

‘Zijn we gezonder gaan eten? Dat valt vies tegen’

We hebben als consumenten het idee dat we bewust koken en eten, maar volgens **Annemarie Mol** en **Louise Fresco** is het allemaal zo simpel nog niet. De hoogleraren plaatsen kritische kanttekeningen bij de mores, de hypes en de claims rondom ons dagelijks brood. ‘Het is vooral veel gedoe en gepraat erover.’ tekst Clara van de Wiel / bereiding gerechten Julie Teeken / foto's gerechten Fred van Diem

Halverwege het gesprek pakt Louise Fresco plotseling haar tas. Een plastic zakje met een zestal kleine, felrode tomaatjes verschijnt op tafel. ‘Kijk, dit moeten jullie even proberen. Deze komen van de turk en kosten elf euro per pond. Dat is ontzettend duur, maar het is een speciaal ras. Honingtomaatjes. En wat ik nu zo grappig vind, is dat dat dus toch verkoopt. En dan juist in een Turkse winkel. Omdat men kennelijk daar naartoe gaat voor kwaliteit.’

Al circa een uur hebben we het inmiddels over biologische labels, duurzame boodschappen en bewuste voedselkeuzes. Aan tafel zit naast universiteitshoogleraar Fresco ook hoogleraar antropologie Annemarie Mol. Beiden houden zich bezig met eten, vanaf de manier waarop voedsel van de akkers komt tot aan de rangschikking van de dinertafel. En met het gedrag van consumenten, bijvoorbeeld wanneer die kiezen voor peperdure honingtomaatjes.

Het is trendy, bewust bezig zijn met voedsel. In de supermarkt vliegen de etiketten met duur-

zaamheidsclaims je om de oren. En in Amsterdam schieten kleine winkels met authentiek, bij voorkeur lokaal geproduceerd, voedsel als paddenstoelen uit grond. ‘Consumenten kiezen met kerst voor duurzaam,’ kopte de NOS deze ochtend nog groots op haar webpagina. Anne-

‘Het blijkt dat mensen helemaal niet letten op labels’

marie Mol zucht bij het horen van die kop. ‘Dat zijn van die trends, waarbij een klein groepje in Amsterdam wordt opgeschaald tot “de consumenten”. Over welke mensen gaat dit? En onder welke omstandigheden “kiezen” ze dat?’ Als hoogleraar antropologie van het lichaam doet Mol inmiddels zo’n tien jaar onderzoek naar eetpraktijken en theorieën rond eten. En, zo benadrukt ze aan het begin van het gesprek, daarbij is de veronderstelling dat mensen kiezen een heel beperkte opvatting van hun gedrag. ‘Als

je de wereld wilt begrijpen, dan staat het woord kiezen je in de weg. In het leven gebeurt er veel op routine of betrekkelijk toevallig. Je ontbijt elke ochtend ongeveer hetzelfde, of je eet een bak frieten omdat je de trein moet halen en er is niets anders. Wat ik interessant vind is: wanneer hebben mensen het gevoel dat ze een keuze maken, en wanneer niet?’

Of consumenten deze kerst voor duurzaam kiezen, daarover valt dus te twisten. Maar beide hoogleraren erkennen wel dat de aandacht voor eten de afgelopen jaren drastisch is toegenomen. Landbouw- en voedingsdeskundige Fresco herinnert zich dat zij zich als achttienjarige student en als onderzoeker nog moest verdedigen voor haar ‘saaie vak’. Inmiddels lijkt haast iedereen zich te bekommeren om eten. Hoe dat komt? Fresco: ‘Voor de middenklasse zijn er niet zo veel echt grote thema’s meer. Vroeger kon je nog tegen apartheid of tegen Chili zijn. Ik wil het niet bagatelliseren, maar de afgelopen jaren zijn we steeds meer in onszelf gekeerd. De menselijke neiging je te engageren wordt dan ook gericht op iets dat dichtbij staat. En dat is voedsel. Maar dat

Risotto met saffraan
is een favoriet gerecht
van Louise Fresco



leidt natuurlijk nog niet tot consistent gedrag.'

