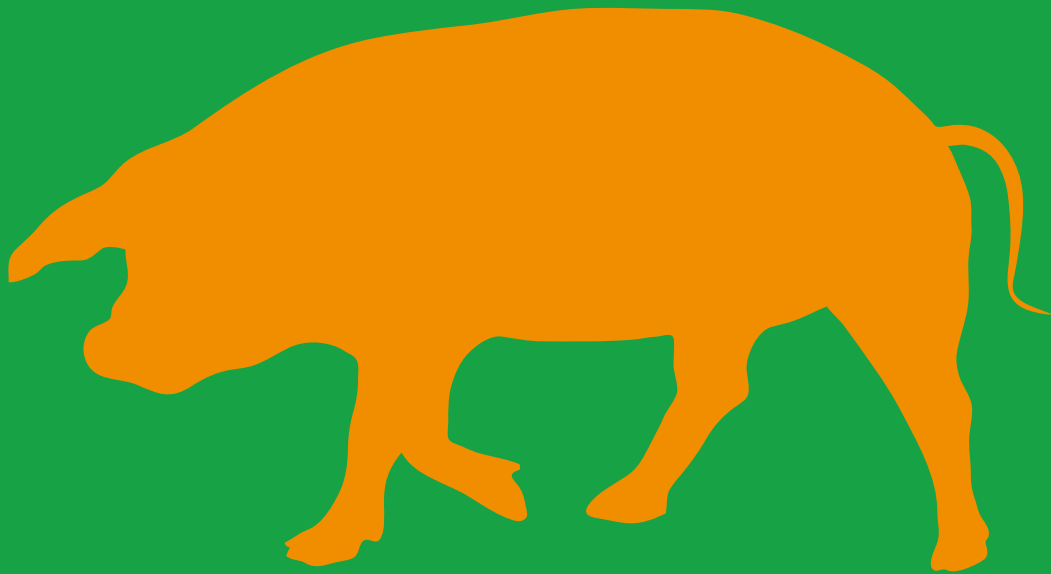




**De politiek  
van het eten**



**idee**

### 3 De politiek van het eten

door Thijs Kleinpaste, Marijn Bosman en Corina Hendriks [ inleiding op het thema ]

### 4 Food Fight!

door Ad van Vugt, Thijs Kleinpaste en Corina Hendriks

### 8 Voedselzekerheid

door Niek van Dijk [ waarom toegang tot wereldmarkten wel/niet belangrijk is ]

### 14 Klooien met genen

door Hidde Boersma [ de voedselcrisis en genetische modificatie van gewassen ]

### 18 Veel(belovend) vlees

door Rik van Dijk [ de mogelijkheden van het kweken van vlees ]

### 22 Gezond eten met weinig geld?

door Berber Kramer [ de opkomst van 'welvaartsziekten' in ontwikkelingslanden ]

### 26 feiten&cijfers

[ de politiek van het eten ]

### 30 Ik eet, dus ik ben

door Annelou van Egmond [ eten en identiteit ]

### 34 De vrijheid om te eten wat je wilt?

door Floris van den Berg [ vlees eten als morele keuze ]

### 38 De symboliek van de varkensflat

door Meta Berghauser Pont

### 42 Food in the City

door Sebastiaan Capel en Ivar Manuel [ de veranderende relatie tussen stad en ommeland ]

### Boekrecensie

### 46 De hongerige stad

door Floor Meijer [ hoe voedsel ons leven vormt ]

### Postbus 66

### 50 Goed, beter, best...

door Ton Monasso [ tussen middelmaat en excellentie ]

>> 13 Mous 45 Schuyer 54 Welleman 56 Mijn idee



*Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral.* Met deze zin liet Bertold Brecht zien wat wij mensen het meest belangrijk vinden: eerst willen we eten, en pas daarna kijken we verder naar kwesties van goed en kwaad. Maar is deze scheiding tussen moraliteit en eten wel zo makkelijk te maken? Het lijkt zo eenvoudig en vrij van politiek gekrakeel: het eten dat 's avonds op je bord ligt. Een lekkere pastasalade, een zalmsoep of een stukje biefstuk. We denken er niet altijd over na, maar er is heel wat voor nodig om ons eten, zoals wij het eten, te maken. Er zijn heel veel mensen bij betrokken. Eten is politiek: sommige mensen winnen, anderen verliezen, en onder in de voedselketen zijn dieren en planten vaak de grootste verliezers.

Dit nummer van *idee* bespreekt de verschillende manieren waarop eten politiek is, en stelt de vraag wat de overheid met eten te maken zou moeten hebben. Is eten iets van mensen onderling, of is eten een dusdanig belangrijke publieke zaak dat de staat er zich tegen aan moet bemoeien? In het openingsartikel gaan een ethica, politica en ondernemer met elkaar in gesprek over de voedselproblematiek. De D66-parlementariër **Stientje van Veldhoven** meent dat het grootste probleem is dat de prijs van voedsel niet realistisch is: het is te goedkoop. Ondernemer **Peter Klosse** benadrukt dat voedsel over veel meer dan geld gaat. En ethica **Marjolein Burgerhout** voorziet de keuzevrijheid van de consument van een kanttekening: bij vrijheid komt ook verantwoordelijkheid voor het voedsel dat je eet.

Vervolgens wordt de 'politiek van het eten' vanuit verschillende invalshoeken bekeken. **Niek van**

**Dijk** beargumenteert dat internationale vrijhandel niet de enige, en zeker niet de beste weg is naar meer voedselzekerheid voor mensen in ontwikkelingslanden. **Hidde Boersma** ziet een grote rol weggelegd voor genetisch gemodificeerd voedsel bij de oplossing van de voedselproblematiek. **Rik van Dijk** gaat nog een stapje verder dan genetische modificatie: zelfgemaakt 'kweekvlees' heeft volgens hem veel potentie. De paradox van het voedselprobleem in de wereld is dat sommige mensen te weinig eten hebben, en anderen juist te veel. Overgewicht en obesitas zijn groeiende problemen. Maar niet alleen in het welvarende Westen, zo betoogt **Berber Kramer**. Ook in ontwikkelingslanden nemen 'welvaartsziekten', zoals hoog cholesterol, hart- en vaatziekten, snel toe. Ongezond eten is vaak goedkoop, en staat met name vaak op het menu van mensen die weinig te besteden hebben. Wat je eet, zegt vaak iets over de sociale klasse waar je in bent opgegroeid, of je land van herkomst, zo analyseert **Annelou van Egmond**.

Dit nummer van *idee* sluit af met een drietal artikelen over de productie van voedsel: de landbouw en veeteelt. **Meta Berghauser Pont**, de geestelijk moeder van de varkensflat, legt uit wat het idee achter de flat ooit was, en waarom de intensieve veehouderij in huidige vorm onhoudbaar is. **Floris van den Berg** meent dat de intensieve veehouderij niet alleen onhoudbaar is, maar moreel verwerpelijk. Het eten van vlees past volgens hem niet in een liberaal mens- en samenlevingsbeeld. **Sebastian Capel** en **Ivar Manuel** sluiten af met een verkenning van een nieuw fenomeen: stadslandbouw!

Wat je eet is een persoonlijke keuze. Of toch niet? Wat als mensen te weinig, onveilig of ongezond voedsel binnenkrijgen? Of wat als onze consumptie negatieve gevolgen heeft voor onze leefomgeving, voor mens, plant en dier? Voedsel vormt een maatschappelijk vraagstuk, waarbij zowel mensen, producenten als overheid een verantwoordelijkheid hebben. Eten doen we niet alleen.

themaredacteurs **Thijs Kleinpaste, Marijn Bosman en Corina Hendriks**

4

We leven met bijna 7 miljard mensen op aarde; halverwege deze eeuw zal dit aantal zijn gestegen naar 9 à 10 miljard. Hoe kunnen we al deze monden voeden? De grote vragen als het gaat om onze voedselvoorziening zijn: wie krijgt wat, wanneer en waarom? Hiermee is voedsel een politiek vraagstuk. Een gesprek met een politica, ethica en ondernemer over de politiek van het eten.

door Ad van Vugt, Thijs Kleinpaste en Corina Hendriks

# Food fight!

Een gesprek met een politica, ethica en ondernemer

‘Wie is verantwoordelijk voor wat? Is het de burger, de producent of de overheid’. Ethica Marjolein Burgerhout poneert de kernvraag als het gaat over de politieke en ethische kant van de voedselvoorziening: wie doet wat en waarom? Welke belangen en afwegingen spelen een rol bij de voedselvoorziening? Wanneer en op welke wijze mag, en moet, de staat zich met voedsel bemoeien? En wat is de rol van consumenten en producenten? Deze vragen zijn voorgelegd aan D66-politica Stientje van Veldhoven (o.a. Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit), ondernemer Peter Klosse (eigenaar van Hotel Gastronomique De Echopot, oprichter van de Academie voor Gastronomie en Lector Gastronomy aan Stenden University) en ethica Marjolein Burgerhout.

## Waarde van voedsel

Allereerst de vraag wat nu eigenlijk het voedselprobleem is? Volgens Van Veldhoven zijn de twee grootste vraagstukken waar we ons de komende jaren mee geconfronteerd zien de volgende: de ongelijke verdeling van voedsel in de wereld – in

het Westen eten we te veel, in arme landen te weinig – en de impact van voedselproductie op het milieu. ‘Ik geloof niet dat de hoeveelheid voedsel het probleem is. Er is genoeg voor iedereen. In de westerse wereld hebben we genoeg eten, maar wordt er veel verspild. Het echte onderliggende probleem is dat voedsel een irreële prijs heeft. De milieu- en andere gerelateerde kosten zijn niet doorberekend in de prijs. Voedsel is te goedkoop. Groenten die in kassen worden gekweekt, zijn goedkoop omdat de kosten voor CO<sub>2</sub>-uitstoot niet worden meegenomen. Bij vlees is het nog erger. Niet alleen is de CO<sub>2</sub>-uitstoot bij vlees nu nog gratis, maar ook ruimtegebruik, dierenwelzijn etc. kent geen prijs. Nou ja, gratis is het natuurlijk niet. Via belastingen betalen we voor het herstel en compensatie van ecologische schade. Maar dat zit niet direct in de prijs’. Ondernemer Klosse kan ten dele zich vinden in deze analyse. Volgens hem staat financiële *efficiency* teveel centraal in onze voedselvoorziening. ‘Dit heeft tot gevolg dat waarden zoals de

kwaliteit van het voedsel en dierenwelzijn onder druk zijn komen te staan’. We zijn volgens hem vergeten dat het bij voedsel niet alleen om een brandstof gaat. Voedsel heeft ook een esthetische (smaak) en sociale functie. Daarnaast kan voedsel ook een rol spelen in de gezondheidszorg. Deze andere functies van eten worden nogal eens over het hoofd gezien, merkt Klosse op. De verschillende waarden, functies en belangen rondom voedsel vormen volgens ethica Burgerhout de kern van het voedselvraagstuk. Mensen moeten voortdurend afwegen wat het meest belangrijk is; we kunnen de aarde – natuurlijke grondstoffen – maar eenmaal gebruiken. We kunnen niet alles tegelijk maken en opeten. ‘De dilemma’s van de voedselindustrie zijn waanzinnig complex. Er komen nogal wat onlogische dingen in voor. Voor één eenheid vlees heb je soms wel tien eenheden graan nodig. Als je dan kijkt naar de voedselschaarste op sommige plekken op de wereld, dan kun je dan maar beter brood bakken in plaats van vlees produceren’.

‘In vrijheid boodschappen doen is kopen waar je zin in hebt. Maar dit kun je vanuit de ethiek geen ethisch gedrag noemen. Mensen nemen dan namelijk geen verantwoordelijkheid. Pas als je weloverwogen kiest neem je verantwoordelijkheid’

Foto: Herman Wouters



We moeten dus keuzes maken. Minder vlees eten ligt voor de hand, volgens Klosse. ‘De toename van de wereldbevolking zal, in combinatie met de schaarste van ruimte, onze mogelijkheden beperken om zoveel vlees te blijven eten als we nu doen. De opbrengst per hectare is gewoon te laag vergeleken met de productie van plantaardig eiwit. Maar in plaats van vlees komen er dan mogelijk wel plantaardige “biefstukken” met een goede smaak voor in de plaats!’.

### Morele keuzes

Een keuze maken is makkelijker gezegd dan gedaan. Op basis waarvan maken we dan die keuzes? Volgens Van Veldhoven is de keuze uiteindelijk een morele. ‘Alhoewel het doorrekenen van milieu- en andere kosten in de voedselprijs een heel “objectieve” manier van ingrijpen lijkt, zit er natuurlijk wel een morele afweging achter: het is volgens mij rechtvaardig als alle kosten in de prijs worden meegenomen. Dit is een basismoraliteit, een gedeelde moraliteit, die we samen hebben gedefinieerd in de samenleving’.

Dit roept uiteraard de vraag op wat die basismoraliteit omvat, en hoe we deze invullen. Burgerhout: ‘Voor mensen zijn er basisrechten zoals het recht op voedsel, onderdak en veiligheid. Hierover bestaat consensus’. Maar de reikwijdte van deze rechten is voortdurend onderhavig aan debat. Een dilemma, van cruciaal belang bij het voedselvraagstuk, is of dit soort basisrechten ook voor dieren zouden moeten gelden. ‘Voor dieren zou je misschien ook zo’n standaard kunnen ontwikkelen. Dat je dieren niet mag martelen, geen pijn mag doen. Dat dieren niet zijn gemaakt om binnen opgesloten te zitten’. Volgens Burgerhout biedt de filosoof Peter Singer handvaten om over dit dilemma na te denken. ‘Peter Singer, een echte utilist, zegt in feite: “Pijn is slecht, dieren kunnen pijn voelen, dierenleed is dus ook slecht.” Het doden van een levend wezen moet je volgens hem zeer ernstig nemen’.

Buiten deze basismoraliteit is de keuze om wel of niet een dier te doden en te eten, wel of niet de leefomgeving te belasten, uiteindelijk een persoonlijke. Het stemt Van Veldhoven hoopvol dat steeds meer mensen beseffen dat de aarde niet gratis is, en daar vervolgens ook naar handelen. Deze keuze kun je mensen echter niet opleggen: ‘Van mij hoeft niet iedereen vegetariër te worden. Deze keuzevrijheid is de essentie van het sociaal-liberalisme’. Burgerhout plaatst wel een kanttekening bij deze keuzevrijheid. ‘Het interessante aan vrijheid en keuzevrijheid is altijd dat je er verantwoordelijkheid bij krijgt. Dat is onvermijdelijk. Het lijkt er echter op alsof vandaag de dag vrijheid vooral begrepen wordt als ‘doen waar je zin in hebt’. In vrijheid boodschappen doen is kopen waar je zin in hebt. Maar dit kun je vanuit de ethiek geen ethisch gedrag noemen. Mensen nemen dan namelijk geen verantwoordelijkheid. Pas als je weloverwogen kiest neem je verantwoordelijkheid. Je niet verdiepen in de achtergrond van je voedsel is dus de vrijheid nemen, zonder de verantwoordelijkheid te accepteren. Duurzaamheid draait volledig om bewustwording en het realiseren van de gevolgen van je gedrag, om daar vervolgens je keuzes op af te stellen’.

Van Veldhoven meent dat mensen niet altijd de ‘juiste’ keuze kunnen maken omdat ze geen idee hebben van de echte prijs van het voedsel dat ze eten. Informatie – over prijs en kwaliteit – is daarom van cruciaal belang voor het nemen van een goede beslissing. In dit verband maken Klosse en Burgerhout zich zorgen. De ethica spreekt over de ‘onwetendheid van de consument’: ‘Consumenten weten vaak nauwelijks wat ze kopen, en wat er in de producten zit’. En Klosse spreekt over de ‘vervlakking’ van hoe de mens met zijn voeding omgaat: ‘Vaak weet hij niet eens waar het vandaan komt, hoe het gemaakt wordt en zelf bereiden is er vaak ook niet bij.’ Deze onwetendheid zit een afgewogen morele keuze in de weg.

