

F RAGMENT

EEN FRAGMENT UIT *HET SUPERMARKTPARADIJS*

Voor milieu en dier is er maar één oplossing: de vleesverkoop in de supermarkt verbieden. Het kiloknallen is de grootste aanjager van allerhande ongezonde en onverantwoorde praktijken. Misschien moeten we gewoon verplicht terug naar de slager. Maar dan wel eentje die het vee zelf slacht of in ieder geval zelf uitbeent. Veel slaggers zijn tegenwoordig alleen vleesverkopers, dozenschuivers die niet zelf uitbenen. Die weten ook niet waar het vlees vandaan komt. De echte ambachtelijke slager is een vakman die kan vertellen waar hij zijn koteletjes vandaan haalt en hoe ze zijn gefokt. Dat 'goede' vlees komt dan natuurlijk bij kleinschalige boerderijen vandaan waar de dieren niet als beesten zijn behandeld en waar ze worden gevoerd met voedsel dat voor een groot deel uit de eigen regio komt. Als we wereldwijd op dergelijke duurzame wijze vlees willen fokken kan er natuurlijk veel minder vlees worden geproduceerd en wordt het vlees ook stukken duurder. Maar er is veel te zeggen voor de stelling dat het vlees nu te goedkoop in het schap ligt. We betalen nu niet of nauwelijks voor de belasting van het milieu en de leefkwaliteit van het dier.

Maar vergeet ook de zuivel niet. Voor zuivel moet je een hele veestapel optuigen, die je moet voederen en huisvesten. Ook kent de zuivelproductie een enorm mestprobleem. En laten we de uitstoot van het broeikas effect bevorderende methaan niet vergeten. Dat komt de dampkring in via koeienscheet en runderoprisping. Er zijn experts die becijferen dat de koeienwinden en -boeren wereldwijd net zoveel bijdragen aan het broeikas effect als de uitstoot van al het menselijke auto- en vliegverkeer. En om de zuivelvegetariër helemaal te deprimeren moet worden vermeld dat voor elk zuivelkoetje één stiertje een vroege dood sterft. Koeien baren net als mensen ongeveer evenveel mannetjes als vrouwtjes. En zoals vele nutteloze mensenmannetjes op het oorlogsveld aan de kanonnen worden gevoerd, zo vallen de nutteloze stiertjes standaard ten prooi aan de mens. Moeten we het vlees en de melk dan niet laten staan voor vis? Er bestaat een plausibele theorie die betoogt dat vis dicht bij het oorspronkelijke dieet van de mens staat dan vlees. Deze theorie gaat ervan uit dat onze voorouders zich honderdduizenden jaren hebben opgehouden in deltagebieden. Voedselrijke gronden vol zeegrut als garnaltjes, krabbetjes, mosselen en natuurlijk veel vis. Plekken op de grens van zee, rivier en land waar de getijden het voedsel als het ware naar de mens toe brachten. Vlees stond nauwelijks op het menu, schaaldier en vis des te meer. Ons lichaam zou zich al die jaren met dit deltadieet hebben gevoed. Vlees als structureel onderdeel van het menu kent de mens misschien pas enkele tienduizenden jaren. Het zou zomaar kunnen dat ons lichaam meer is ingericht op de consumptie van de zeevrucht dan op die van de speklap. Dat zou verklaren waarom vette vis gezond is voor de mens, terwijl vet vlees enkel onze aorta's doet dichtslippen. Maar is het nog wel verantwoord om vis te eten, nu de zeeën worden leeggevisd en de tonijnen, palingen en zwaardvissen het loodje leggen? Voor genoemde soorten is het duidelijk: de blauwvintonijn, die geldt als een grote lekkernij, is bijna uitgestorven. Het is wel zo netjes om die maar niet meer te eten. Dat geldt eigenlijk ook voor paling en zwaardvis.

Andere tonijnsoorten zoals de albacore en de skipjack zijn minder bedreigd, maar terughoudendheid met de consumptie van deze soorten is geboden. Tonijnvangst kent bovendien nog ongewenste bijvangst. Veel van deze vis wordt gevangen met *long lines*, kilometers lange vislijnen waar vaak zeldzame zeevogels als de albatros aan blijven haken, zodat ze sterven. Het meest verantwoord is om tonijn te eten gevangen met *pole and line*, gewoon met de hengel eigenlijk. Deze manier van vissen is het meest duurzaam.