Mol: 'Als je nu een groep tweedejaarsstudenten eruit vist en je vraagt ze: wat eet je nou zo'n hele week? Dan is dat heel grillig. Ze eten bijvoorbeeld een heel bijzonder seitanbroodje als ontbijt, omdat dat cool is. Maar dan hebben ze 's middags veel haast, en dan grijpen ze naar een gevulde koek in de kantine. Zijn we gezonder gaan eten? Dat valt vies tegen. Het is vooral veel gedoe en gepraat erover.'

Maar consumenten lijken in de supermarkt nu toch bewuster te kiezen?

Fresco: 'Maar dacht je dat ze daarvoor niet deden? Als je gewoon aardappelen met spek eet, is dat ook een bewuste keuze.'

Mol: 'Door de nadruk op "kiezen" verdwijnen historische, antropologische of biologische verklaringen voor gedrag allemaal. En hebben we het alleen nog maar over mensen die zelf kiezen. Dat zie je ook bij het Voedingscentrum, die zo als het ware opdrachten geeft. Niet: het zou verstandig zijn als je dit deed, maar: kies

voor! Dat is een paradox. Óf je kiest, óf je doet wat iemand anders je zegt!'

Fresco: 'Wat verandert is dat mensen een andere rechtvaardiging geven voor wat ze kopen. En dat de keuzemogelijkheden veel groter zijn. Het gevolg is dat men houvast nodig heeft en vervalt tot ideeën over goede en slechte voedingsmid-

'Je bent geen beter mens als je iets wel of niet eet'

delen. Veel dieetboeken en -goeroes baseren zich op zo'n zwart-witschema. Je mag geen brood, maar wel haverhout. Terwijl we natuurlijk al lang weten dat het gaat om een heel voedingspatroon. En dat geldt ook voor duurzaamheid. Je kunt wel een duurzaam product kopen, maar als je met de auto naar de supermarkt gaat is het de vraag wat dat werkelijk uitmaakt.

Bewust bezig zijn, dat is voor mij dat je begrijpt dat het een optelsom van handelingen is die uiteindelijk leidt tot een gezond patroon. En in dat patroon mag best wel eens een hamburger zitten. Maar dat demoniseren in goed en kwaad, dat staat een gezonde discussie alleen in de weg.'

In de supermarkt kunnen die labels wel heel handig zijn.

Fresco: 'Maar daar blijkt men dus amper op te letten. Dat is heel grappig. Die labels worden voornamelijk gezien door mensen die al weten hoe ze bewust moeten kiezen. Er liggen tegenwoordig zoveel producten in de supermarkt, dat de consument in verwarring is. Verwarring karakteriseert beter het huidige patroon dan "bewust kiezen". Dat is op zich allemaal niet zo erg, want er zijn geen producten in Nederland die inherent ongezond of slecht zijn, tenzij ze bedorven zijn of met slavenarbeid gemaakt zijn. Ze voldoen ook in meer of mindere mate aan normen van diervriendelijkheid. Dus wat je ook koopt, eigenlijk is het nooit intrinsiek slecht.'

Rode-linzensoep, een
favoriet gerecht van
Annemarie Mol



En de plofkip dan?

Fresco: 'Die oude plofkip, waarvoor het woord is uitgevonden: die bestaat niet meer. De normen van ruimte zijn al toegenomen. Je kunt wel zeggen: ik zou willen dat die kip meer ruimte had. Maar een probleem is dat ze elkaar dan gaan pikken. Helaas is het niet zo dat alles wat op het oog diervriendelijker lijkt, dat ook echt is. Mijn favoriete voorbeeld daarvan is dat we liever varkentjes in het stro zien, dan op beton. Maar in dat stro, daar zitten allerlei bacteriën. En daarbij komen allerlei broeikasgassen vrij. Stro is dus niet per se goed voor het beest of voor het milieu. Het is altijd een afweging van verschillende doelen. En dat kun je als consument allemaal niet overzien als je in de winkel staat.'