### Rol van de overheid

Dit betekent volgens Klosse dat er in ieder geval een rol is weggelegd voor de overheid in het verstrekken van goede informatie. Dat doet de overheid momenteel niet altijd. ‘Het Voedingscentrum [gefinancierd door de Nederlandse overheid, red.] lijkt wel een spreekbuis van de industrie’. Meer onafhankelijke informatie is volgens hem nodig, ook in het onderwijs. ‘Daarbij gaat het niet om gezonde of ongezonde producten. Alles dat op de markt is voldoet op zich aan de eisen. Het gaat om een goed of slecht dieet, een goede of slechte levensstijl en daar hoort kennis bij van wat je eet’. De consument moet hierbij altijd ook zijn eigen verantwoordelijkheid nemen. ‘Weet wat je eet en besteedt tijd aan je voeding. Vijftig jaar geleden besteedden we nog uren per dag aan voeding, nu zijn het minuten’.

Ook Burgerhout meent dat op het vlak van bewustwording een rol voor de overheid is weggelegd. ‘Wat de situatie zo ontzettend ingewikkeld maakt, is de grote hoeveelheid verschillende informatie. De vleesbond wil zo ongeveer dat je elke dag biefstuk eet. Welke informatie is nog waarachtig? Die bewustwording, de feiten over eten, dat mag er wat mij betreft echt wel doorgedrukt worden. Ook al willen we het niet weten, het is toch belangrijk. Anders kun je net zo goed in Disneyland gaan wonen.’

De rol van de overheid gaat echter verder, met name ook aan de productiekant. Van Veldhoven ziet dat veel bedrijven steeds bewuster bezig zijn met de gevolgen van hun productie voor de leefomgeving. Maatschappelijk verantwoord ondernemen is niet meer de uitzondering. ‘Het probleem is wel dat de markt momenteel nog te gefragmenteerd is om de milieukosten standaard mee te nemen in de verkoopprijs’. Voor veel bedrijven is het niet makkelijk om te kiezen voor duurzaamheid, zo meent ook Burgerhout. ‘In

sommige markten is veel concurrentie en moet er toch gewoon brood op de plank’. Bovendien, zo vult ondernemer Klosse aan, hebben bedrijven er belang bij om eenzijdige informatie te geven gericht op het verkopen van zogenaamd ‘goede producten’. Om de kosten realistischer te maken en om tegenwicht aan de markt te bieden, is een overheid nodig, menen allen.

Van Veldhoven: ‘De overheid moet de prijs van voedsel beïnvloeden. Niet door te bepalen hoeveel het moet zijn, maar door grenzen en normen te stellen. Daarbinnen moet dan de productie gebeuren’. Naast regels en normen stellen, kan de overheid ook bijdragen aan een realistischer prijs door het belastingstelsel te vergroenen. Niet de toegevoegde waarde op een product moet worden belast, maar de vervuiling. Burgerhout wil nog wel een stapje verder gaan: ‘Misschien zou er een beperking moeten komen op de vleesproductie. Of laat zo’n stuk vlees maar 25 euro kosten, dan laten mensen het wellicht vaker liggen. Misschien is dat het wel waard. Vlees is eigenlijk heel goedkoop, dat is een vreemde gedachte. Het belangrijkste blijft: als we het probleem willen oplossen, dan moeten we ons op meerdere pijlers tegelijk richten. Bewustzijn, het sturen van de markt, het opwerpen van beperkingen.’

### Politieke agenda

De uiteindelijke oplossing voor de voedselproblematiek zal subtiel maar daadkrachtig moeten zijn, meent Burgerhout. Het moet een prioriteit worden op de politieke agenda. ‘Politici moeten zeggen: “Dit is een probleem en dat gaan we oplossen.” Dat zou al winst zijn.’ Dat is volgens Van Veldhoven dan ook de opdracht aan de politiek. ‘Dit is wat de politiek kan en mag doen. De maatschappij – mensen onderling verenigd in bijvoorbeeld politieke partijen – bepalen wat we belangrijk vinden en welke keuzes we maken. De overheid kan dat afdwingen met regels en normen’.

**Ad van Vugt** is ondernemer.

**Thijs Kleinpaste** studeert geschiedenis aan de Universiteit van Amsterdam en is deelraadslid namens D66 in Amsterdam Centrum.

**Corina Hendriks** is eindredacteur van *idee*.

Van de ongeveer 1 miljard ondervoede mensen in de wereld leeft het merendeel in rurale gebieden. Er is sprake van een wrange tegenstrijdigheid: het zijn juist de producenten van voedsel – de boeren – die het minste voedsel tot hun beschikking hebben. Door velen wordt ‘internationale vrijhandel’ genoemd als dé weg voorwaarts. Het zou arme boeren de kans geven om geld te verdienen met hun waar in het Westen. In dit artikel betoogt Niek van Dijk dat het belang van internationale vrijhandel wordt overschat.

door **Niek van Dijk**

# Voedselzekerheid

## Waarom toegang tot wereldmarkten wel/niet belangrijk is

Probeer je in te leven in de volgende, reële situatie: je bent een gemiddelde boer in Sub-Sahara Afrika. Je stuk landbouwgrond is niet groter dan een halve hectare. Je kennis van landbouw is sterk verouderd. Leningen bij de bank krijg je niet, want je kan niet bewijzen dat de grond van jou is. Tot overmaat van ramp heb je jouw enige koe moeten slachten omdat de oogst van vorig jaar is mislukt. Vraag jezelf dan af: zou volledige toegang tot westerse markten mij helpen? Er zijn twee antwoorden mogelijk. De boer zal geneigd zijn om ‘nee’ te zeggen. Waar hij momenteel behoefte aan heeft is een lening, zodat hij kan investeren. En kennis, zodat hij het optimale uit zijn land kan halen. Deze zaken hebben in principe niets met internationale vrijhandel te maken. Maar deze vraag kan zeker ook met ‘ja’ beantwoord worden. Het product van de boer wordt ook in het Westen gegeten en geproduceerd. De boer produceert

tegen een lagere kostprijs. Echter, doordat de westerse boer door zijn overheid wordt gesteund, is zijn prijs uiteindelijk vaak lager en prijst hij het product van de arme boer uit de markt. De vraag of internationale vrijhandel doorslaggevend is voor het veiligstellen van voedselzekerheid is helaas niet op eenduidige wijze te beantwoorden. Export naar Europa, de vs of China is wellicht het einddoel, maar de weg ernaar toe is vaak veelbelovender via de regionale markt.

### Vrijhandel in theorie en praktijk

Men hoeft geen briljant econoom te zijn om te begrijpen dat wereldwijde vrijhandel *in theorie* het hoogste goed is ter bevordering van economische ontwikkeling, en daarmee ook van voedselzekerheid. Vrijhandel is een voorwaarde voor internationale verdeling en specialisatie, en hiermee voor Smith's *division of labor* – de basis voor economi-

sche groei. Deze zienswijze werd afgelopen juni weer eens uitgedragen toen de ministers van Landbouw van de G20 voor het eerst in de geschiedenis bijeenkwamen. Het succesvol afronden van de huidige WTO-onderhandelingsronde, de zogeheten Doha-ronde, werd door hen essentieel geacht voor een ‘stabiel, voorspelbaar, en belemmeringsvrij handelssysteem dat ervoor zorgt dat voedsel en landbouwgoederen meer vrijelijk verdeeld worden over de wereld’.<sup>1</sup> Zo logisch als dit klinkt, zo moeilijk lijkt dit in de praktijk te realiseren. Internationale vrijhandel is nog een verre, vage droom. Ondanks tien jaar onderhandelen, lijkt een succesvolle afronding van de Doha-ronde op korte termijn onhaalbaar. In december is er weer een ministeriële bijeenkomst, maar de directeur van de WTO typeerde de onderhandelingen in juli jl. nog als ‘verlamd’.<sup>2</sup> Er lijkt een patstelling te zijn ontstaan tussen machtsblokken als de G33, de Cairns Group – een organisatie van negentien belangrijke landbouwexporterende landen – de EU en de vs. De belangen lopen, ook tussen westerse landen, flink uiteen, en de verschillende blokken lijken vooralsnog nauwelijks bereid toe te geven aan de eisen van anderen. Daarnaast hebben de landbouwministers in Parijs ook een gevoelig punt onberoerd gelaten: de afschaffing van exportsubsidies. Alle

‘Het belang van internationale handel voor voedselzekerheid moet niet worden overschat. Waar bij industriële goederen 50% van de wereldwijde productie wordt verhandeld, is dit voor voedsel slechts 25%’

mondiale machtsblokken kijken naar elkaar om te zien wie de eerste stap zet, bang dat ze te vroeg zijn en daardoor economisch schade oplopen. Een modern potje blufpoker, maar met grote gevolgen voor de internationale vrijhandel.

### Belemmeringen

Door deze vastgelopen WTO-onderhandelingen is er in de praktijk nog steeds nauwelijks sprake van echte vrijhandel. Wanneer een producent uit een ontwikkelingsland voedsel naar een westerse markt wil exporteren, kan hij (of zij) op verschillende wijzen geconfronteerd worden met belemmeringen. Tarifaire handelsbelemmeringen zoals exportsubsidies, importheffingen of -quota's, en inkomens- of productiesteun, vormen al decennia een struikelblok voor internationale vrijhandel. Aan de hand van de productie van sinaasappels licht ik deze belemmeringen kort toe. Allereerst kan een lokale producent worden geconfronteerd met concurrentie van geïmporteerde westerse sinaasappels op zijn eigen lokale of nationale markt. Als gevolg van exportsubsidies door westerse overheden kunnen sinaasappels vaak onder lokale kostprijs worden aangeboden, waardoor lokale producenten uit de markt worden geprijsd. Dit treft met name producenten die (nog) te klein zijn om te exporteren en afhankelijk zijn van lokale markten. Mocht de sinaasappelproducent er wel in slagen een productie te realiseren die export naar het Westen tegen een concurrerende prijs mogelijk maakt, dan kan het zijn dat hij importheffingen moet betalen over zijn product. Hierdoor kan zijn product dusdanig duur worden dat het niet meer concurrerend is met de prijzen op de westerse markt. Ook kan het zijn dat er quota ingesteld zijn voor het product. Verder kan het zo zijn dat westerse sinaasappelkwekers hun producten tegen lagere prijzen kunnen aanbieden als gevolg van mogelijke inkomens- of productiesteun. Andere handelsbelemmeringen die in toenemende mate relevant worden, zeker voor de landbouw, zijn zogeheten non-tarifaire belemmeringen. Deze komen vooral tot uiting in bepaalde (kwaliteits)eisen aan de producten zelf, bijvoorbeeld in verband met voedselveiligheid of duurzaamheid. Ze worden niet alleen gesteld door overheden, maar ook in toenemende mate door private partijen. Een voorbeeld

## Graan en goud

Wij in het Westen hebben genoeg te eten. Zoveel eten zelfs, dat we per jaar tientallen kilo's goed eten weggooien per persoon. Ooit volgt op deze hoogmoed een val, zo leert ons een oude Nederlandse legende over een rijke vrouw uit Stavoren. Vanaf de elfde tot en met de achttiende eeuw was Stavoren een welvarende handelsstad. De rijkdom werd verkregen door handel over zee met landen rond de Oostzee. Volgens de legende leefde er eens een vrouw die door haar handelsvloot zo rijk was geworden, dat haar huis vloeren van goud en muren van zilver had. Desondanks was ze ontevreden. Ze wilde zeker weten dat ze het meest kostbare goed dat er op de wereld bestond in haar bezit had. Ze beval een van haar schippers om dit voor haar te regelen, maar toen hij na een aantal maanden weer terug kwam had hij enkel graan bij zich. De vrouwe was woest, maar de schipper vertelde haar dat dit volgens hem het meest kostbare op de wereld was. Gewoon simpel eten.

De vrouwe was zo boos dat ze de schipper beval om het graan in zee te dumpen. Toen ze boos wegstormde, werd ze aangeklampt door een arme, oude vrouw. Deze vrouw smeekte haar of ze het graan aan de armen wilde geven in plaats van het in zee te dumpen. De vrouwe keek haar minachtend aan en liep weg. Toen voorspelde de oude vrouw dat als de rijke vrouwe het graan in zee zou storten, de rijke vrouwe aan de bedelstaf zou eindigen. De rijke vrouwe lachte haar uit en gooide haar gouden ring in zee. Ze zei: 'Net zo min als dat ik die ring terugkrijg, zal ik aan de bedelstaf eindigen'. Een aantal maanden later vond de vrouwe tijdens het eten van een vis haar ring terug in die vis. Vanaf dat moment vergingen al haar schepen en eindigde ze uiteindelijk aan de bedelstaf.

hiervan is de zogeheten GlobalGap-standaard. Deze kwaliteitsstandaarden hoeven overigens niet per definitie een belemmering te vormen voor de handel. Het stellen van kwaliteitseisen kan een impuls vormen voor verbetering en professionalisering in de gehele keten. Ook de sterk groeiende middenklasse in ontwikkelingslanden verlangt in toenemende mate meer voedsel van hoge kwaliteit.

## ‘Markten zijn de noodzakelijk impuls voor verdere ontwikkeling van voedselproductie, maar deze markt hoeft niet meteen internationaal te zijn’

### Bilateraal alternatief?

Met de internationale vrijhandel is het dus nog niet zo best gesteld. Het trage verloop van de Doha-rondes heeft de aandacht verlegd naar meer bilateraal georiënteerde handelsverdragen. Daarnaast heeft het ervoor gezorgd dat de discussie over preferentiële handelssystemen in volle hevigheid wordt gevoerd. Dit zijn handelsakkoorden waaronder bepaalde landen – vaak ontwikkelingslanden – worden vrijgesteld van specifieke verplichtingen of juist meer markttoegang toegekend krijgen dan anderen. Studies tonen echter aan dat getwijfeld kan worden aan de effectiviteit van bestaande preferentiële systemen zoals de Cotonou-overeenkomst en het *Everything But Arms* initiatief.<sup>3</sup> Dit kan meerdere oorzaken hebben. Zo produceren sommige economieën zo weinig dat ze überhaupt geen voedsel kunnen exporteren. Tevens worden de preferenties vaak aan een paar producten toegekend die slechts een zeer klein deel van de volledige export beslaan. Ook kan het toestaan van enige importrestricties door ontwikkelingslanden nadelige gevolgen hebben voor regionale economische integratie.

## De (super) marktbelemmeringen

Ons voedsel legt een lange weg af van ‘veld naar vork’. Veel verschillende mensen zijn betrokken bij de productie en distributie van ons eten. Ons voedsel komt van over de hele wereld en bedrijven uit verschillende landen zijn hierbij van elkaar afhankelijk. Handelsketens worden steeds langer, complexer en internationaler. Toch gaat niet al het voedsel vrij de wereld over: naast de traditionele marktbelemmeringen zoals het tarief of invoerquotum, zijn er ook de zogenaamde non-trade belemmeringen. Hieronder vallen uiteenlopende zaken als eisen aan voedselveiligheid, dierenwelzijn en duurzaamheid. Voor producenten uit ontwikkelingslanden zijn het in toenemende mate deze (vaak) private eisen die de export van voedsel, in het bijzonder naar Europa, bemoeilijken.

Zo hebben de meeste Europese importeurs van groenten en fruit striktere hygiëneregels dan wettelijk in de Europese Unie is vereist met betrekking tot voedselveiligheid. Tevens accepteren veel Europese supermarkten lagere maximale concentraties van gifstoffen op groente en fruit dan als gezond wordt gezien door de EU. Naast voedselveiligheid is er in Nederland, net als in de rest van Europa, ook steeds meer aandacht voor de sociale gevolgen en milieueffecten van de productie van ons voedsel. Om duurzame en eerlijke productie en handel te garanderen zijn er ook op dit gebied verschillende certificeringen ontwikkeld.