Vraag in een restaurant of winkel naar de soort tonijn en naar de vangwijze. Dat voelt misschien een beetje *snobby*, maar een goed restaurant of een kwaliteitsvishandel zal zeker niet schrikken van een dergelijke vraag. Gezonde assertiviteit om de juiste etenswaar op je bord te krijgen is bijna een voorwaarde voor een deugdelijk eetpatroon. Mensen zijn nu eenmaal bereid je van alles in de maag te splitsen voor een grijpstuiver winst. Even informeren naar de herkomst van het visje of stukje vlees houdt kok en winkelier alleen maar scherp.

Blauwvintonijn is eigenlijk taboe. Maar misschien moet er een uitzondering worden gemaakt. Japanse *chefs* maken van blauwvintonijn een mystieke eetbeleving. De tonijn van deze koks wordt zorgvuldig gevangen, want een tonijn gevangen aan een te lange lijn of in een groot sleepnet wordt gebutst en is te lang dood voordat hij binnenboord wordt gehaald. Dat heeft enorme consequenties voor de versheid en smaak van de vis. Een goede tonijn wordt netjes gevangen. De toptonijn kost dan ook een lieve duit, zodat een eerlijk mens dit godenvoedsel maar een paar keer in zijn leven kan eten. Een eerlijke prijs dus voor een uitgestorven vis. Wellicht moeten we wereldwijd elke wereldburger een voucher geven om één keer in zijn leven een stukje blauwvin te eten, bereid door een super gediplomeerde meesterkok. Blauwvin eten wordt dan een heel ritueel, net zoals het vrijgezellenfeest voor de bruiloft. Maar dan duizend keer smaakvoller.

Hoe zit het eigenlijk met kweekvis? Je hebt minder grondstof nodig om een kilo vis te kweken dan een kilo vlees. Kweekvis heeft een efficiëntere conversie. Bij tilapia wordt gestreefd naar 1,3 kilo voer voor de productie van 1 kilo vis. Maar dat kan uitschieten naar zo'n 1,8 à 2 kilo voer. Zalm is misschien wel conversiekampioen: met 1,2 kilo voer krijg je

een kilootje zalmvlees. Dat is een ongekend gunstige conversie. Daarbij moet wel worden aangetekend dat visvoer over het algemeen niet puur plantaardig is maar dat hierin ook vis is verwerkt. Om vis te kweken heb je grote hoeveelheden wilde vis nodig. Ga er maar van uit dat je voor een kilo zalmvoer minimaal drie kilo sprot of een andere kleine vissoort nodig hebt. Dat maakt de zalmkweek al minder milieuvriendelijk.

Wat voor vis kun je dan wel met een gerust hart in je mond stoppen? Dat is stof voor eindeloze discussie. Sommige kenners zeggen: geen enkele. Viswijzer en keurmerk ten spijt, het gaat op de hele planeet slecht met de vis, gewoon van de vis afblijven. Andere kenners zijn genuanceerder, die zeggen: het hangt van het seizoen en het visgebied af. De kabeljauw is bedreigd in de Noordzee maar niet in de Stille Oceaan. (Om de kabeljauw uit de Pacific hier te laten komen, kost natuurlijk wel weer milieubelastende stookolie of kerosine.) Deze experts vinden viswijzer en keurmerk

wel steekhoudend. Wat het ingewikkeld maakt is dat er geen duidelijkheid bestaat over hoe het nu precies zit met vis en voortplanting. De vis die nu in het verdomhoekje zit kan over enkele jaren alweer floreren. Dat kan heel goed komen door menselijke maatregelen en bescherming, maar misschien zit er wel iets anders achter: een verandering in een golfstroom, verhoogde zonneactiviteit, wie zal het zeggen? Terughoudendheid betrachten bij vis is zondermeer een wijze optie. Voor de rest: af en toe een makreel, misschien een harder of de moeilijk te bereiden wijting. Laten we het harinkje niet vergeten. En geneer je zeker niet voor een kilootje inktvis.

De toptonijn kost dan ook een lieve duit, zodat een eerlijk mens dit godenvoedsel maar een paar keer in zijn leven kan eten.