Maar kan ik als consument in de supermarkt dan wel invloed hebben?

Mol: 'Het is op zich al interessant dat je begint bij de consument in de supermarkt. Ik denk dat het een probleem is als we allemaal gaan denken dat je alleen in de positie van consument invloed kunt uitoefenen. Er zijn in deze kwestie zo veel meer actoren. Je hebt ook: wat moet de Albert Heijn doen, of: wat moet de voedselinspectie doen. Je

kunt ook denken: wat voor politieke wegen zijn er om landbouwsubsidies te veranderen? Al die andere posities, daar mogen we best collectief over meedenken.'

Fresco: 'Veranderingen komen niet tot stand om-

'De plofkip bestaat niet meer'

dat de consument plotseling iets koopt of iets zegt. Tijdens de varkenspest was iedereen bijvoorbeeld heel erg in shock, maar de verkoop van vlees zakte alleen heel tijdelijk in. Er gaan een aantal dingen wel de goede kant op, maar het is me te simplistisch dat alleen aan de consument toe te schrijven. Het is een heel complexe interactie van politiek, bedrijven en inderdaad ook burgers.'

LIFESTYLE

Hoe gering de invloed van de consument in werkelijkheid ook mag zijn, voor sommige mensen is bezig zijn met bewuste voeding verworden tot

een dagtaak. Biefstuk uit de Beemster, handgeschept speltbrood en zelf geteelde andijvie: het goede eten is tegenwoordig bij uitstek een uithangbord van goede smaak. Critici menen dat de overdreven aandacht voor voedsel uit de hand is gelopen. Journalist Steven Poole schreef onlangs dat het een morele verplichting lijkt te zijn geworden om je bezig te houden met voedsel.

Heeft hij een punt?

Fresco: 'Eten is altijd een morele handeling geweest. Het is altijd een onderwerp geweest van controverses, taboes en van hele sterke opvattingen. Want het is de meest individuele, persoonlijke manier om je te verstaan met de natuur. Ik heb nog nooit in een land gewerkt waar voedsel niet elke dag onderwerp van gesprek was. Dus dat je daarover praat, iets dat zo essentieel is voor je overleving: dat lijkt me logisch. En die decadentie rondom eten in de middenklasse, ik heb daar niet zoveel bezwaar tegen. Dat soort dingen komen en gaan. Als iemand de hele dag over truffelschaafjes wil praten, moet hij dat vooral doen. Als daarmee een stuk bewustwording komt, en dat mensen iets leren over de geschiedenis van hun voedsel, dan vind ik dat wel zinvol.'

Mol: 'Het moraliseren zit niet in de aandacht voor eten. Dat zit in het koppelen van die aandacht voor eten aan een soort geseculariseerde religie, waarbij het dient als bewijs van hoe goed je als mens bent. Je bent geen beter mens als je het een of het andere eet, maar ook geen slechter.'

Zou het goed zijn als het eten van vlees uit de bio-industrie op een gegeven moment not done, moreel verwerpelijk zou worden gevonden?

Mol: 'Nee, want dat soort plat moralisme is nooit goed. Als je vindt dat er geen bio-industrie moet zijn, dan moet je daar in het parlement iets aan doen. Dan moet je niet mensen individueel gaan stigmatiseren. Dan gaan die zich schuldig voelen, of boos, en dat werkt allebei contraproductief. Wat wel goed is, is om zelf of met je vrienden te bedenken: wat vind ik nou een elegante manier van eten? En: die bio-industrie, willen we dat nou? Hoe kunnen we vaker vegetarisch eten en dat aantrekkelijk maken? Je kunt beter zoeken naar wat mooi en aantrekkelijk is om te doen. Naar het goede op een esthetische manier. Dat is een ander type "goed".'

Met smaak nemen we alle drie een van de honingtomaten die Fresco op tafel heeft gezet. En het moet gezegd: ze smaken heerlijk. Maar is dat nu omdat ze ook daadwerkelijk lekkerder zijn? Of speelt de kennis dat ze speciaal zijn geteeld, vijftig cent per stuk kosten en zojuist uit de Turkse winkel op de hoek komen ook een rol?