De gedachte bij al deze private certificeringen en keurmerken is dat zij kunnen bijdragen aan transparantie van de markt voor afnemers. Het mes snijdt hierbij aan

Meer in het algemeen zou de vraag veel vaker moeten worden gesteld in hoeverre het internationaal handelsbeleid de sleutel vormt tot meer voedselzekerheid. Het belang van deze handel moet in kwantitatieve zin niet worden overschat. Waar bij industriële goederen 50% van de wereldwijde productie wordt verhandeld, is dit voor voedsel slechts 25%. Dit is voor een groot deel ook nog eens verwerkt voedsel in plaats van primaire producten. Een duidelijk voorbeeld hiervan is de handel in rijst, één van de belangrijkste *staple crops* ter wereld. Van de totale wereldwijde rijstproductie wordt slechts 5 tot 7% internationaal verhandeld.<sup>4</sup>

twee kanten: een keurmerk maakt het voor consumenten mogelijk om bewuster te kiezen en tevens biedt het voor de producent mogelijkheden om zich te onderscheiden. Een keurmerk combineert informatieoverdracht met een (idealiter onafhankelijk) kwaliteitsoordeel. In tegenstelling tot de wettelijke eisen, kunnen de gebruikte certificeringen sterk verschillen per EU-land. Zo zal in het Verenigd Koninkrijk worden gevraagd naar een andere certificering dan in Duitsland of Frankrijk. Alhoewel voedselveiligheid en – kwaliteit lijkt te worden gewaarborgd door deze certificeringen, is er ook een keerzijde. Door al deze certificeringen wordt het steeds moeilijker voor producenten uit ontwikkelingslanden om te voldoen aan de eisen. Ze hebben meerdere certificeringen nodig om niet volledig afhankelijk te zijn van één afnemer of een bepaalde afzetmarkt. Het verkrijgen van de benodigde certificeringen is bureaucratisch en zorgt voor een grote kostenpost. Mocht een producent erin slagen om aan alle eisen te voldoen, dan blijkt vaak dat de verkoopprijs de extra kosten niet eens altijd dekken. Want ondanks de hogere eisen blijven de prijzen voor de producent gelijk.

Het garanderen van kwaliteit en duurzaamheid van onze voedselproductie is van groot belang. Wel moeten de (negatieve) externe effecten van de productie van ons voedsel goed worden weerspiegeld in de prijzen. Dan levert het de producenten, ook in ontwikkelingslanden, ook nog wat op. Maar dat moeten de consumenten natuurlijk wel willen betalen.

### Jan-Willem Knippels

Consultant bij ProFound, Advisors in Development.

In een recente speech bracht WTO-directeur Lamy het belang van internationale handel als volgt onder woorden: ‘Handelsbeleid [...] kan niet elke uitdaging in de landbouw beantwoorden. Niet in de minste plaats omdat handel uiteindelijk niet veel meer is dan een transmissieriem tussen vraag en aanbod’.<sup>5</sup> Ook de speciale rapporteur voor het recht op voedsel van de Verenigde Naties, Olivier de Schutter, gaf in 2009 aan dat we ‘het overmatige vertrouwen op internationale handel voor de realisatie van voedselzekerheid moeten beperken’.<sup>6</sup>

>>

### Achterhaalde discussie?

Terwijl er door politici wordt gediscussieerd over handelsbeleid, gaat de maatschappelijke werkelijkheid gewoon verder. In de periode tussen de start van de Doha-onderhandelingen in 2001 en 2009 bedroeg de groei in landbouwproductie in de verschillende regio's in Sub-Sahara Afrika tussen de 20 en 25%, een forse stijging ten opzichte van voorgaande decennia.<sup>7</sup> De export van deze producten gaat nog steeds voor het grootste deel naar Europa, maar is ook in toenemende mate gericht op andere, veelal opkomende, economieën. De kracht en potentie van de eigen landbouwsystemen in Sub-Sahara Afrika lijken dan ook de basis voor de weg voorwaarts. Deze weg kan in belangrijke mate versterkt worden door het stimuleren van regionale handelsakkoorden.

Markten vormen de noodzakelijke impuls voor verdere ontwikkeling van voedselproductie, maar deze markt hoeft niet meteen internationaal te zijn. Sterker nog, lokale, regionale en nationale marktontwikkeling zijn voor veel voedselproducenten misschien wel de noodzakelijke opstappen naar de internationale markt. Een goed voorbeeld

hiervan is de toetreding van Burundi, een van de meest voedselonzekere landen ter wereld, tot de *East African Community*. De verwachting is dat deze integratie belangrijke positieve effecten zal hebben voor de Burundese economie.<sup>8</sup> Het verschil in concurrentiekracht op deze regionale markten is minder groot, waardoor landen meer op eigen tempo economisch kunnen ontwikkelen. Ook kunnen ze gezamenlijk werken aan verbetering van de randvoorwaarden voor productie, zoals onderwijs, infrastructuur, toegang tot financiering, wetgeving en landeigendom. Op deze manier kan de volgende stap naar de wereldmarkt, dat uiteindelijk het liberale einddoel is, meer op eigen tempo van economische ontwikkeling worden gemaakt.

**Niek van Dijk** is beleidsmedewerker bij het Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie. Hij studeerde Beleid en Bestuur in Internationale Organisaties aan de Rijksuniversiteit Groningen en heeft eerder onder andere gewerkt voor UNCTAD en het Ministerie van Buitenlandse Zaken. Dit artikel is geschreven op persoonlijke titel.

1 Ministerial Declaration G20 Agriculture Ministers, 22-23 juni 2011 Paris, [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/2011-06-23\\_-\\_Action\\_Plan\\_-\\_VFinale.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/2011-06-23_-_Action_Plan_-_VFinale.pdf)

2 <http://ictsd.org/i/news/bridgesweekly/111353/>

3 OECD, Focus Issue 3: Africa and International Trade, 2007, <http://www.oecd.org/dataoecd/53/48/39759627.pdf>

4 Lamy, Pascal, International Trade – A Vital component of the food security picture, [http://www.wto.org/english/news\\_e/sppl\\_e/sppl203\\_e.htm](http://www.wto.org/english/news_e/sppl_e/sppl203_e.htm)

5 Lamy, Pascal, International Trade – A Vital component of the food security picture, [http://www.wto.org/english/news\\_e/sppl\\_e/sppl203\\_e.htm](http://www.wto.org/english/news_e/sppl_e/sppl203_e.htm)

6 De Schutter, O., International trade in agriculture and the right to food, november 2009, <http://library.fes.de/pdf-files/bueros/genf/06819.pdf>

7 Eigen berekeningen op basis van informatie uit FAostat, <http://faostat.fao.org>

8 GTZ, EAC, Study of the impact of Burundi's membership of the East African Community (EAC) Common Market, <http://tinyurl.com/3f2t3ql>

# Mous

## Een hapje en een drankje

Nog niet zo lang geleden werden in een Haarlems wijkcentrum Afghaanse asielzoekers vertrouwd gemaakt met de Nederlandse manier van leven. Daartoe werd hen een maaltijd voorgezet van oer-Hollandse signatuur: hutspot met klapstuk. Dapper en beleefd aten de vluchtelingen de prut, misschien wel dankbaar voor zoveel historisch besef: de wortel komt immers oorspronkelijk uit Afghanistan. Wat hen bevreedde was de duidelijke afkeer die de jeugdige medewerkers en stagiaires voor dit feestmaal aan de dag legden. Want het jongvolk kende het gerecht nauwelijks en beoordeelde het als tamelijk oneetbaar. En dan eet je het dus niet. Dan schuif je je bord met vertoon van afgrijzen van je af. Heel ongemanierd in bijna iedere cultuur, maar wel reuze Nederlands dus.

Dit voorval deed mij beseffen dat met elkaar eten niet automatisch tot verbroedering leidt. Natuurlijk had het wijkcentrum goed begrepen welke elementaire rol voedsel, en alles wat daarmee samenhangt, speelt in de omgang tussen mensen. Over de hele wereld wordt het aanbieden van etenswaar beschouwd als een teken van gastvrijheid; door het stillen van de eerste levensbehoefte denkt men de gast op zijn gemak te stellen om vervolgens ongehinderd door honger of dorst toe te kunnen komen aan een gedachtenwisseling. Ook het bedrijfsleven koestert die overtuiging, getuige de veelvuldige zakenlunches en -diners, vaak overgoten met ijsbrekende dranken en ook wel – voor de vervulling van een andere levensbehoefte – de beschikbaarheid van vrouwelijk schoon. Of met het belang dat medewerkers

hechten aan de aanwezigheid van een kantine op het werk. Toch lijkt dit alles eenvoudiger dan het is. De dis biedt ook de gelegenheid elkaar sociaal te plaatsen. Want tafelmanieren doen een boekje open over de maatschappelijke plek van de eter. En over de hele wereld wordt om de culturele verschillen in etiquette bij de maaltijd gegniffeld. We lachen wat af om het smakken en boeren van Chinezen. Onbehoorlijk. Zoals zij het bijzonder lomp vinden om bij toasten je glas hoger te heffen dan dat van je gast.

Kortom, de poging om elkaar beter te leren kennen door samen te eten, kan heel goed slagen, maar net zo goed leiden tot vervreemding. Eten trekt aan en eten stoot af. Spruitjeslucht, vetzakken en schapenoog. In de zestiger jaren at Vanessa Redgrave aan een koninklijk diner in de film *Camelot* een peertje. Dat deed zij zó verleidelijk dat zij niet alleen Camelot maar ook de mensen in de bioscoopzaal het klamme zweet bezorgde. De verleidende kracht van eten kan zelfs hele gemeenschappen op het verkeerde been zetten: zie 'Babette's Feast' of 'Chocolat'. Daar doe je niks tegen als dooie visjesvreter of als melkmuil. Laat staan als politiek bestuurder. Van Agt en Wiegel wisten aan hun beruchte dinertje in 'Le Bistrot' de grootse verkiezingsoverwinning van Den Uyl om zeep te helpen. Twee smulpapen die de calvinist met zijn eeuwige broodje kroket het nakijken gaven. En meer recent hielp een etentje of diner – daarover werd nog in de rechtszaal ruzie gemaakt – het proces tegen Wilders aan gort. Want met Bram is het kwaad kersen eten.

Marijke Mous



Foto: Herman Wouters

De voedselcrisis en genetische modificatie van gewassen

# Klooien met genen

door Hidde Boersma

Televisiebeelden van uitgehongerde mensen gaan al decennia de wereld over, maar nog steeds zijn we niet dichterbij een oplossing van het voedselprobleem. We hebben meer en beter voedsel nodig. Genetische modificatie van gewassen kan een uitkomst bieden, maar stuit op veel weerstand. Hoe kunnen we ervoor zorgen dat het armere smaldeel van de wereld de vruchten plukt van de *gene revolution*?

Met het geweld van de krediet-, beurs- en schulden crisis die het nieuws beheersen, is de voedselcrisis in 2011 een beetje naar de achtergrond verdwenen. Er sijpelt wel wat informatie over de honger in de Hoorn van Afrika onze huizen binnen, maar het zijn vooral Jan Kees de Jager, Standard & Poor en de AEX die de kranten vullen. Het maakt het vooruitzicht echter niet anders: volgens een dit jaar gepresenteerd rapport van Oxfam Novib zullen de wereldvoedselprijzen de komende twintig jaar verdubbelen, een ontwikkeling die de winst die de afgelopen decennia op het gebied van armoedebestrijding is geboekt wel eens te niet zou kunnen doen. Vooral India en Afrika ten zuiden van de Sahara zullen er de dupe van zijn. De oplossing zal – naast een betere verdeling van het al beschikbare voedsel – moeten komen van de productie van meer en hoogwaardiger voedsel. Dat is echter geen sinecure. Meer land gebruiken is een optie, maar dat gaat ten koste van de toch al kwetsbare natuur. Een beter alternatief is het verhogen van de opbrengst per hectare, gecombineerd met een hogere oogstzekerheid. Implementatie van moderne biotechnologische technieken, met name genetische modificatie, kan hier een belangrijke bijdrage aan leveren.

## Gemodificeerde gewassen

Genetisch modificatie is het aanpassen van de genetische informatie van een gewas met behulp van moleculairbiologische technieken om zo een verbeterde variant te ontwikkelen. Ertegenover staat het klassieke kruisen, dat ingezet wordt met hetzelfde doel. Het grote voordeel van genetische modificatie is dat het veel sneller en gericht is dan kruisen. Aanpassingen omvatten vaak het gericht inbrengen van nieuwe genen, afkomstig van een variant van dezelfde soort, maar soms ook van een volledige andere plant, of zelfs van andere organismen zoals bacteriën.

Er zijn op dit moment in de wereld twee genetische gemodificeerde gewassen goedgekeurd voor de markt: de eerste is soja dat resistent is voor het bestrijdingsmiddel glyphosfaat, waardoor bij gebruik van het middel alleen het onkruid en niet het gewas wordt vernietigd. De tweede is maïs met daarin een gen dat een bacteriële gifstof produceert, waardoor insecten die de plant aanvreten het loodje leggen en er minder van het gewas ver-

loren gaat. In Europa is deze maïssoort zelfs het enige gentechgewas dat op de akkers staat. Er is echter een aantal gewassen ontwikkeld, die de weg naar de markt nog niet heeft afgelegd. Rijst dat langere tijd onder water kan overleven zonder te rotten, bijvoorbeeld, waardoor overstromingen

‘Genetisch modificatie is het aanpassen van de genetische informatie van een gewas met behulp van moleculairbiologische technieken om zo een verbeterde variant te ontwikkelen. Ertegenover staat het klassieke kruisen, dat ingezet wordt met hetzelfde doel’

minder destructief zijn voor de oogst. Of droogteresistente tarwe dat juist in woestijngebieden uitkomst kan bieden. Sorghum – een grassoort – dat resistent is tegen ziektes en tarwe dat zouttoleranter is en dus in brakke gebieden kan groeien. Het zijn dit soort ontwikkelingen die in ontwikkelingslanden het verschil kunnen maken.

## ‘Geklooi met genen’

Ondanks het technologische en wetenschappelijke succes bevindt genetische modificatie zich in zwaar weer. De hoofdoorzaak daarvan is een irrationele kruistocht die Greenpeace, Milieufensie en aanverwante milieuorganisaties voeren tegen de techniek. Volgens de milieuorganisaties is genetische modificatie ‘geklooi met genen’ en

leidt het tot onnatuurlijke, en daarmee tot voor het milieu en de mens gevaarlijke gewassen. Het verontrustende is dat de milieuorganisaties een grote invloed op het beleid hebben, vooral in Europa, terwijl hun beweringen wetenschappelijk geen hout snijden. Ondanks al de biologen die ze in dienst hebben, lijken ze niet te beseffen dat genetische modificatie weinig anders is dan een geavanceerde en snellere manier van kruisen, met dezelfde resultaten.

## ‘Door de eeuwen heen zijn alle gewassen volledig genetisch aangepast door de mens, zonder dat het varianten opleverde die schadelijk voor mens of milieu zijn geweest’

Want kijk eens naar een huidige maïsplant en vergelijk deze met een originele? Of een wilde aardbei met een gekweekte? Door al het kruisen is de genetisch opmaak van de huidige gewassen geenszins te vergelijken met de oorspronkelijke. Door de eeuwen heen zijn alle gewassen, (en ook dieren) volledig genetisch aangepast door de mens, zonder dat het varianten opleverde die schadelijk voor mens of milieu zijn geweest. De angst voor moderne technieken wordt nog irreëler als men bedenkt dat in het midden van de vorige eeuw zaden gebombardeerd werden met radioactieve straling om zo mutaties op te wekken die leidden tot sneller groeiende, grotere en voedzamere varianten. Het klinkt gevaarlijk, maar ook dit levert geen enkel gezondheidsrisico op. Er is dan ook geen enkele wetenschappelijke basis voor de bewering dat genetisch gemodificeerde planten een groter gevaar zouden vormen voor mens en milieu dan conventionele varianten. Dat wordt ondersteund door tientallen publicaties in vooraanstaande wetenschappelijke

tijdschriften als *Nature* en *Science*, die laten zien dat er van verhoogde risico's geen sprake is. Ook angstscenario's zoals mogelijke uitwisseling van eigenschappen met naburige wilden planten missen elke grond. Dat blijkt onder andere uit de resultaten die de tientallen hectares al geplante gentergewassen hebben opgeleverd. En waarom zou het ook? In bossen naast de legio maïsvelden in Nederland zijn nog nooit planten gevonden die dezelfde onnatuurlijke snelle groei laten zien omdat ze genetische informatie hebben overgenomen van een maïsplant, dus waarom zou het uitwisselingsrisico bij genetisch gemodificeerde maïs opeens anders zijn?

