

"Wij slachten vooral vooroordelen"

Tonijn van soja of rundvlees van paard? Bij het vijfde debat van "It's the food, my friend" op 8 april 2014 ging het over vlees- en eiwitproductie. De productie van soja in Zuid-Amerika voor de vleesindustrie ligt onder vuur, net als de vleesindustrie zelf. Onlangs bracht de Onderzoeksraad voor Veiligheid het rapport "Risico's in de vleesketen" uit, dat gehakt maakte van het toezicht in de vleesketen. Geen wonder dat er in de HAS Hogeschool in Den Bosch zoveel toehoorders waren - zeker 200 tot 250. Er waren veel boeren, studenten en docenten van de HAS aanwezig. Alleen de retail schitterde door afwezigheid. "Dat zegt toch wel wat", reageerde moderator Felix Rottenberg teleurgesteld.

Er waren drie hoofdsprekers. Anneke Bovens van de Onderzoeksraad voor Veiligheid legde aan de toehoorders uit waar het precies is fout gegaan met het toezicht en deed een appèl aan de sector om te leren van gemaakte fouten. Daarna volgden twee sprekers die voorlopers zijn in de zoektocht naar vernieuwing. Is de productie van eiwitrijk veevoer te regionaliseren? Is er een markt voor eiwitrijke voedingsmiddelen op plantaardige basis? Varkenshoudster Annechien Bovens, die haar dieren met Nederlandse lupine voert, ging vooral op de eerste vraag in. Vegetarische Slager Jaap Korteweg gaf als laatste spreker een volmondig "ja" op de tweede vraag.

Anneke Bovens: "Er zijn twee mythen over schaalgrootte. Namelijk 'Groter is veiliger' en 'Kleiner is veiliger'."

Anneke Bovens, jurist bij de Onderzoeksraad voor Veiligheid, legde in een helder en compact betoog uit hoe een terugtrekkende overheid de schandalen in de vleessector in de hand heeft gewerkt, door blindelings te vertrouwen op het zelfsturend vermogen van de sector. De sector heeft dit vertrouwen niet waargemaakt. Er zit een gat in het toezicht, certificaten zijn papieren tijgers geworden, en de NVWA fungeert niet meer als onafhankelijk orgaan.

Verbeteringen zijn vooral nodig op het gebied van hygiëneregels, fraudepreventie en de internationale handelsstromen. Ook moet de positie van de NVWA worden versterkt. Daarnaast moeten handelaren hun verantwoordelijkheid nemen. Supermarktinkopers die vlees voor bodemprijzen willen inkopen, moeten beseffen dat ze daarmee de risico's opzoeken. De paardenvleesaffaire is daar een voorbeeld van. De terugkerende schandalen waren de aanleiding om de Onderzoeksraad in actie te laten komen en dat gebeurt gewoonlijk alleen als er letterlijk een ramp is gebeurd.



In het vragenronde vroeg Felix Rottenberg naar de eigen verantwoordelijkheid van de consument. Anneke Boven beaamde dat die verantwoordelijkheid er is. "Maar als het vlees in de winkel ligt, moet het veilig zijn."

Han Swinkels, lector Duurzame Veehouderijketens, werd door Rottenberg uitgenodigd om te reageren. Meer macht voor de NVWA vond Swinkels onwenselijk, zo bleek. "Dan bouw je aan een *low trust* sector." Hij bleek meer heil te zien in het herstellen van de wederkerige band tussen producent en consument. "Daarmee hebben we het probleem binnen een jaar opgelost."

