdelen van die schaarste. Nu leven we niet meer in die schaarste, waardoor we vervreemd zijn van ons voedselproces. Waar men vroeger voedsel uit de eigen omgeving haalde, en dus wist waar het vandaan kwam, eten wij nu producten die aan de andere kant van de wereld worden verbouwd of geproduceerd, waarvan we soms geen idee hebben hoe het precies wordt gemaakt. Door die vervreemding van het productieproces, weten we ook niet meer wat gezond of ongezond is. Daarvoor hebben we te weinig kennis van de samenstelling van ons voedsel. Die vervreemding leidt tot heel veel misverstanden en heel veel mythes.'

Maar we moeten toch uitkijken dat we geen gevaarlijke E-nummers, aspartaam of kalium binnenkrijgen?



BIOLOGISCH? LIEVER NIET

Hamburgers in het paradijs behandelt uiteenlopende zaken die gerelateerd zijn aan voedsel en het productieproces ervan. Fresco spreekt onder andere over slow food, landbouw, gentechologie en klimaatverandering. Hoe gaan we om met de aarde in deze tijd van overvloed, groei en mondialisering? De oplossing ligt volgens haar niet in een overstap naar biologisch geproduceerd voedsel. Fresco stelde in *de Volkskrant*: 'Alles biologisch kost zes keer zo veel land.'



‘De voedselveiligheid was nog nooit zo hoog als nu, maar het gaat uiteindelijk om het vertrouwen van de consument. Het is bijvoorbeeld heel positief dat jij en ik weten dat we morgen te eten hebben. Dat betekent dat we vertrouwen hebben dat er iemand aan de andere kant van de wereld bezig is ons voedsel te produceren. Maar we worden zo ook afhankelijk, omdat we niet ons eigen brood bakken. Die afhankelijkheid brengt onzekerheid. Zodra mensen daarnaast ook nog eens, door de vervreemding van het productieproces, niet meer weten hoe iets op hun bord is gekomen, groeien de gelegenheden om angstig te worden des te meer.’

Wat moeten we weten?

‘Mijn motto is “eten is weten, en eten is weten”. Door kennis over voedsel kun je beter waarderen op welke manier het gemaakt is. Iedere keuze die je maakt, heeft consequenties. De keuze om een bepaald soort voedsel te eten, maar ook de keuze om iets weg te gooien – er zijn andere mensen die niets te eten hebben.’ Fresco spreekt in haar boek veel over de gewetenskant van onze kennis over voedsel, maar benadrukt ook de economische visie op het voeden van de gehele wereldbevolking. In 2009 vertelde ze bij de TED-conferentie in Palm Springs (VS), waar ze de eerste Nederlandse spreker op het hoofdpodium was, dat we meer

respect moeten hebben voor wit brood. Een massaproduct dat niet erg gezond is, waarom zouden we dat moeten waarderen?

Fresco: ‘Uiteindelijk is de massaproductie van wit brood heel essentieel voor mensen die in arme landen in steden wonen: door massaproductie wordt het brood goedkoper, en wordt er genoeg van geproduceerd om veel mensen te voeden.’ Fresco kijkt naar voedsel op een vernieuwende manier. Deze positieve houding ten opzichte

‘Voedsel is altijd iets van verleiding geweest’

van witbrood is daar al een voorbeeld van. Als we het daarna over ‘pink slime’ hebben (vleesresten die met ammoniak worden bewerkt, tot een slijmerig goedje worden gemaakt en in goedkope hamburgers worden gebruikt), knikt ze eveneens goedkeurend.

Fresco: ‘Het goede van de hamburger zit in dat gebruik van dat roze slijm: zo hoef je vleesresten die je anders niet zou gebruiken, niet weg te gooien. Vanuit een ecologisch perspectief is die hamburger dus eigenlijk heel goed.’

In Trouw las ik dat u vond dat er een minister van Duurzaamheid moet komen. Hier en daar wordt u daarvoor zelf zeer

geschikt geacht.

‘O leuk, dat wist ik niet. Als je nu kijkt naar partijprogramma’s roepen ze allemaal wel dat ze duurzaamheid willen, maar de uitwerking is belabberd. Duurzaamheid is iets waarmee je de hele samenleving op z’n kant moet gaan zetten. Het “de vervuiler betaalt”-principe kan bijvoorbeeld sterker worden uitgewerkt.’

Moet er dus een vleestaks worden ingevoerd?

‘Nee. Ik denk dat dat slecht is voor de armen: het leidt alleen tot een verschuiving naar nog slechtere – en dus goedkopere – vormen van vleesproductie. Wel zou je een differentiatie in btw-tarief kunnen maken voor dingen die al of niet duurzaam geproduceerd zijn. Juist in tijden van crisis kun je hervormen, en is het de moeite waard om dat te gaan proberen.’

Dus u wordt minister van Duurzaamheid?

‘Ik wil helemaal geen minister worden van iets. Ik kan wel adviseren, maar ik ben onafhankelijk, ik ben ook geen lid van een partij. In mijn positie kan ik blijven praten met iedereen, en ik denk dat de meeste mensen hun weg naar mij wel vinden.’ ■■■

Louise O. Fresco: *Hamburgers in het paradijs*, Bert Bakker, 528 blz., €24,95