### Monopolies

De invloed van milieuorganisaties laat zich echter tot hoog in de beslissingsboom gelden. Mede door hun lobby staan de risicoanalyses die gedaan moeten worden voor de introductie van een genetische gemodificeerd gewas in geen verhouding tot die van klassieke varianten. De introductie van gentergewassen heeft iets weg van het meer dan tien jaar durende traject dat medicijnen moeten ondergaan. Niet alleen remmen die uitgebreide risicoanalyses de introductie, het gevolg is ook dat weinig bedrijven het zich kunnen veroorloven om genterplanten te ontwikkelen en te introduceren: de ontwikkelingskosten zijn simpelweg te hoog om te dragen. Het resultaat van de invoering van deze excessieve procedures is dat er maar enkele spelers op de genetisch gemodificeerde zadenmarkt zijn. Het is cynisch dat juist datgene waar milieuorganisaties altijd zo tegen ageren – de monopoliepositie van de grote agrochemiebedrijven – in de hand wordt gewerkt door hun acties en lobby zelf.

Het gevolg van die monopoliepositie is een hoge prijs en een slechte bereikbaarheid van de zaden voor boeren in ontwikkelingslanden. De bedrijven met de grootste marktposities op de zadenmarkt bedienen zich van agressieve verkooptechnieken, die maar weinig bijdragen aan de verlichting van armoede en honger in ontwikkelingslanden. Het is jammer dat de milieuorganisaties bedrijfsvoering en biotechnologische techniek niet uit elkaar kunnen houden, want hun strijd tegen sommige zaadgiganten zelf valt te billijken. Zo verplicht het Canadese Monsanto bijvoorbeeld

boeren die hun zaden kopen een contract te tekenen dat ze elk jaar een nieuwe lading aanschaffen. Dat is voor westerse boeren niet zo'n probleem – zij zaaien meestal jaarlijks nieuwe zaden. De meer traditionele praktijken in ontwikkelingslanden zijn echter nog gebaseerd op het achterhouden van zaden van de vorige oogst om die opnieuw in te zaaien. Monsanto verstoort met hun bepalingen dus de traditionele werkwijze van de boeren, en maakt ze afhankelijk van hun product. Volgens Monsanto verdedigen ze daarmee hun eigendom en dat is in beginsel hun goed recht. Patenten zijn er niet voor niets. Ook varianten die ontwikkeld zijn door middel van kruisen zijn onderhevig aan octrooirecht. Zonder dit recht zou innovatie nog veel trager lopen dan dat het nu al doet. Het zou echter wel eens nuttig kunnen zijn om stil te staan bij de vraag of nakomelingen van een gepatenteerd zaad aan dezelfde rechten onderhevig moeten zijn. Mag je boeren verbieden om 'tweedegeneratiezaden' te zaaien, omdat de 'ouders' daarvan gepatenteerd waren?

### Patent op leven

Die discussie valt binnen de grotere vraag over in hoeverre leven te patenteren valt. Het eerste patent op leven werd al in 1906 afgegeven op adrenaline: overigens alleen op de geïsoleerde variant en niet zolang het nog in het lichaam zit. De opkomst van genetica in de jaren '90 van de vorige eeuw en de daaropvolgende massapatentering van genen (20% van het menselijke arsenaal aan genen is onderdeel van een octrooi), heeft echter een brede ethische discussie over de wenselijkheid van octrooiëring van leven aangewakkerd. De discussie bereikte vorig jaar een hoogtepunt met de rechtszaak tussen het Amerikaanse biotechnologiebedrijf Myriad Genetics en een consortium artsen en onderzoekers. Myriad Genetics bezit de rechten op de bekende borstkanker veroorzakende genen BRCA1 en BRCA2, en elk bedrijf dat een diagnostische test op die genen ontwikkeld moet daarvoor een licentiebedrag aan het Amerikaanse bedrijf betalen. Vorig jaar verwierp een Amerikaanse rechtbank het patent, omdat 'DNA onderdeel is van de wetmatigheid van de natuur.' In juli 2011 werd deze uitspraak echter nietig verklaard door het hooggerechtshof. De verwachting is dat er nog meer rechtszaken zul-

len worden uitgevochten, waardoor de status van patent op leven voorsnog in het ongewisse blijft. Ook in de plantenbiotechnologie zijn er ontwikkelingen die het bezit op leven aan banden legt. Zo zijn er verschillende landen, waaronder India en Brazilië, die de terminator techniek verboden hebben. Met die techniek werd het mogelijk om planten te ontwikkelen waarvan de zaden sowieso niet konden ontkiemen, waardoor afhankelijkheid werd afgedwongen. De huidige contracten zijn een alternatief om dat alsnog te doen.

Een versoepeling van het patentrecht op leven zou een eerste stap in de goede richting zijn om betere bereikbaarheid van zaden voor ontwikkelingslanden te faciliteren: boeren die eenmaal een lichter hebben gekocht, zouden mogen doorzaaien (en kweken) met nakomelingen van hun eerste zaden. Het initiële patentrecht moet wel blijven bestaan: zaadbedrijven heb het goed recht om hun miljoeneninvestering terug te verdienen, helemaal nu de kosten om varianten te ontwikkelen zo hoog zijn. Boeren zouden bovendien hun tweedegeneratiezaden niet mogen verkopen aan andere boeren: dat zou de doodsteek zijn voor zaadproducenten. Een tweede manier is het verlagen van de zaadprijzen door het terugdraaien van de wurgende invloed van milieuorganisaties op de vereiste risicoanalyses. De ontwikkelingskosten kunnen flink naar beneden als er geen disproporionele risicoanalyses meer verplicht zouden worden gesteld. Een korter en makkelijker introductietraject zal de prijs aanzienlijk doen dalen. Een derde manier behelst simpelweg liefdadigheid. Hightech-technologie is helaas *a priori* een dure aangelegenheid. Net als bij medicijnen, is de bereikbaarheid vaak afhankelijk van geld van donoren. Als universiteiten, andere kennisinstellingen of particulieren met behulp van charitatief geld, genetische varianten kunnen ontwikkelen, kunnen die goedkoper op de markt worden gebracht. Een soort Bill and Melinda Gates Foundation voor genter is onmisbaar willen ontwikkelingslanden maximaal de vruchten kunnen plukken van de huidige biotechnologische mogelijkheden.

**Hidde Boersma** is gepromoveerd moleculair bioloog en freelance wetenschapsjournalist.

Een hamburger uit een reageerbuis? Een worstje uit het lab? Volgens voorstanders van het zogeheten 'kweekvlees' komt de tijd er snel aan waarin ons vlees niet meer afkomstig is van een grazende koe, maar gemaakt wordt in een laboratorium. Het onderzoek is veelbelovend, maar staat nog in de kinderschoenen. Veel geld is nodig. Overheden en bedrijven lijken echter niet geïnteresseerd. Jammer, meent onderzoeker Rik van Dijk. Kweekvlees vormt een grote kans voor de agrosector in Nederland. En voor het milieu.

door Rik van Dijk

# Veel(belovend) vlees

## De mogelijkheden van het kweken van vlees

Vlees: voor het overgrote deel van de bevolking is het een belangrijk onderdeel van elke maaltijd. De meeste mensen vinden vlees erg lekker. Daarnaast bevat het belangrijke eiwitten en voedingsstoffen die maar moeilijk op een andere manier binnen te krijgen zijn. Toch was het pas na de Tweede Wereldoorlog dat men in Nederland vlees toevoegde aan de dagelijkse maaltijd. Vlees was daarvoor slechts weggelegd voor een rijke elite; voor de armere bevolking beperkte vlees zich tot feestelijke gelegenheden. Actieve overheidssteun voor de agrarische sector, die veel mensen werk verschafte, zorgde ervoor dat dagelijkse consumptie van vlees bereikbaar werd voor een breed publiek.

Toch is er de laatste jaren veel discussie over de vraag of het wel zo verstandig is om zoveel vlees te eten als wij, westerse consumenten, doen. De productie van vlees heeft immers een grote impact op onze wereld. Zo is volgens de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties,

de FAO, veeteelt na de energiesector de meest vervuilende industrie ter wereld. Met 18% van alle broeikasgasuitstoot is het bijvoorbeeld veel vervuilender dan de transportsector. Verder is er erg veel vruchtbare grond nodig voor de veestapel. Een derde van al het land op aarde is hier nu voor in gebruik. Tot slot kan vlees een groot negatief effect hebben op de volksgezondheid. Hoewel vlees *an sich* een gezond voedingsmiddel is, draagt overmatige vleesconsumptie bij aan overgewicht, met alle gezondheidsrisico's van dien. Inmiddels zijn er meer dan 1 miljard mensen op aarde met overgewicht. Dat zijn er meer dan het totaal aantal chronisch ondervoede mensen.

Deze problematiek heeft geleid tot een actieve zoektocht naar alternatieve eiwitten die mogelijk vlees kunnen vervangen en toch kunnen zorgen voor voldoende belangrijke voedingsstoffen. Een compleet nieuwe, veelbelovende technologie die past in de trend van eiwitverduurzaming is het zogeheten opkweken van vlees in het laborato-

rium: kweekvlees. Kweekvlees wordt gemaakt uit stamcellen die uit levende dieren gehaald kunnen worden. Daaruit worden vervolgens spieren, vlees dus, opgekweekt buiten het lichaam van het dier. Tot voor kort onmogelijk, maar inmiddels een van de mogelijke oplossingen voor het vleesvraagstuk.

### Kweekvlees avontuur

Het idee achter kweekvlees is oud. Al in 1932 beschreef Winston Churchill in zijn boek *Thoughts and adventures* een wereld waarin de mens geen volledig dier meer hoefde te houden, en slachten, puur voor het vlees. In die wereld zouden we vlees simpelweg kweken zonder afvalproducten, dierenleed, vervuiling en landgebruik. Toch heeft dit idee sindsdien weinig bijval gekregen. Dit kwam pas toen de geestelijk vader van de huidige kweekvleesontwikkeling, Willem van Eelen, zich er actief voor ging inzetten. In 2005 werd met financiering van de Nederlandse overheid een groot multidisciplinair onderzoeksproject gestart waarbij meerdere Nederlandse universiteiten betrokken waren. Meerdere aspecten die van belang zijn bij het kweken van vlees kwamen aan bod. En met succes. Kleine reepjes gekweekte spierweefsels waren het resultaat en kweekvlees was een feit. Dit grote project bracht de Nederlanders bovendien aan de top van het wetenschappelijke veld.

De voordelen die aan kweekvlees worden toegeschreven zijn zo groot. Zo heeft kweekvlees volgens een onderzoek van onder andere Joost Teixeira de Mattos, professor aan de Universiteit van Amster-

**'Kweekvlees wordt gemaakt uit stamcellen die uit levende dieren worden gehaald. Daaruit worden vervolgens spieren, vlees dus, opgekweekt buiten het lichaam van het dier'**

dam, tot wel 98% minder land nodig dan conventioneel vlees. Ook het energieverbruik en de uitstoot van broeikasgassen kunnen drastisch worden teruggebracht; respectievelijk met 65% en 95%. Ook op het gebied van de volksgezondheid kan



## Politieke blunders?

'Ich bin ein Berliner', zei John F. Kennedy op 26 juni 1963 tijdens een toespraak in West-Berlijn. Hij drukte hiermee zijn verbondenheid met het 'vrije volk' uit. Hij voelde zich 'Berlijner'. In Amerika, en daarna in andere landen, werd in de media gezegd dat hij een fout had gemaakt in het Duits. Er werd gesteld dat hij had moeten zeggen: 'Ich bin Berliner'.

Met 'ein Berliner' zou Kennedy hebben verwezen naar een Berlijnse lekkernij, de Berliner bol. Dit is een van de bekendste 'fouten' tijdens een grote politieke toespraak. Echter, de fout blijkt geen fout. In het Duits kun je beide zinnen gebruiken. Dus zowel met als zonder 'ein' is grammaticaal en cultureel correct. In Berlijn wordt de bol nooit 'Berliner' genoemd. Dat gebeurt alleen buiten Berlijn. Binnen Berlijn wordt het gewoon een 'Pfannkuchen' genoemd. Kennedy had het dus bij het juiste eind! Er is nog een incorrecte mythe over een bekende uitspraak over eten: 'Laat ze dan brioche eten!' Dit is een uitspraak die vaak wordt toegedicht aan Marie-Antoinette, de beroemde vrouw van Lodewijk XVI. Zij zou dit gezegd hebben toen ze hoorde van de broodrellen die uiteindelijk leidde tot de Franse Revolutie. De quote is echter afgeleid van een zin uit *Bekentnissen* van Jean-Jacques Rousseau. Hij bekende dat hij een keer een lekkere wijn op zijn kamer had, en dat hij daar brood bij wilde. Maar omdat hij zich probeerde te gedragen als een man van stand, had hij het gevoel dat hij niet zo maar een gewone bakkerij binnen kon lopen. Op dat moment herinnerde hij zich een prinses die, toen ze had gehoord dat 'de boeren geen brood hadden', had gezegd 'laat ze dan brioche eten!' Toen besloot hij dat hij wel een banketbakkerij binnen kon lopen en heeft hij een gebakje gekocht. Deze passage gaat over een gebeurtenis die volgens Rousseau in 1736 plaatvond. Marie-Antoinette werd in 1755 geboren. Ze was dus minstens 19 jaar te jong voor deze uitspraak.

veel winst worden behaald. Een efficiënter energiegebruik betekent dat er minder voedingsstoffen nodig zijn voor dezelfde hoeveelheid vlees. Minder pesticiden en waterverbruik bij voedergewassen zijn het gevolg. Ook is er geen antibiotica meer nodig wanneer kweekvlees in een goed gecontroleerde omgeving wordt vervaardigd. Door de afwezigheid van dieren behoort ook de uitstoot van fijnstof tot de verleden tijd. Als klap op de vuurpijl kan door een betere verhouding tussen spier- en vetweefsel het vetgehalte veranderd worden waardoor het vlees een stuk gezonder kan zijn.

## 'Wetenschappers schatten de kosten die nodig zijn voor het doorontwikkelen van kweekvlees naar een marktklaar product op 50 tot 100 miljoen euro. Veel geld, maar in 2012 zal er bijvoorbeeld meer dan 60 miljard euro worden uitgegeven aan landbouwsubsidies'

Dit alles heeft een kostenbesparend effect. En niet alleen wordt de vleesproductie goedkoper, ook de maatschappelijke kosten door de neveneffecten zullen afnemen. De IUCN, de internationale koepelorganisatie voor milieubescherming, heeft uitgerekend dat een onveranderde afname in biodiversiteit de wereldgemeenschap jaarlijks 50 miljard dollar kost. Het Landbouw Economisch Instituut (LEI) heeft daarnaast ooit uitgerekend dat de maatschappelijke kosten van de vleesproductie in Nederland alleen al ruim boven de 2 miljard euro per jaar liggen.

Tenslotte ziet Mark Post, betrokken bij het onderzoek namens de Universiteit in Eindhoven, en inmiddels verbonden aan de Universiteit van Maastricht, nog een kans. Vleesvervangers, zoals de vegaburger, bestaan weliswaar al veel langer, en zijn wellicht verder ontwikkeld dan kweekvlees, maar ze worden maar door een kleine groep mensen gegeten. Minder dan 5% van de Nederlandse bevolking eet vegetarisch, en mensen die niet vegetarisch eten raken maar zelden dergelijke vervangers aan. Mensen hebben blijkbaar behoefte aan echt vlees op hun bord. Kweekvlees voldoet aan die eis.