Annechien ten Have: "Onze soja-import is nooit de keuze van boeren geweest"

Varkensboerin Annechien ten Have liet zien hoe het anders kan in de varkenshouderij. Zij heeft een innovatief gemengd bedrijf in Beerta, Groningen waar ze "lupinevarkens" in de markt probeert te zetten. Zo hoopt ze te ontsnappen aan de prijszwargreep waarin supermarkt, boer en consument gevangen zitten. Van een anoniem en kostprijsgedreven product wil ze naar een herkenbaar en duurzaam product. Ten Have heeft ook een biogasinstallatie en heeft bovendien een grotendeels gesloten kringloop op haar bedrijf gerealiseerd. De varkens eten lupine en tarwe van 200 hectare eigen grond. De mest en urine worden gescheiden zodat er minder ammoniak wordt gevormd, bij de vergassing komen elektriciteit en warmte vrij die worden benut en de uitvergiste mest gaat weer als plantenvoeding naar de akker.

Ten Have gaf een historisch lesje. Onze enorme soja-import is nooit de keuze van boeren geweest, maar het directe gevolg van een politieke beslissing, tijdens de Marshallhulp na WO2. De Amerikanen verplichtten ons om samen met het witbrood grote hoeveelheden eiwitrijke gewassen te gaan importeren. Onze landbouw is daarop aangepast. Helaas is lupine, onze inheemse variant op de sojaboon, daardoor de afgelopen dertig jaar niet meer veredeld. Lupine heeft daardoor nu een lage productie van 2 à 3 ton per hectare en is moeilijk rendabel te krijgen. Ten Have heeft nu 11 hectare lupine en bereikt een opbrengst van 3 ton per hectare.

Ten Have heeft de indruk dat de varkens gezonder zijn als ze lupine eten, en misschien is het vlees van de varkens daardoor ook gezonder voor mensen; ze zou dit graag laten onderzoeken, maar heeft er niet het geld voor, omdat ze al grote investeringen heeft gedaan om tot de huidige opzet van haar bedrijf te komen. Daarnaast is ze nog druk bezig met de vermarkting van de lupinevarkens. Samen met een lokale slager zoekt ze naar manieren om een groter deel van het slachtgewicht in economische waarde om te zetten, want op dit moment komt maar 30 van de 90 kilo slachtgewicht in het vleeschap terecht. Deze slager is tot nu toe haar belangrijkste afzetkanaal.

Als het concept aanslaat, wil ze er een bredere keten omheen bouwen, maar wel gecontroleerd, zodat er geen overaanbod ontstaat. De boeren in haar omgeving kijken ondertussen met argusogen toe. "Kieken of 't wat wordt", zeggen ze dan in Groningen. In het aansluitende vragenronde gaven enkele landbouwdeskundigen toelichting op de lupineteelt. Lupine groeit het best op zandgrond, omdat het kalk niet goed verdraagt. In de teelt is het goed af te wisselen met zetmeelaardappelen.

Jaap Korteweg: "Wij slachten vooral vooroordelen"

Jaap Korteweg, boerenzoon en oprichter/directeur van De Vegetarische Slager, tevens echtgenoot van politica Marianne Thieme, maakte overtuigend reclame voor zijn



vegetarische vlees en vis, in een verhaal doorspekt met oneliners. "Wij slachten vooral vooroordelen. Namelijk, dat vleesvervangers niet lekker zouden zijn." Korteweg was zelf een vleesliefhebber, maar het roer ging om tijdens de varkenspest van 1997, toen bijna tien miljoen dieren werd gedood. "Ik had koelcellen voor wortelen en aardappels en kreeg de vraag of ik ze wilde vullen met dode varkens, want er was niet genoeg destructiecapaciteit. Het zou veel geld opleveren. Ik heb er even over nagedacht en toen heb ik besloten om biologische boer en vegetariër te worden."

Korteweg laat een tekening zien van een worst met een glimlachend gezichtje. "Dit is voor een groot deel van de keten het ideale varken. Men kijkt naar het dier als een product in plaats van een leven wezen. Dat is jammer als je weet dat varkens heel gevoelige en intelligente dieren zijn."

