

Kunstkalkoen uit algen of lupines

Met de feestdagen breekt op nieuw een moment van existentiële crisis aan: hoe moet het toch met het kerstdiner of de oudejaarsavond? Vlees is de toetssteen geworden van het moreel correcte gedrag van de elite. Mag je vlees eten, of mag dat juist helemaal niet, en als je vlees eet, wat voor vlees moet het dan zijn?

Je hebt de culinair bevoegden die zweren bij in bloeiende klaver scharrelende geiten of in modderbaden grootgebrachte speenvarkentjes. Je hebt hippe veggies die het zoeken in moleculair opgeklopt aardperenschuim met Chileense walnootmousse. En niet te vergeten de *slow food*-adepten met hun verantwoorde variant op de Spaanse pompoentortilla versierd met een minuscuul reepje magere spek.

Een heel kleine minderheid wil geen echt vlees eten, maar wel de illusie ervan: kunstvlees. Sommigen verlangen in hun hart zelfs naar een verbod op vlees. 'Eet minder vlees!' Dat zeggen allerlei geleerde informatiecentra wel, maar dat lost de verwarring niet op en legt de verantwoordelijkheid weer bij de consument.

Onverschilligheid of onwetend-



heid kunnen we niet voorwenden. De media roepen om het hardst dat vlees slecht is. Vee stoot meer broeikasgassen uit dan de transportsector, zegt de Partij voor de Dieren in navolging van internationale experts. Bossen worden op grote schaal gekapt voor veevoer en graasland, aldus de milieuorganisaties. Dierlijke eiwitten zijn inefficiënt, stinkende mestoverschotten hopen zich op en stallen bederven het landschap. Dieren worden op mens- en dieronterende wijze in hokken gepropt en ter dood gebracht. En dat allemaal omdat wij zo nodig elke dag een goedkoop lapje vlees op

ons bord willen hebben. Om nog maar te zwijgen over de vreselijke effecten op onze gezondheid van die kleurstoffen- en hormonenbommen. Zo ongeveer is de redenering, en als je daar even op doorgaat, dan lijkt vlees eten veel op een verslaving waarmee we niet zozeer onszelf en onze medemens vergiftigen, maar ook de hele planeet – een overtreffende trap van roken als het ware.

Zoals altijd schuilt de duivel in de details. Niet al het vlees is hetzelfde: herkauwers zoals koeien en geiten kunnen niet zo maar vergeleken worden met varkens en pluimvee. De eersten eten gras dat de mens niet kan omzetten, maar stoten lachgas en methaan uit, de anderen concurreren direct met de mens om voedsel, maar zijn efficiënter dan herkauwers in het omzetten van voer in eiwitten. Niet al het vlees wordt op dezelfde manier geproduceerd: niet overall worden bossen gekapt voor weides – er bestaan immers uitgestrekte gebieden zoals de Argentijnse pampa's waar je weinig andere keuzes hebt dan koeien houden. Hoe het ook tegen de intuïtie ingaat, uit onderzoek blijkt dat dieren in de intensieve veehoude-

rij gezonder zijn en minder stress ervaren dan in extensieve bedrijven. En mestoverschotten zetten we in Nederland binnenkort hopelijk allemaal om in elektriciteit.

Maar dat alles neemt zeker niet weg dat de massale consumptie van dierlijke eiwitten uit vlees een enorme aanslag doet op de ecologische kringlopen van de Aarde (over vis een andere keer). Zeker als de ontwikkelingslanden net zo veel vlees gaan eten als de Noord-Amerikanen.

Maar er is meer dan ecologie. Een productieketen op basis van dieren is onvergelijkbaar met alle andere producten waarover wij ons terecht zorgen maken – auto's of computers bijvoorbeeld. Niemand die een slachthuis zelfs maar op film heeft gezien, kan daar onverschillig onder blijven: de beelden van schapen in doodsnood of vermalen eendagskuikens zijn altijd vreselijk. Ook al projecteren we onze eigen emoties op dieren, die 'wanhopige' laatste blik van het varkentje met zijn krulstaart ervaren we als echt. Juist de industriële schaal maakt het nog onverdraaglijker.

Maar we zijn meesters in zelfbedrog: we willen wel het product,

maar niet het proces waarlangs dat tot stand komt – wel dartele lammetjes in de wei, geen bloedige slachthuizen, wel als eindproduct een neutraal in plastic verpakt geurloos stuk ondefinieerbaar roze vlees. Dat wil niet zeggen dat we nostalgisch moeten doen over het traditionele slachten, dat net zo goed met wreedheid gepaard kan gaan. De westerse stedeling is ver verwijderd van de realiteit van de productie van vlees, terwijl dat voor andere culturen, met uitzondering van het hindoeïsme anders ligt. In landen waar schaarste heerst, of waar vlees geassocieerd wordt met religie en feesten, heeft slachten nog een positieve waarde. Iets daarvan komt terug in de nieuwe gastronomie, waarbij de lof wordt gezongen van het 'eerlijke' slachten.

Hoe brengen we onze emoties in balans? Ons kortstondige emotionele 'Nee!' tegenover de blinde gemakszucht van goedkoop hapklaar vlees? Iedereen is verantwoordelijk: overheid, boeren, consumenten, supermarkten, maar het gevolg van zoveel gespreide verantwoordelijkheid is dat we afwachten. Zelf minder en bewuster vlees eten is een eerste stap, een

nationale reflectie op vleesproductie ook. Een algemeen vleesverbod is onzinnig, omdat er goede redenen kunnen zijn om wel vlees te produceren en er vele honderden miljoenen zijn die nauwelijks vlees eten. Vlees is een morele toetssteen, maar we moeten waken voor moraalridders die het als intrinsiek fout bestempelen. Nederland zou, als grote producent, in internationaal verband de productieketen van vlees en de werkelijke kosten voor milieu, gezondheid en dierenwelzijn eens op de agenda moeten zetten. Vegetarisch eten moet een standaardoptie worden bij officiële gelegenheden, en niet iets waarover je fluisiterend moeten onderhandelen. Bovendien moeten we investeren in de ontwikkeling van vleesvervangers als serieuze optie. De beste kerstkalkoen is misschien wel geen kalkoen, of desnoods een kunstkalkoen uit algen of lupines. Of geeft u toch de voorkeur aan quiche van meelwormen en ge-roosterde sprinkhanen?



Reageren kan op nrc.nl/fresco (Reacties worden openbaar na beoordeling door de redactie.)