### Een kwestie van geld?

De argumenten ten faveure van kweekvlees liggen voor het oprapen. Toch is het moment van consumptie nog ver weg. Er moet nog veel onderzoek worden gedaan. En dat kost geld. Betrokken wetenschappers schatten de kosten die nodig zijn voor het doorontwikkelen van kweekvlees naar een marktklaar product op 50 tot 100 miljoen euro. Veel geld, maar – om dit bedrag in perspectief te plaatsen – volgens de Europese begroting zal er in 2012 bijvoorbeeld meer dan 60 miljard euro worden uitgegeven aan landbouwsubsidies. In de huidige context van bezuinigingen lijkt investering in onderzoek naar kweekvlees echter geen prioriteit te zijn. Dit ondanks de nota die voormalig minister Verburg in 2009 schreef (gecontinueerd door de huidige staatssecretaris Bleker) waarin zij de ambitie uitte dat Nederland binnen vijftien jaar wereldleider zou zijn in de ontwikkeling van duurzame eiwitten. Er is op dit moment geen geld beschikbaar voor verder onderzoek naar kweekvlees. Het hierboven beschreven multidisciplinair onderzoeksproject eindigde in 2009. Sindsdien is het onderzoek naar kweekvlees op een laag pitje komen te staan. Er is nog wel een onderzoek bezig dat ingaat op voorkeuren van consumenten. Een onderzoek dat volgens betrokken wetenschappers te vroeg komt omdat het consumentenproduct er niet is. Het is immers nog niet mogelijk om op grote schaal vlees te kweken. Op dit moment is er nog maar één project actief waarbij daadwerkelijk vlees gemaakt gaat worden. De eerder genoemde Mark Post gaat in opdracht van een Amerikaanse filantroop een echt stuk kweekvlees maken. Deze kweekvlees-hamburger

moet aantonen dat kweekvlees dichterbij is dan we denken. Ook moet het de aandacht opnieuw op kweekvlees gaan vestigen, zodat de middelen beschikbaar komen om de technologie verder te ontwikkelen. Naast dit Nederlands/Amerikaanse project is er alleen nog in Amerika een onderzoeker bezig met een technische vraag rondom kweekvlees: stamcelproductie. Ook dit project is niet gefinancierd door een overheid, maar door een NGO, de PETA (*People for the Ethical Treatment of Animals*).

### Nederland koploper?

Waar moet het geld en initiatief dan wel vandaan komen? De Nederlandse overheid heeft aangegeven dat er investeringen vanuit het bedrijfsleven moeten komen. Maar uit gesprekken gevoerd met mogelijk betrokken bedrijven en investeerders komt naar voren dat het voor velen nog te vroeg is om in te stappen. Een investering op dit moment heeft geen verwacht rendement op de korte tot middellange termijn, omdat de ontwikkeling nog te lang zal duren. De economische kansen voor kweekvlees zijn nu nog niet direct aanwezig. Echter, in de toekomst kan kweekvlees in zijn huidige vorm gaan concurreren met de markt van het verwerkte vlees, zoals hamburgers en worsten; 40% van de totale vleesmarkt. Als we de kiloknalerprijs van €3,99 per kilo gebruiken komt dit neer op ongeveer 400 miljard euro nu, en 800 miljard euro over 40 jaar. Een kansrijke markt dus waar heel veel geld in omgaat. Gezien de voordelen en mogelijke opbrengsten van kweekvlees, is het opmerkelijk dat zowel het bedrijfsleven als de overheid langs de kant staan bij de ontwikkeling van dit product. Kweekvlees is een grote kans voor de sterke agrosector in Nederland. In Nederland is een sterke beweging richting het verduurzamen van de vleessector. Maar zelfs als we in Nederland, of zelfs in heel Europa, ons vlees duurzaam gaan produceren, blijft de veehouderij een probleem op wereldschaal vormen. Kweekvlees is een *echt* duurzaam alternatief voor vlees.

**Rik van Dijk** is als onderzoeker werkzaam bij Polre, een onderzoeks- en adviesorganisatie op het gebied van duurzaamheid.

We eten te veel en te ongezond. Met een verhoogde bloeddruk, te hoog cholesterol en vergrote kans op hart- en vaatziekten als gevolg. Vaak worden dit soort kwalen gezien als typische welvaartsverschijnselen. Maar ook in veel ontwikkelingslanden vormen ze in toenemende mate een probleem. Voor zowel arme als rijke landen is gezonder eten daarmee van groot belang. Het bevorderen hiervan is niet eenvoudig, met name bij mensen die weinig te besteden hebben.

door **Berber Kramer**

De opkomst van 'welvaartsziekten' in ontwikkelingslanden

# Gezond eten met weinig geld?

De avond voor mijn derde reis naar Nigeria dit jaar ren ik nog even snel naar de Albert Heijn met een inmiddels traditionele boodschappenlijst: een voorraad appels, bouillon, Sultana's en groenten. Dit alles gaat rechtstreeks mijn koffer in, op de groenten na – hier geniet ik van alsof het mijn allerlaatste gezonde avondmaal is. Niet onterecht. De komende weken zal ik weinig fruit en groenten zien. Het ontbijt in Nigeria bestaat uit ei, worstjes en – voor de liefhebber – soep met rondrijvende brokken vlees en bot. Voor de lunch staat gebakken rijst met vette kip op het menu. Tot slot wordt er 's avonds bij het diner vooral vlees geserveerd, met drie blaadjes dorre sla en een klodder mayonaise. En dan heb ik nog het geluk in een hotel te zitten, want buiten de hoteldeur is groente helemaal ver te zoeken. Zo'n eetpatroon komt mijn gezondheid, maar ook de volksgezondheid in het algemeen, uiteraard niet ten goede. Ongezond eten gaat gepaard met

een verhoogd risico op chronische ziekten zoals diabetes en hart- en vaatziekten. Dit geldt nu vooral in rijkere landen, maar deze 'welvaartsziekten' worden ook in toenemende mate relevant voor ontwikkelingslanden, waar steeds meer tabak, alcohol en eten rijk aan vet of suiker wordt geconsumeerd.<sup>1</sup> Arme mensen hebben vaak een eenzijdig dieet, waar veel vette producten aan toegevoegd worden wanneer zij iets meer te besteden hebben. Nu al zijn hart- en vaatziekten daar de belangrijkste doodsoorzaak, en in de toekomst zal dit naar verwachting alleen maar toenemen. Het stimuleren van een gezond eetpatroon is daarom van cruciaal belang, zeker ook in ontwikkelingslanden waar publieke zorg van lage kwaliteit is en private zorg vaak onbetaalbaar. Is men in ontwikkelingslanden voldoende bewust van de risico's van ongezond eten, en wat moet er gebeuren om meer arme mensen daar aan een gezond dieet te krijgen?

Foto: Herman Wouters



## Gezondheid doet er toe

Op het gebied van gezonder eten in arme landen is tot nu toe nog weinig specifiek onderzoek gedaan. Wel bestaan er studies naar preventie voor andere – vaak met armoede geassocieerde – ziekten. Deze studies laten zien dat het bevorderen van preventie makkelijker gezegd is dan gedaan. Arme gezinnen investeren vaak te weinig in hun gezondheid, ook wanneer de preventieve oplossingen voor het oprapen liggen. Er wordt zelfs geschat dat 63% van de sterfgevallen van de kinderen onder vijf jaar voorkomen had kunnen worden met simpele gezondheidsproducten zoals geïmpregneerde klamboes, het toevoegen van chloor aan water of vaccinaties.<sup>2</sup> Geven deze mensen dan niet om hun gezondheid of die van hun kind? Integendeel. Mensen die in extreme armoede leven spenderen een groot deel van hun geld aan gezondheidszorg. Gemiddeld wordt 5% van het maandelijks budget op het

**‘Het probleem is niet hoeveel arme mensen aan gezondheid uitgeven, maar waar ze het geld aan besteden. Geld gaat vaker naar dure zorg in plaats van goedkope preventie’**

platteland van India aan zorg uitgeven, voor Pakistan, Panama en Nicaragua is dit 3 tot 4%. De kosten voor een serieuze ziekte kunnen oplopen tot 26 keer het maandelijks huishoudbudget per persoon.<sup>3</sup> En dat terwijl veel van deze huishoudens

onder de armoedegrens leven. Het probleem is dus niet *hoeveel* arme mensen aan gezondheid uitgeven, maar *waar* ze het geld aan besteden. Geld gaat vaker naar dure zorg in plaats van goedkope preventie. Lees: gezonder eten en meer bewegen. Waarom gaan mensen in ontwikkelingslanden niet vaker voor deze laatste optie?

### Ongezonder eten in ontwikkelingslanden

Een eerste, en wellicht voor de hand liggende, reden waarom weinig (arme) mensen gezond eten is dat ze zich niet bewust zijn van de risico's van ongezond eetgedrag. Zo blijkt uit een studie op het platteland van Nigeria, waar bijna een vijfde van de ouderen een ernstige vorm van hypertensie – een hoge bloeddruk – heeft, een kwart van de respondenten niet te weten wat het is. Slechts 11% wist een methode te noemen waarmee een te hoge bloeddruk voorkomen kan worden. Daarnaast was het overgrote merendeel – 92% – van de populatie met een te hoge bloeddruk zich hier niet van bewust.<sup>4</sup> Pas wanneer mensen weten dat de kans op ziekte wordt verminderd door bepaalde producten vaker te laten staan, kunnen ze een goede overweging maken in hun eetpatroon. Net als in meer welvarende landen, speelt voorlichting dus een belangrijke rol in het voorkomen van gezondheidsproblemen. Maar als mensen voldoende kennis zouden hebben over hun slechte eetgewoonten, zou het probleem dan zijn opgelost? Dit is niet het geval. Allereerst is het niet altijd makkelijk om gezond te leven in armere

landen omdat gezond eten nu eenmaal vaak duurder is dan ongezond eten – of helemaal niet verkrijgbaar, waar ik in Nigeria een aantal keer mee geconfronteerd ben. Ten tweede, is het een algemene menselijke kwaal om acties voor ons uit te schuiven waarvan we weten dat we dit eigenlijk niet zouden moeten doen. Goede voornemens in de vorm van 'vanaf morgen...' hebben we allemaal, ook in ontwikkelingslanden.

Ten derde, gaat gezond eten (of eigenlijk de gevolgen daarvan) vaak in tegen het schoonheidsideaal van mensen in enkele, vooral Afrikaanse, ontwikkelingslanden. Terwijl vrouwen in Europa en de VS hun uiterste beste doen om vooral op maatje 38 – liever nog 36 – te blijven, hoeft iemand in Afrika niet gek op te kijken wanneer hij of zij gecompimenteerd wordt met een hoger gewicht. Sterker nog, tot voor kort was het een gebruik in bepaalde Nigeriaanse stammen om een vrouw na haar huwelijk vet te mesten. Na drie maanden stapte zo'n vrouw als een kiloknaller de deur uit. Haar man werd op zijn schouders geklopt omdat hij blijkbaar goed voor zijn vrouw had gezorgd! Gegeven deze diverse redenen om juist vaak ongezonder te leven, hoe kunnen we dan gezond eten aantrekkelijker maken? Werken de oplossingen die in rijkere landen worden geprobeerd ook in armere landen?

### Rijk en ongezond

De eetproblematiek in rijke landen verschilt natuurlijk sterk van de problematiek in arme landen

als gevolg van culturele, sociale en economische verschillen. Alhoewel meer mensen in rijke landen bewust lijken te zijn van de gezondheidsrisico's van ongezond eten, is het ook hier niet altijd aantrekkelijk om gezonde producten te kopen. Nog steeds is goedkoop eten vaak ongezond eten. Overheid en verzekeraars ontwikkelen wel plannen om ongezond eten duurder te maken. Een overheid zou gezond eten kunnen subsidiëren of een *fat-tax* – een accijns op ongezonde producten – kunnen invoeren. Daarnaast zouden verzekeraars die in willen zetten op preventie kortingen kunnen geven op gezond eten, hun premie verhogen bij een ongezondere leefstijl, of de behandeling van hart- en vaatziekten voor een deel onderbrengen in aanvullende pakketten.

In ontwikkelingslanden is het succes van de eerste optie sterk afhankelijk van de aanwezigheid van veel en gezond voedsel. Het duurder maken van eten ligt niet voor de hand in landen waarin aan voedsel en besteedbaar inkomen gebrek is. Aan de tweede oplossingsrichting zitten ook nogal wat haken en ogen. In ontwikkelingslanden met kwalitatief lage zorg zijn verzekeringen niet populair: wanneer medicijnen niet gratis meegegeven worden, operaties slechts tot een maximum worden vergoed of er een eigen bijdrage gevraagd wordt, loopt een huishouden de kans dat ze geld uitgeeft aan zowel een verzekering als extra ziektekosten.

In het algemeen moet niet teveel verwacht worden van dit soort financiële maatregelen; mensen laten

zich niet alleen beïnvloeden door hun portemonnee, maar ook door gemak en sociale normen. Ook al zou er een overvloed aan groente, fruit en ander gezond eten zijn, mensen moeten zich wel bewust zijn van de voordelen van een gezond menu. Voorlichting en de aanwezigheid van betere producten hebben daarmee dus de potentie gezonder eten te bevorderen zonder de invoering van belastingen of subsidies. Daarnaast kan er bijvoorbeeld veel bereikt worden door alleen al de presentatie van eten te veranderen zoals Thaler en Sunstein in hun bestseller *Nudge* aangeven (keuzearchitectuur). Door in schoolkantines te experimenteren met de locatie van gezondere of ongezondere producten, wisten de scholen de consumptie van artikelen met 25% te verhogen of verlagen. Een drastische verandering, zeker gezien het feit dat alles gewoon verkrijgbaar bleef; slechts de plek werd gevarieerd.

Maar verleidingen blijven altijd bestaan. Zo ook voor mij. En dus, wanneer ik mijn koffer weer volgooi met gezonde producten, belanden er op het laatste moment toch nog even een pak stroopwafels en een doosje *Steekpenningen* naast de zak met appels.

**Berber Kramer** is promovenda aan het Tinbergen Instituut en de Vrije Universiteit Amsterdam en coördineert onderzoek rondom zorgverzekeringssystemen in Nigeria, Tanzania en Kenia. Dit artikel is geschreven op persoonlijke titel.

1 Yach, D, et al. (2004). 'The global burden of chronic diseases: overcoming impediments to prevention and control'. *Jama*. 2 juni 2004; 291(21):2616-2622.

2 Dupas, P. and J. Robinson (2010). 'Why Don't the Poor Save More? Evidence from Health Savings Experiments'. *NBER Working Paper No. 17255*.

3 Abhijit V. Banerjee and E. Duflo (2011). 'Chapter 3 Low-Hanging Fruit for Better (Global) Health?' In: *Poor Economics. A radical rethinking of the way to fight global poverty*. PublicAffairs: New York, USA.