Korteweg: "Voor veel mannen is een leven zonder vlees niet acceptabel. Dat is eigenlijk geen leven." Daarom zette hij ook alles op alles om het vegetarische



vlees zo lekker mogelijk te maken, met medewerking van topkoks en met uitstekend resultaat: hij won de eerste prijs in een culinaire wedstrijd met vegetarische palingsalade (uit 36 inzendingen) en werd derde bij de gehaktballenwedstrijd van de Telegraaf. Culinaire journalisten hadden niet door dat ze gefopt werden, net als talloze echtgenoten en zonen. E-nummers worden daarbij niet gebruikt; de vegetarische slager werkt met kruiden en natuurlijke aroma's.

Het grootste voordeel van het vegetarische vlees is de voetafdruk: zelfs als er gangbare soja uit de VS wordt gebruikt, heeft het vegetarische vlees nog steeds een kleinere voetafdruk dan echt vlees. Als je plantaardig consumeert, betekent dat een reductie van 70% in het gebruik van water, grond en energie. Of omgekeerd: je zou drie keer zoveel voedsel kunnen produceren.

Als grondstof gebruikt Korteweg nu vooral soja uit de Verenigde Staten, ofschoon hij is begonnen met lupine en dat nog steeds gebruikt. Lupine geeft echter minder mogelijkheden om een goede structuur in de vleesvervanger aan te brengen. Het is overigens ook mogelijk om eiwitten uit andere gewassen zoals wortelen of erwten te gebruiken.

Het vegetarische vlees is nu nog duur, maar bij een marktaandeel van 10% à 20% van de markt van vleesvervangers wordt het product concurrerend met zelfs het goedkoopste vlees, belooft Korteweg. De Vegetarische Slager is goed op weg, want inmiddels zijn er al duizend verkooppunten en ook in het buitenland is er veel belangstelling. Dat betekent een kans voor de Nederlandse economie. Korteweg hoopt op termijn de grootste slager ter wereld te worden. "Dan hoef ik mijn ambitie tenminste nooit tussentijd bij te stellen". Sinds enige tijd oriënteert hij zich ook op vegetarische vis. Een voor velen onbekend gegeven is dat de ecologische voetafdruk voor vis nog hoger ligt dan bij vlees. Dat is ook zo bij in het wild gevangen tonijn omdat er steeds verder gevaren moet worden om voldoende vis te vangen.

Korteweg brengt ook het wereldvoedselprobleem ter sprake. "Er zijn veel mensen die pleiten voor genetische modificatie omdat je daarmee het voedselprobleem zou kunnen

oplossen. Dan kunnen we beter onszelf modificeren. Als we onszelf twee keer zo klein maken als nu, is de planeet meteen vier keer zo groot. Wist u trouwens dat Mike Tyson vegetariër is? Net als Steve Jobs, Bill Gates en Henk Kamp?

In het vragenrondje achteraf stelt een verslaggever de vraag of soja als ingrediënt wel zo gezond is. In Azië wordt soja immers meestal in gefermenteerde vorm gegeten omdat het dan beter verteerbaar is. Korteweg antwoordt dat dit nieuw voor hem is, maar dat hij wel vaak vragen over oestrogenen in soja krijgt; de onderzoeken daarover spreken elkaar tegen. Soja is een gezond product, als je verder maar gewoon gevarieerd eet, luidt zijn antwoord.

In de discussie die volgt op foodlog.nl gaan enkele deelnemers in op de claim dat een vegetarische landbouw 70% besparing op bronnen zou opleveren. Zij betogen dat de landbouw helemaal niet zonder dierlijke mest kan, en dat veeteelt daarom onlosmakelijk verbonden is met akkerbouw.

Ruud Tijssens, directeur Corporate Affairs bij de landbouwcoöperatie Koninklijke Agrifirm Groep, werd door Felix Rottenberg uitgenodigd om nader in te gaan op de vraag of we soja in Europa zouden kunnen telen. Agrifirm onderzoekt de mogelijkheden van veldbonen, lupine en soja. Tijssens legde uit dat het knelpunt vooral in massa zit; de verwerking van sojaschroot (soja waar de olie al uit is geperst) moet met duizenden tonnen tegelijk. "Het probleem van Europese soja is de opbrengst per hectare, die is 500 tot 700 euro per hectare te laag. Er zijn echter markten waar die opbrengst al overbrugd wordt, namelijk bij biologische soja en gedeeltelijk bij non-GMO soja. Als je daarmee wat volume kan maken, komt ook conventioneel sojaschroot binnen bereik."