Ongecompliceerd eten, kunnen we dat tegenwoordig nog wel?

Mol: 'Dat hebben we nooit gedaan. Wat we hadden was: hoera, er is eten! Het is pas sinds vrij kort dat je je geen zorgen meer hoeft te maken over je eten. Dat nieuwe nadenken is dus voor een deel een reactie op iets wat pas heel kort speelt. Bovendien: ik doe niks gedachteloos. Dat hoeft toch ook niet? Je kunt er nog steeds wel van genieten.'

Fresco: 'De mate van bewustzijn is ook afhankelijk van de situatie. Als ik 's ochtends haast heb en de trein moet halen, maak ik even snel een bakje muesli en eet dat staand half op. Dat is dan een vorm van gedachteloosheid. Maar het

is niet zo dat ik niet weet wat ik doe.' Maar voedsel is toch ook gewoon brandstof? Onze voorkeur voor het zoete, zoute, en vette, is die niet gewoon evolutionair bepaald?

'Als iemand de hele dag over truffelschaafjes wil praten, moet hij dat vooral doen'

Fresco: 'Er zijn wel van dat soort voorkeuren, maar ze verklaren niet welke keuze je maakt als je voor de schappen in de supermarkt staat. Als wij alle drie gaan winkelen, kiezen we echt niet allemaal hetzelfde. Terwijl we allemaal uit dezelfde evolutionaire lijn komen. Ik geniet zelf bijvoorbeeld heel erg van brood. Ik eet dat heel veel, met olijfolie en tomaat. Dat kun je mij elke dag voorzetten. Maar dat ligt niet voor ieder

mens op dezelfde manier vast.'

Mol: 'Voorkeuren hangen af van zoveel dingen. Toen ik een keer twintig kilometer gewandeld had, en er was nergens iets te eten, dacht ik bij een zak chips ook: hoera, lekker vet! Dat ligt dus ontzettend aan de omstandigheden.'

Fresco: 'En daarom is eten ook zo interessant en kunnen er zoveel waarden aan worden toegekend: omdat er zoveel variatie is. Vroeger hadden we weinig opties. In de winter at je hier in Nederland aardappelen en knolgewassen. Vandaag kun je alles krijgen. Onze situatie is door de wereldhandel ontzettend veranderd. Dat geeft verwarring en dat is logisch. Maar daar moet je een beetje verstandig mee omgaan. En dat is dus niet moraliseren en ook geen heel rigide patronen gaan volgen. Maar denken: fantastisch, honingtomatjes! Ik doe het zo: vandaag deze tomaatjes, morgen tomaatjes uit de kas en dan weer tomaatjes uit Marokko. Omdat ik variatie en al die mogelijkheden in stand wil houden. Dat is de afweging die ik zelf maak.' ■■■



Louise Fresco

- 1952 geboren in Meppel
- 1976 afgestudeerd in landbouwwetenschappen, Wageningen
- 1986 promotie tropische plantenteelt en productiesystemen, Universiteit Wageningen
- 1990-1997 hoogleraar plantaardige productiesystemen, Universiteit Wageningen
- 1997-1999 onderzoeksdirecteur, FAO
- 2000-2006 adjunct-directeur-generaal, FAO
- 2006 universiteitshoogleraar duurzame ontwikkeling in internationaal perspectief, UvA
- 2013 televisieserie *Fresco's Paradijs*



Annemarie Mol

- 1958 geboren in Schaesberg
- 1982 afgestudeerd in filosofie en medicijnen, Universiteit Utrecht
- 1989 promotie filosofie, Rijksuniversiteit Groningen
- 1996 Socrates-hoogleraar politieke filosofie, Universiteit Twente
- 2006 Lid KNAW
- 2008 Socrates-hoogleraar sociale theorie aan de UvA
- 2010 hoogleraar antropologie van het lichaam, UvA
- 2012 Spinozapremie