4 Van der Gaag, J. J. Lange, T. Akande, B. Kramer, e.a. (2010). *Impact Evaluation of HIF-supported Health Insurance projects in Nigeria: Baseline Report*. Amsterdam Institute for International Development, <http://www.aiid.org>

‘Terwijl vrouwen in Europa en de VS hun uiterste beste doen om vooral op maatje 38 – liever nog 36 – te blijven, hoeft iemand in Afrika niet gek op te kijken wanneer hij of zij gecompimenteerd wordt met een hoger gewicht’

# feiten & cijfers



## Eten en onze leefomgeving

Voor het produceren van ons eten, maken we gebruik van onze leefomgeving. Afhankelijk van ons dieet wordt het milieu in meer of mindere mate belast. Eén van de manieren om de duurzaamheid van ons gebruik te duiden is onze *Ecological Footprint* (collectief of individueel): een getal dat aangeeft hoeveel 'aarde' we per jaar nodig hebben om onze levensbronnen op houdbare wijze voort te brengen en CO<sub>2</sub>-emissie te absorberen. In 2007 zaten we op 1,5 planeet Aarde; met doorgezette trends in 2030 op 2 Aardes. Als iedereen een gemiddeld Amerikaans consumptiepatroon volgde, zouden we nu al op 5 Aardes zitten. Het eten van vlees is een grote boosdoener omdat er zoveel

grondstoffen voor nodig zijn. Sinds de jaren '70 van de vorige eeuw is meer dan een vijfde van het regenwoud in de Amazone gekapt, waarvan Greenpeace schat dat zo'n 80% wordt gebruikt voor veeteelt (ook veevoer). Volgens de VN wordt zo'n 30% van 's werelds ijsvrije land gebruikt voor vleesgerelateerde zaken, en zo'n 20% van de broeikasgasemissie komt voor rekening van de wereldveeteelt. Er kunnen 22 mensen per jaar per hectare gevoed worden met aardappelen – tegenover 1 persoon met rundvlees. Volgens greentimes.eu is de CO<sub>2</sub>-uitstoot van een gemiddelde vegetarische maaltijd zo'n 750 gram. Met een biefstuk van 200 gram is de uitstoot 7500 gram.

## Vleesconsumptie per hoofd van de bevolking

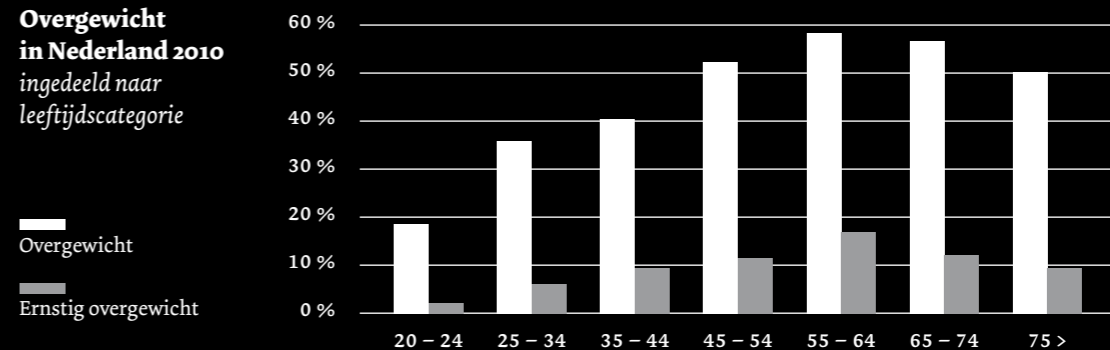


## Eten en overgewicht

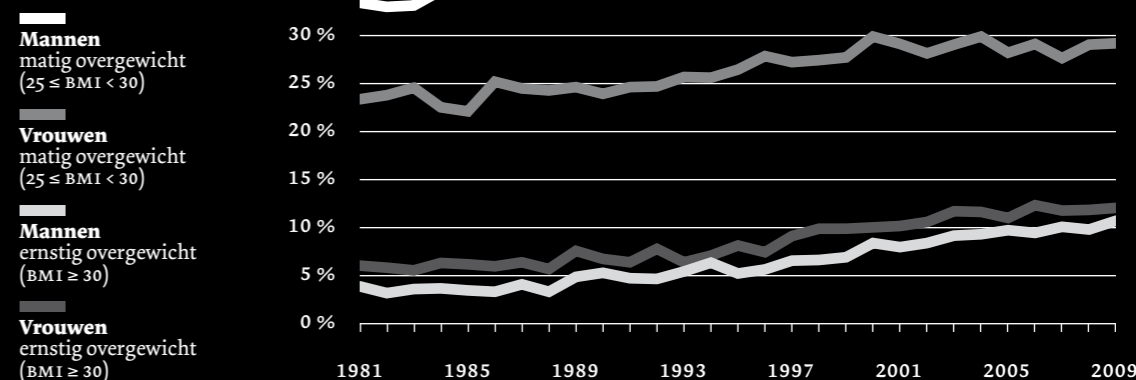
We worden met zijn allen steeds dikker. Maar waarom? Meer en ongezonder eten, natuurlijk. Maar ook door minder voor de hand liggende redenen: een onderzoek uit 2010 naar de relatie tussen obesitas en *supercenters* wees uit dat één Walmart in de buurt per 10.000 mensen obesitas met 2,3% verhoogt, en daarmee het gemiddelde BMI (*Body Mass Index*) met 0,24 verhoogt. In 2010 sinds eind jaren '80 meer dan 10% van de obesitas veroorzaakt hebben in de vs. Niet alleen leidt overgewicht tot overbelasting van het individuele lichaam, maar ook tot overbelas-

ting van het collectieve gezondheidsstelsel: zwaardere mensen doen vaak een groter beroep op zorg. Zwaarlijvigheid kost de zorg meer dan rokers: ze blijven, in tegenstelling tot rokers (bij *gematigd* overgewicht) even lang leven als de slankere mens, maar hebben meer zorg nodig. Per jaar maken we in Nederland zo'n € 505 miljoen aan directe kosten door ernstig overgewicht. De Raad voor Volksgezondheid en Zorg schat de indirecte kosten door arbeidsongeschiktheid en ziekteverzuim op zo'n € 2 miljard per jaar. Aan preventie wordt ongeveer € 13 miljoen uitgegeven (RIVM 2007).

### Overgewicht in Nederland 2010 ingedeeld naar leeftijdscategorie



### Overgewicht in historisch perspectief

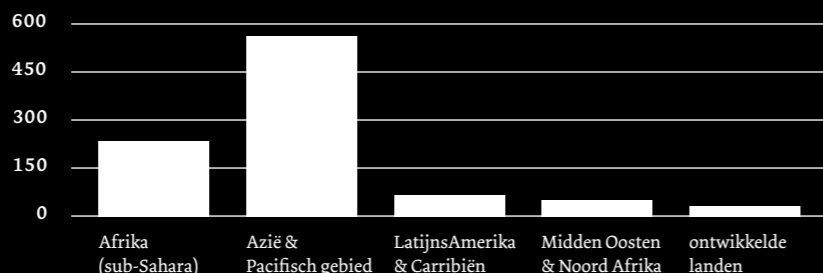


## Eten en honger

Naast overgewicht hebben we – paradoxaal genoeg – ook een honger- en ondervoedingsprobleem in de wereld. Volgens de FAO (VN) hebben 925 miljoen mensen niet genoeg te eten. Dat is meer dan de opgetelde bevolkingaantallen van de EU, de VS en Canada. Het grootste deel van de mensen die honger hebben leeft in een plattelandsomgeving, en vaak werken ze zelfs in de voedselproductie;

bijvoorbeeld als visser of landwerker in dienst van anderen. In Bangladesh, China, DR Congo, Ethiopië, India, Indonesië en Pakistan woont tweederde van de mensen met honger. Meer vrouwen (60%) dan mannen hebben honger. Volgens de FAO produceert de wereld genoeg voedsel om iedereen adequaat te voeden. Er is dus wel genoeg voedsel, maar het komt niet bij iedereen terecht.

### Mensen met honger per werelddeel in miljoenen



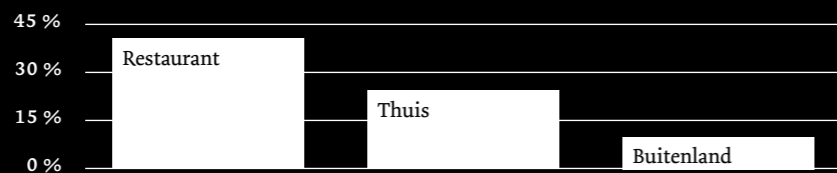
Bron: FAO

## Eten en ziekte

Iets verkeerd gegeten hebben we allemaal wel eens gehoord. Maar over het algemeen is het voedsel in Europa redelijk veilig. Ondanks voorzorgsmaatregelen eten we nog steeds wel eens voedsel dat ons ziek maakt. Salmonella is in Nederland de vaakst gevonden oorzaak, en op de tweede plaats afwisselend het norovirus en Campylobacter. Alhoewel we 'voedselvergiftiging' vooral associëren met exotische vakanties, eten we vooral in het restaurant of thuis iets wat niet zo goed valt. Het publieke debat over voedselveiligheid laait op regelmatige basis op na ziekte-uitbraken zoals MKZ, Q-koorts en, recentelijk, EHEC. Mede

veroorzaakt door open grenzen, intensieve veeteelt en grootschalig gebruik van antibiotica en pesticiden op vee en in de landbouw, zijn deze ziekte-uitbraken niet altijd te voorkomen. Deze ziektes zijn niet alleen een bedreiging voor de volksgezondheid, het kost ook heel veel geld. Hoewel bijvoorbeeld de EHEC-bacterie geen Nederlandse bron had, hebben Nederlandse groentetelers ruim 30 miljoen kilo komkommers, tomaten en paprika moeten vernietigen. De Q-koorts uitbraak in 2009 heeft zo'n 23 miljoen gekost aan schadevergoedingen op basis van 45.000 geruimde geiten.

### Bron ziektegevallen gemeld aan de GGD



Bron: GGD

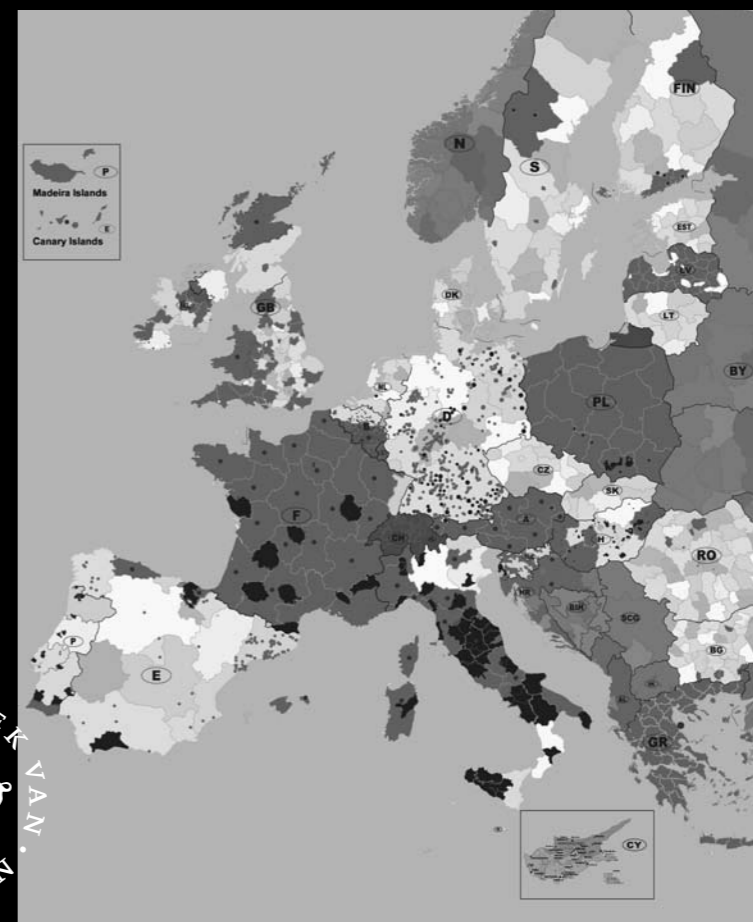
## Nepeten?

Genetisch gemodificeerd voedsel roept al jaren veel discussie op. Mensen vinden het eng om dit 'nepeten' te eten. Gek genoeg weten weinig mensen wanneer ze nu precies gemodificeerd voedsel eten, ook al staat het verplicht op het etiket vermeld. Er zijn in Nederland 18 soorten GM-/gentech-voedsel te verkrijgen. Hiervan worden slaolie, halvarine, margarine en zoutjes het meest verkocht. Naast deze 18 eindproducten zit er in de gehele voedselproductieketen veel genetisch gemodificeerde ingrediënten. Toevoegingen worden vaak geproduceerd met behulp

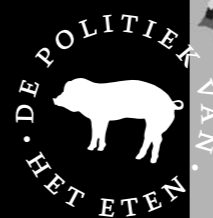
van gemodificeerde bacteriën zoals ascorbinezuur (Vitamine C), gluten, enzymen, smaakversterkers, aspartaam, citroenzuur en cellulose. En gewone eieren, melk en vlees zijn afkomstig van dieren die grotendeels worden gevoed met gemodificeerde maïs en soja. Door de Europese Commissie zijn momenteel 40 gentech-gewassen toegestaan, maar op veel plaatsen is het door de lokale overheid verboden omdat er tegenstrijdige berichtgeving bestaat over de gezondheid en schade ervan. In Nederland is alleen in Nijmegen de verbouwing van gentech-voedsel verboden.

### Gentech-vrije gebieden in de EU

-  Gentechvrije regio
-  Gentechvrije provincie
-  Regio's aangesloten bij de GMO-free Regions Network
-  Gentechvrije gemeentes
-  Niet-EU



Bron: gmo-free-regions.org



Toon me uw ijskast en ik zeg u wie u bent. Wat we eten is een persoonlijke keuze. Maar toch zegt eten ook veel over welke culturele achtergrond we hebben en tot welke sociale klasse we behoren. En maken mensen voortdurend een ‘verkeerde’ keuze – vreemd, vies of ongezond – dan wordt het ‘persoonlijke’ ineens ‘politiek’. Dan wordt eten een steen des aanstoots.

door Annelou van Egmond

# Ik eet, dus ik ben

eten en identiteit

Eten is iets heel persoonlijks, de herinnering aan de smaak of de geur van eten uit je jeugd is heel indringend. Mensen kunnen eindeloos experimenteren tot ze de smaak van ‘de gehaktballen van hun moeder’ precies kunnen reproduceren. Toen ik zelf in de jaren '90 van de vorige eeuw in New York woonde, tipten Nederlandse collega's bij de Verenigde Naties elkaar als er ergens bij een bakker op Manhattan ‘echt volkoren brood’ was gesignaleerd. Mensen die al jaren in een ander land woonden, konden kennelijk toch maar met moeite wennen aan die slappe witte boterhammen. In dit artikel analyseer ik wanneer deze persoonlijke voedsel-eigenaardigheden politiek worden. Culturele verschillen in eetgewoonten lijken op het eerste gezicht gemakkelijker geaccepteerd te worden dan sociale verschillen. Maar deze grens is rekbaar omdat de twee sferen nogal eens in elkaar overlopen.