Presentatie van Jaap Korteweg op Youtube

Zie <http://www.youtube.com/watch?v=7eUCh8gcBXM>
Of klik op de afbeelding hieronder.



Na afloop

Als afsluiting van de avond zijn er hapjes: vegetarische kip, hamburger en tonijnsalade, en echt lupinevarken. Veel bezoekers verbazen zich over de goede smaak van vlees en tonijn.

In de naborrel reageert Gert-Jan van Delft, lector aan de HAS: "Ik vond het heel inspirerend. De verhalen van Annechien en Jaap bieden zicht op een overgang naar een cyclische economie en geven een beetje hoop voor agrariërs die nu gevangen zitten in een neerwaartse spiraal. Het probleem draait feitelijk om de omzetting van stikstof naar eiwitten. Dat moeten we lokaal oplossen, zodat je geen lokale ophopingen van nutriënten krijgt en tekorten op andere plekken."

Dianne Knoren, health coach: "Ik ben vrijwel vegetarisch, maar eet twee keer per maand biologisch vlees. Het vegetarische vlees is weliswaar een industrieel product, maar ik denk dat het hoe dan ook gezonder is dan gangbaar vlees. Er zit geen stresshormoon in het vlees, geen antibiotica, en bovendien is de ecologische voetafdruk veel beter."

Jasper Vink, werkzaam bij Bionext: "Ik was blij met de opmerking van Ruud Tijssens dat de biologische soja als tussenstop fungeert om sojaverwerking en -teelt in Europa op gang te helpen. De biologische sojaverwerkende bedrijven hebben nu een convenant ("Solidair met soja") gesloten om strenge normen bovenop de Europese normen vast te leggen; alle biologische soja moet voldoen aan eco-sociale normen en is boskapvrij."

Luite Snijder, student aan de Youth Food Academie en adviseur bij de Kennistransfer van de HAS: "Ik vond het een mooie koppeling van nieuwe technieken met duurzame systemen, zonder geitenwollensokkerig te worden. Ik merk dat er nog heel veel kansen zijn voor kennisinstellingen om innovatieve boeren als Annechien verder te helpen, zoals bij haar vraag naar de gezondheidsaspecten en de vermarkting van het lupinevarken".

Jan Juffermans, tot 2012 directeur van De Kleine Aarde: "Als je ziet dat 70% van alle landbouwgrond nu wordt gebruikt voor dierlijke productie, is vegetarisch vlees een geweldige oplossing. Twee jaar geleden kwam er een rapport van Crem uit waarin zij becijferden dat Nederland voor 23 miljoen hectare landbouwgrond importeert aan productie terwijl we zelf maar 2 miljoen hectare hebben. Dat rapport is echter nooit in de Tweede Kamer besproken. Zulke rapporten worden in Den Haag stevast genegeerd, omdat volumebeleid een taboe is."

Tom van der Avoort, student Youth Food Academie: "Ik werk al jaren in de catering en zie dat er veel wordt weggegooid. Zo'n verhaal als dat van Jaap of Annechien kan wellicht helpen om bewustzijn bij de klant te kweken. Overigens zijn er meer veiligheidsregels rond het weggooien van eten dan rond het gebruik ervan. Het weggooien van eten wordt door die regels niet minder."

Alexis van Erp

De vijfde dialoog van "It's the food, my friend!" vindt plaats op woensdag 23 april, in de Rode Hoed in Amsterdam. Het thema: "It's the youth, my friend".

<http://www.rodehoed.nl/nl/programma/agenda/event/315/Its-the-food,-my-friend>