## Culturele verschillen

Wat iemand eet, zegt vaak veel over de cultuur waarin die persoon is grootgebracht. Culturele (groeps-) identiteit is een flexibel begrip, en is

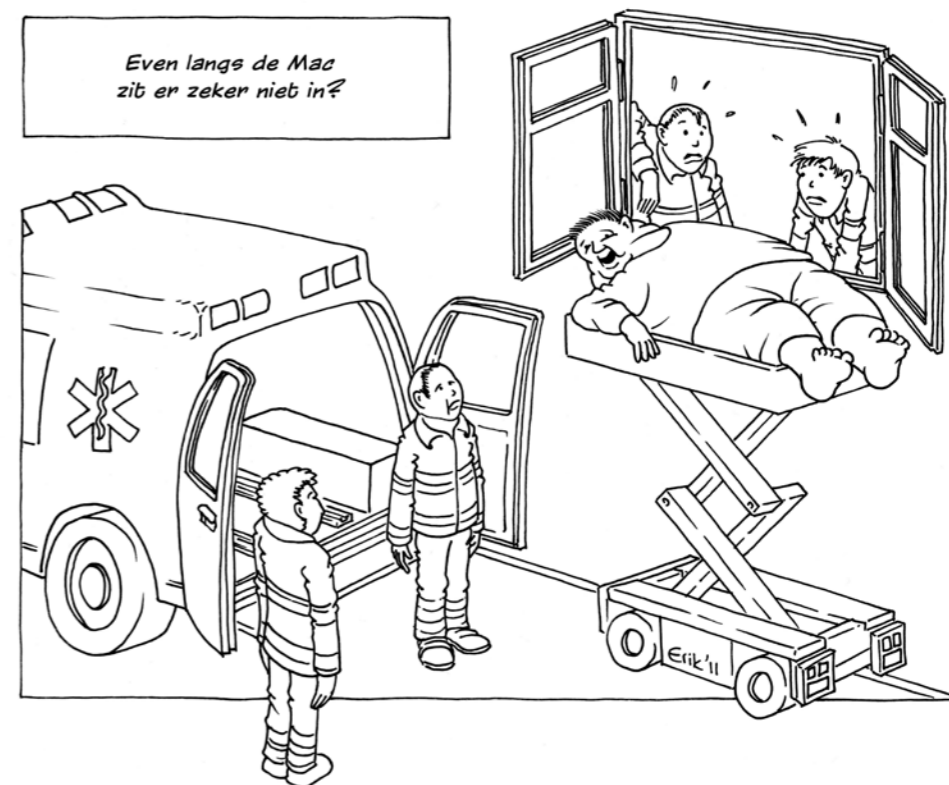
opgebouwd uit allerlei elementen. Een eigen ‘keuken’ hoort daar vaak bij. Mensen die emigreren laten hun voorliefde voor bepaalde ingrediënten en bereidingswijzen niet zomaar achter in het thuisland. En dat leidt wel eens tot wrevel, ook in Nederland. De vroegste onmin over de multiculturele samenleving ontstond dan ook door ‘vreemde etensluchtjes’ in het trappenhuis. We schrijven de jaren '70. En daarmee liep Nederland een halve eeuw achter op de Verenigde Staten. Daar was in de jaren '10 en '20 van de vorige eeuw al protest gerezen tegen de eetgewoonten van (Joodse) migranten uit Midden en Oost Europa: ‘One of the biggest battles over assimilation occurred a century ago in New York City and the battleground was food. Politicians, public health experts and social reformers were alarmed by what they saw as immigrants’ penchant for highly seasoned cooking. They used too much garlic, onion and pepper. They ate too many cured meats and were too generous with condiments... No immigrant food was more reviled than the garlicky, vinegary pickle. Pungent beyond all civilized standards,

toxic to both the stomach and the psyche’ (*New York Times*, 3 augustus 2011) Mensen die andere dingen eten dan wijzelf – dat stelt de tolerantie pas echt op de proef! Maar is een ingrediënt of gerecht eenmaal geaccepteerd dan vergeten we razendsnel wat de herkomst is en wordt het onderdeel van onze eigen cultuur. Iedere Franse kleuter eet braaf *couscous* op de crèche, iedere Amerikaanse tiener weet dat een schoollunch vaak uit een *slice of pizza* bestaat en iedere Britse student begrijpt dat een avondje stappen alleen geslaagd is als er *curry* wordt gegeten. Zijn Nederlandse leeftijdsgenoot haalt liever ‘een vette bek’ in de vorm van een broodje *shoarma*. Dit zijn relatief platte voorbeelden. Van een culinair hoger niveau is wellicht de Australische keuken; een werkelijk fenomenale smeltkroes van de mediterrane, de Aziatische en de traditioneel Engelse keuken die inmiddels met grote trots naar de landen van herkomst uitgedragen wordt als een soort *Boomerang Cuisine*. Als eten inderdaad persoonlijk is en vooral zijn beslag krijgt achter de eigen voorkeur – waar

bemoeien we ons dan mee? We verwachten, en eisen, dat een ieder die zich in Nederland bevindt zich houdt aan de Nederlandse wetten en regels. Het is niet toegestaan minderjarige meisjes te onttrekken aan de leerplicht en/of uit te huwelijken; het is niet toegestaan mensen te discrimineren of zelfs fysiek te bedreigen vanwege hun seksuele geaardheid; het is niet toegestaan met meer dan één partner tegelijk getrouwd te zijn. Als mensen met een niet-Nederlandse achtergrond al van mening zouden zijn dat dit allemaal wel moet kunnen dan moeten ze dat in Nederland toch opgeven. Maar ze mogen eten wat ze willen, tenminste binnen de wettelijke grenzen. Het felle debat over ritueel slachten van de afgelopen maanden toont overigens aan dat de grenzen van de culturele culinaire diversiteit, en tolerantie, wel degelijk ter discussie staan.

## Sociale verschillen

Niet alleen mensen met een andere culturele achtergrond, maar ook met een andere sociale achtergrond houden er verschillende eetgewoon-



## Voedselgevecht

*Rosbeefs go home.* Oftewel, Britten bemoei je niet met de inval in Irak! Deze leuze werd in 2003 door Fransen op een Brits oorlogsmonument in Frankrijk gespoten. De term 'rosbeefs' is een spottende verwijzing naar de Britten die stamt uit 1850. Het 'rosbeefs' van de vandalen was, volgens de BBC, een poging tot vertalen van het Franse 'rosbif' naar het Engels. 'Rosbif' is een afgeleide van Engelse 'roasted beef', gebraden rundvlees, dat volgens het stereotype veel gegeten wordt door de Britten. Dit oude 'scheldwoord' werd nu weer gebruikt omdat er in dezelfde tijd ook een conflict tussen Frankrijk en Groot-Brittannië speelde over een Franse boycot van Brits rundvlees.

Het fenomeen, dat de ene natie de andere denigrerend beschrijft aan de hand van een stereotype, een culinair gebruik, is niet iets wat alleen door de Fransen wordt gedaan. Zo noemen de Britten bijvoorbeeld de Fransen 'frogs'. Dit is een verwijzing naar de Franse gewoonte om kikkerbilletjes te eten. Een ander voorbeeld is de bijnaam die de Duitsers kregen rond de Eerste Wereldoorlog. In die tijd werd er vaak naar een Duitser verwezen met de term 'kraut'. Deze term is afgeleid van het Duitse woord voor zuurkool, 'sauerkraut', wat als stereotype, Duitse maaltijd werd beschouwd. Maar waardoor worden deze namen denigrerend? Jonathan Green, auteur van *Cassell's Dictionary of Slang*, vertelt dat het denigrerende termen zijn omdat er een negatief waardeoordeel over de smaak van de natie vanuit gaat. De culinaire gewoonten van de Fransen om kikkerbilletjes te eten, wordt door de Britten als een afwijkende, en dus slechte, smaak beschouwd. *Food fight!!*

ten op na. Dat is eveneens niet nieuw. Kijk nog maar eens goed naar het schilderij *De Aardappelters* van Vincent van Gogh... Ook in films en op de televisie is het duidelijk: rijke mensen eten kaviaar en drinken champagne en arme mensen eten bruine bonen. Dit beeld is gechargeerd maar er is inderdaad een aantoonbaar verschil tussen de eetgewoonten van mensen met een redelijk inkomen en mensen met een laag inkomen. Dat is niet alleen in Nederland zo maar in de hele wereld. In de westerse wereld is dat verschil, even los van specifieke ingrediënten of recepten, terug te brengen tot een verschil in vet-, suiker- en

## ‘Mensen met geld eten verse groenten en fruit, volkorenbrood, weinig vlees, olijfolie en drinken halfvolle melkproducten en mensen met weinig geld eten weinig groenten en fruit, en veel witbrood, gefrituurd eten en drinken frisdranken’

zoutgehalte. Mensen met geld eten verse groenten en fruit, volkorenbrood, weinig vlees, olijfolie en drinken halfvolle melkproducten, en mensen met weinig geld eten weinig groenten en fruit, en veel witbrood, gefrituurd eten en drinken frisdranken. Ook dit is kort door de bocht maar iedere docent op een basisschool kan je vertellen welke kinderen een appeltje meekrijgen van thuis en welke kinderen een zakje chips. De vraag is of we even tolerant zijn over deze sociale verschillen als over culturele verschillen? Het lijkt er niet op. Het grote probleem bij sociale verschillen in eetgewoonten is dat armere klassen vaak ongezon-

der leven. Een dagje te vet, te zoet of te zout eten kan geen kwaad maar enkele decennia, te beginnen bij de vroegste jeugd, leven op een dergelijk dieet leidt tot serieuze gezondheidsproblemen. Obesitas en de daarbij horende gewrichtsklachten en bewegingsbeperkingen, hart- en vaatziekten, diabetes, hoog cholesterol en hoge bloeddruk zijn hier voorbeelden van. Statistieken wijzen uit dat een ongezonde leefstijl tot chronische ziekten leidt die zich vroeg(er) aandienen en uiteindelijk resulteert in vroeg(er) overlijden. Hoewel gezondheidsproblemen voor de patiënt zelf altijd het meest belastend zijn, is er ook een maatschappelijk component omdat de kosten als gevolg van arbeidsongeschiktheid en voor behandeling en begeleiding slechts zeer ten dele neerslaan bij de patiënt in kwestie. Omdat de maatschappelijke kosten hoger zijn is ongezond eten vaak niet alleen een persoonlijke keuze, ingegeven door armoede en onwetendheid, maar ook een gemeenschappelijk probleem. En dus gaan we ons als samenleving bemoeien met zo iets persoonlijks als eetgewoonten.

Moeten we nu ingrijpen bij slechte eetgewoonten ingegeven door sociale verschillen, en moeten we tolerant zijn bij culturele diversiteit? Een simpel antwoord hierop is helaas niet te geven omdat er een relatie bestaat tussen culturele en sociale verschillen ten aanzien van eetgewoonten. Cynisch genoeg nemen mensen met een relatief hoog inkomen de relatief gezonde elementen uit de verschillende etnische keukens graag over terwijl de migranten met een laag inkomen juist de ongezonde elementen uit onze westerse keuken lijken te omarmen. Yuppen smullen van vetarme en vleesloze sushi, zelfgemaakte pasta met vongole en een mooie Thaise noedel salade met limoen en verse koriander. Tegelijkertijd koken nieuwe Nederlanders vooral met feestdagen, zoals Ramadan, hun heerlijke authentieke gerechten en vallen zij op doordeweekse dagen steeds meer terug op hamburgers, pizza en frites. Dat is pas echt een multicultureel drama!

### Culinaire bemoeizucht

Het persoonlijke – voedselkeuze – wordt dus steeds vaker politiek. En dat wordt niet zonder slag of stoot geaccepteerd. Mensen verzetten

zich met verve tegen de culinaire bemoeizucht. Toen de voorzitter van de Raad voor de Volksgezondheid en de Zorg vorig jaar suggereerde om ongezond eten duurder te maken en gezond eten daarmee relatief goedkoper, door de media *Vet-tax* gedoopt, ontspon zich meteen een fel digitaal debat. 'Waar bemoeit die Rien Meijerink zich mee?' was nog wel de meest beleefde bijdrage. Sympathisanten van de Tea Party in de VS richten hun ongenoegen op Michelle Obama die in de tuin van het Witte Huis een moestuin heeft aangelegd waar kinderen van Washingtonse scholen kunnen wieden en leren over gezond eten. Zij stellen dat *life style related illnesses* helemaal niet bestaan, net als *global warming*, en hekelen de 'marxistische voedsel propaganda' van de First Lady. De komende jaren is nog heel wat ruzie over gezond en ongezond eten te verwachten waarmee de waarschuwing 'Food Fight!' ineens een heel andere betekenis krijgt.

Hoe zou een overheid hier mee om moeten gaan? Ik pleit vooral voor de *carrot* en niet voor de *stick*. Dus geen dwang in de vorm van ge- en verboden maar juist verleiding. De in het laatste verkiezingsprogramma van D66 voorgestelde Kiloknallertax is hiervan een prima voorbeeld. Zorg ervoor dat niet-duurzaam geproduceerd, en relatief vetrijk vlees duurder is dan de duurzame en magere variant. Verleid bovendien niet alleen de consumenten maar ook de aanbieders zodat in winkels de gezondere optie veel makkelijker te vinden is dan de ongezonde. Mensen mogen best af en toe dingen eten en drinken die minder goed voor ze zijn maar daar moeten ze dan wel een beetje moeite voor doen en de maatschappelijke kosten ervan moeten vertaald worden in de prijs. Dan is het nog steeds een individuele keuze maar die zal dan vaak anders uitvallen dan nu. Het is goed om te vertrouwen op de eigen kracht van mensen maar het is ook goed om rekening te houden met de belangrijkste motivaties van mensen: gemak, genot, gewin. Als gezonder voedsel makkelijker te vinden is, en ook nog goedkoper is, dan merken we vanzelf dat het vaak ook veel lekkerder is!

Annelou van Egmond is redacteur van *idee*. In 2010 was zij finalist van Masterchef in Nederland.

Het liefst zien we ze vrij rondlopen, blij in de wei. Grazende koeien, scharrelende kippen, en wroetende varkens. Maar in de werkelijkheid leven miljoenen dieren in Nederland binnen

en op elkaar in hokken. De intensieve veehouderij staat echter onder druk, zowel economisch, maatschappelijk als politiek. Meta Berghauser Pont, de geestelijk moeder van de varkensflat, pleit voor een fundamentele ommezwaai in de Nederlandse veehouderij. Het moet 'natuurlijker'. Filosoof Floris van den Berg gaat een flinke stap verder: het eten van vlees is moreel verwerpelijk en moet worden verboden.

Vlees eten als morele keuze

# De vrijheid om te eten wat je wilt?

Het leed dat we dieren aandoen is een blinde vlek in ons moreel bewustzijn, meent filosoof Floris van den Berg. Niet het vermogen tot redeneren, maar het vermogen tot lijden is bepalend voor de reikwijdte van het liberale niet-schaden beginsel.

door Floris van den Berg



Foto: Herman Wouters

Veel mensen houden van dieren, en eten ze ook. Het toebrengen van leed aan dieren voor consumptie is in onze samenleving geïstitutionaliseerd. De laatste decennia is dit verder geïntensifieerd en vergroot, zodat wij thans niet alleen met 17 miljoen mensen in Nederland wonen, maar ook met tientallen miljoenen dieren – koeien, kippen, varkens, geiten etc. – in de intensieve veehouderij. Beeldmateriaal van de intensieve veehouderij komt met genoeg regelmaat in de media, zodat iedereen weet kan hebben van de barre omstan-

digheden waaronder dieren leven. Weinig mensen lijken dit echt te willen en het is ook niet noodzakelijk – we verhongeren niet indien dierlijke producten van het menu worden geschrapt – dus waarom blijven we dan toch zo vasthouden aan de intensieve veehouderij?

## Blinde vlek

Een belangrijke reden is dat dierenleed een blinde vlek is in ons moreel bewustzijn. De filosoof Peter Singer was een van de eersten die dit onder

de aandacht bracht. In 1975 publiceerde hij het boek *Animal Liberation*. Dat boek stond aan het begin van het langzame emancipatieproces voor dierenwelzijn en dierenrechten. Singer noemt de discriminatie op basis van (dier)soort speciesisme ('soort-isme'). Dat wil zeggen dat een wezen op grond van de soort wel (in het geval van de homo sapiens) morele status heeft, of niet (in het geval van alle andere dieren). Singer betoogt dat speciesisme gelijk staat met andere vormen van discriminatie zoals racisme en seksisme. Het vergt een omslag in het denken dat de mens een dier onder dieren is, en niet automatisch vanwege het mens-zijn moreel boven de andere dieren verheven is.

## ‘Het vergt een omslag in het denken dat de mens een dier onder dieren is, en niet automatisch vanwege het mens-zijn moreel boven de andere dieren verheven is’

De vraag is welke aanknopingspunten het sociaal-liberalisme heeft in het debat over dierenwelzijn. Neem als startpunt de ideeën van filosoof John Stuart Mill. Een van de belangrijkste liberale grondprincipes, zoals voor het eerst expliciet vermeld door Mill in diens werk *On Liberty* (1859), stelt: 'Alles is geoorloofd zolang anderen geen schade wordt toegebracht'. De primaire taak van de overheid is, volgens Mill, te voorkomen dat mensen anderen schade berokkenen. Dit is de taak van politie en justitie. Daarnaast mag de overheid zelf niet onnodig de vrijheid van individuen inperken. Inperking van de vrijheid van het individu is alleen geoorloofd om anderen te beschermen. Een voorbeeld hiervan zijn snelheidslimieten die zijn

bedoeld om verkeersongelukken, dat wil zeggen schade aan anderen, te voorkomen. Het niet-schaden principe van Mill is in eerste instantie van toepassing op mensen die op een bepaald moment in een staat wonen. In zijn geval Engelsen aan het eind van de 19<sup>de</sup> eeuw.

Het is echter arbitrair om de morele reikwijdte van het liberale niet-schaden principe in te perken tot alleen mensen. De Engelse filosoof en leermeester van Mill, Jeremy Bentham, beargumenteerde dat het criterium om te bepalen wie morele status heeft niet het vermogen tot redeneren is (anders zouden baby's en mentaal gehandicapten er buiten vallen), maar het vermogen tot lijden. *Can they suffer?* Dat is het cruciale criterium om te bepalen wie er morele status heeft. Er zijn meer wezens naast mensen die kunnen lijden: de meeste (gewervelde) dieren bijvoorbeeld.

Biologen komen met steeds meer bewijs dat zeer veel diersoorten kunnen lijden, ook vissen. Als we het niet-schaden principe uitbreiden voor niet-menselijke dieren, krijgen we het volgende: 'alles is geoorloofd zolang je mensen en andere dieren geen schade berokkent'. Neem als voorbeeld kannibalisme. Je mag geen andere mensen eten. Dat is een geaccepteerde norm. Als we op dit voorbeeld het niet-schaden principe toepassen dan volgt dat als je een mens eet, je (meestal) die persoon (en diens naasten) schade berokkent. Hieruit volgt dus dat kannibalisme, indien er sprake is van schade aan anderen, verboden is. Maar hoe zit het dan met vlees eten? Door het eten van een dier, is een dier gedood, en bovendien heeft dat dier niet zelden ernstig geleden in de intensieve veehouderij. Er is zodoende sprake van schade aan het dier. Hieruit volgt dat dieren eten, volgens het liberale niet-schaden principe, niet is toegestaan, mits de morele reikwijdte is uitgebreid volgens Benthams argumentatie.

### Bewijslast

Met het schadebeginsel van Mill en Bentham in gedachten is het goed te beseffen dat de morele bewijslast om iets te doen dat mogelijk schade aan anderen toebrengt, ligt bij degenen die daar graag naar willen handelen. Thans is het in de samenleving zo dat de bewijslast bij de vegetariërs en veganisten ligt. Maar het is voor een liberaal

zeer verdedigbaar om van vleeseters te verlangen dat zij *beyond all reasonable doubt* aantonen dat hun gedrag geen schade aan anderen toebrengt. Er bestaan een aantal terugkerende argumenten om het eten van vlees en de intensieve veehouderij te rechtvaardigen.

Een eerste argument luidt dat de mens van nature een vleeseter is. Op dat natuurlijkeheidsargument is echter wel het een en ander af te dingen. Wie zijn heil zoekt in dit argument kan ook stoppen met tandenpoetsen en wc-papier gebruiken; die zijn immers ook niet natuurlijk. Een tweede argument luidt dat een gezond dieet niet zonder dierlijke producten kan. Dat is niet zo. Het is in Nederland anno nu heel goed mogelijk om gezond (en lekker) vegetarisch, en zelfs veganistisch, te eten. Dat geldt ook voor sporters en kinderen. Een derde argument is economisch van aard. Veeboeren zouden op grote schaal hun baan kwijtraken. Dat laat echter buiten beschouwing dat diezelfde boeren er ook voor kunnen kiezen om in dat geval extensieve biologisch-organische akkerbouw te gaan bedrijven.

Een vierde argument probeert het lijden van dieren te verzachten door diervriendelijke producten – scharrelvlees bijvoorbeeld – voor te stellen. Dat is al beter dan producten uit de intensieve veehouderij, maar miskent de weerbarstige realiteit: 95% van alle dierlijke producten komt uit de intensieve veehouderij. Het is daarnaast nog maar de vraag of diervriendelijker diervriendelijk genoeg is. Dieren worden immers nog steeds gedood voor consumptie en voor het milieu blijft veeteelt erg vervuilend. Naast schade bij dieren is er nog ook schade aan het milieu door intensieve veehouderij. Het voedsel voor dieren in de intensieve veehouderij wordt grotendeels geïmporteerd uit landen als Brazilië. De grootste reden voor ontbossing in Brazilië is de aanwas van monoculturen voor veevoer. Wie vlees eet, eet dus ook regenwoud op. Het gebruik van antibiotica bij boerderijdieren kan leiden tot resistente superbacteriën, die een reëel risico vormen voor de volksgezondheid. De wereldbevolking blijft toenemen en tegelijkertijd gaan steeds meer mensen dierlijke producten eten. Dat leidt tot een toenemende druk op het milieu. Een van de makkelijkste manieren om de wereld voor toekomstige generaties te behouden is te stoppen met het eten van vlees en vis.

### Politieke tolerantie

Het vergt een nieuwe blik op de samenleving om te zien dat er iets fundamenteel mis is met de manier waarop wij met dieren omgaan. In mijn ogen is het wel of niet eten van vlees een *morele* keuze. Politiek en juridisch is er niets verkeers met het eten van vlees, terwijl dit vanuit moreel oogpunt – zo heb ik hierboven betoogd – verkeerd is. Er is dus een dissonantie tussen *politieke* en *morele* tolerantie. De Partij voor de Dieren is (momenteel) de enige politieke partij die deze dissonantie tussen politiek en ethiek agendaert en zodoende onder andere pleit voor de afschaffing van de intensieve veehouderij.

Wat moet er nu gebeuren? De overheid zou de intensieve veehouderij moeten afschaffen, en de import en export van dieronvriendelijke producten moeten verbieden. Maar veel belangrijker nog zijn de individuele keuzes die mensen – ondernemers, consumenten en politici – voortdurend maken. Iedereen kan dagelijks meerdere keren kiezen om ofwel onderdeel te zijn van het probleem en daarmee medeverantwoordelijk te zijn voor het leed en de schade die de intensieve veehouderij veroorzaakt; ofwel je maakt de keuze om deel van de oplossing te zijn, door geen dieronvriendelijke producten te consumeren. Iedereen kan – bedrijven, restaurants, supermarkten, consumenten – een morele keuze voor een betere en diervriendelijke wereld maken. Vegetarisme, en beter nog veganisme, is geen wonderlijke hobby, maar een morele opdracht, juist ook vanuit sociaal-liberaal perspectief.

**Floris van den Berg** is (milieu)filosoof en doceert aan de Universiteit Utrecht. Hij publiceerde o.a. 'Filosofie voor een beter wereld' dat eind 2011 in Amerika in Engelse vertaling zal verschijnen.

De Nederlandse intensieve veehouderij knapt uit haar voegen, meent Meta Berghauser Pont. Eind jaren '90 ontwierp ze een varkensflat als oplossing. Alhoewel de politieke discussie zich vervolgens richtte op de flat, bleef de essentie onderbelicht: we moeten de productieketens sluiten en aansluiting vinden bij bestaande ecosystemen. De veehouderij terug naar de natuur.

door **Meta Berghauser Pont**

# De symboliek van de varkensflat

De afgelopen honderd jaar zijn we steeds meer vlees gaan eten. Eind 19<sup>e</sup> eeuw aten we in Nederland nog 'maar' 33 kilo vlees per persoon per jaar, nu kunnen we ons zo'n 87 kilo veroorloven. En dat terwijl we minder van ons inkomen aan voedsel – en dus vlees – besteden. Dat we ons de consumptie van deze *kiloknallers* niet eeuwig kunnen veroorloven, daar begint iedereen het wel over eens te worden. De problemen in de landbouw en veeteelt stapelen zich op. Maar hoe we het in de toekomst anders moeten doen en wat de economische en ruimtelijke effecten hiervan zullen zijn weten we niet.

In dit artikel richt ik me op de problemen in de intensieve veehouderij, en specifiek in de varkenssector. Eind jaren negentig ontwierp ik, als aankomend architect, een nieuwe varkenshouderij, inclusief varkensflat, als oplossing voor veel problemen in de intensieve veehouderij. De varkensflat werd als symbool van verandering omarmd door de sector zelf, maar werd ook

verguisd door tegenstanders van de intensieve veehouderij. Door de heftige maatschappelijke en politieke emoties die varkensflats – en later de megastallen – opriepen, verdween de essentie van de flat echter naar de achtergrond: het sluiten van de hele productieketen.

## Veel met weinig

Om de problemen in de varkenssector goed te kunnen begrijpen, is het van belang enkele relevante ontwikkelingen in de landbouw en veeteelt in zijn geheel voor ogen te hebben. Sinds de jaren '50 van de vorige eeuw is de landbouw in Nederland erg veranderd. Ruilverkavelingen, sterke mechanisatie, en import van goedkoop diervoer zijn maar drie aspecten van een zeer complex verhaal over het rationaliseren van de landbouw. Ruimtelijk gezien bleef het areaal landbouwgrond in de periode 1950-2000 nagenoeg gelijk, maar de omvang van akkerbouwbedrijven en de hoeveelheid dieren in de intensieve veehouderij groeiden

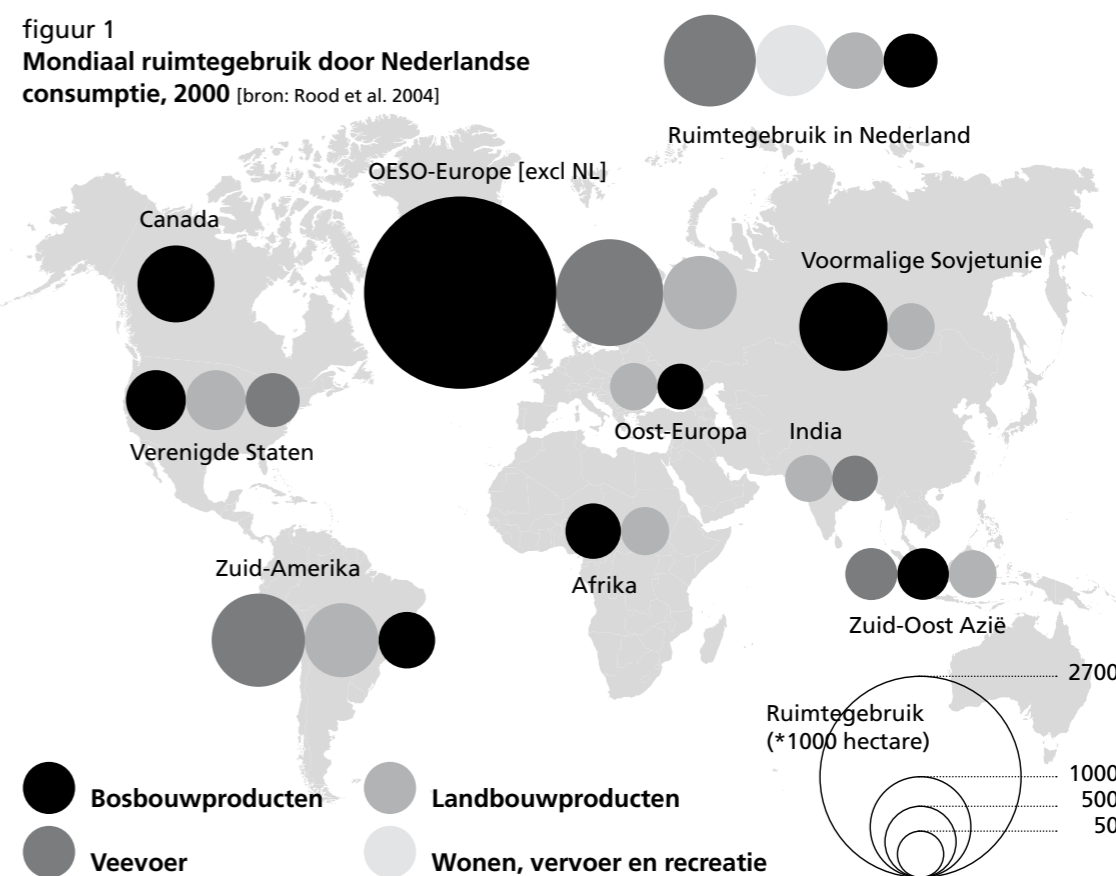
extreem. De varkenssector bijvoorbeeld groeide uit van een nevenactiviteit op de boerderij tot een industrie die weinig meer van doen heeft met de romantiek van het boerenleven. De varkensstapel groeide van nog geen 2 miljoen varkens verdeeld over 271.000 bedrijven in 1950 tot ruim 12 miljoen varkens verdeeld over slechts 7.000 bedrijven vandaag.

De landbouw is in Nederland de afgelopen jaren dus, net als veel andere industrieën, veel efficiënter geworden. Dat uit zich onder meer in het bedrag dat we kwijt zijn aan voedsel en vlees. In Amerika werd in 1950 nog 20% van het inkomen aan voedsel besteed, nu is dat slechts 10% (Heinberg 2007). En de werkgelegenheid in de primaire landbouw is gedaald. In Nederland bijvoorbeeld tot slechts een schamele 3% van de beroepsbevolking. Verder daalde de netto toegevoegde waarde van de landbouw door stijgende kosten en dalende opbrengsten.

## Ecologische voetafdruk

De rationalisatie binnen de landbouw heeft voor veel problemen gezorgd. Als we ons hier voor de eenvoud richten op de intensieve veehouderij dan zien we enkele nijpende problemen. Allereerst is er het mestoverschot. Het mestoverschot wordt veroorzaakt door een toename en intensivering van de veeteelt en het gebruik van kunstmest in de akkerbouw. De balans tussen de productie van mest en het gebruik ervan is daardoor verstoord. En door het uitrijden van teveel mest komen steeds grotere hoeveelheden voedingsstoffen (nutriënten) via de mest in de bodem en het oppervlaktewater terecht. Dit heeft weer een verstoring van de ecosystemen en een aantasting van de biodiversiteit tot gevolg (PBL 2011). Ten tweede vergroot de vele veetransporten en de hoge varkensdichtheid de kans op het overbrengen van dierziektes. Veetransport is de grootste risicofactor voor insleep van varkenspest, zo blijkt

figuur 1  
Mondiaal ruimtegebruik door Nederlandse consumptie, 2000 [bron: Rood et al. 2004]



## Salade uit Bulgarije ... uh ... Servië

Een salade gemaakt van tomaten, komkommer, ui, pepers en witte, gepekeld kaas. Daar een dressing van olijfolie of zonnebloemolie overheen en je hebt een heerlijke Bulgaarse salade. Of is het toch een Servische salade? Want beide volken claimen het als een typisch nationaal product. In een aflevering van het VPRO-programma 'De slag om Brussel' wordt de rol van de Europese Unie in dit 'conflict' belicht. De Bulgaren willen, als lid van de EU, namelijk de Shopska Salata officieel laten registreren bij de EU als typisch Bulgaars streekproduct. De Serven kunnen hier niets tegen doen omdat ze geen lid zijn van de EU. Maar als het de Bulgaren lukt om deze salade als streekproduct te registreren en de Serven willen vervolgens toetreden tot de EU, dan moeten de Serven ook accepteren dat de Shopska Salata uit Bulgarije komt. Dat betekent dat er in Servië dan geen Shopska Salata meer mag worden verkocht. Door EU-regelgeving zou in Servië, door toetreding tot de EU, een deel van de Servische cultuur 'verboden' worden.

Alleen EU-lidstaten kunnen een product bij de EU registreren. Daardoor hebben dus de bedrijven in de EU-lidstaten een voordeel ten opzichte van de bedrijven in andere landen. Een ander goed voorbeeld hiervan is de regelgeving rondom de benaming van wijn. Doordat namen zoals Champagne door de EU beschermd worden, hebben wijnen van buiten de EU een nadeel wat betreft marketing. Ook al zijn sommige Zuid-Afrikaanse wijnen alleen door kenners van echte Champagne te onderscheiden, toch mogen ze de naam Champagne niet gebruiken voor marketingdoeleinden binnen de EU. Hoezo vrije markt?

uit onderzoek. We weten allemaal wat er gebeurde toen de varkenspest uitbrak in 1997. Tijdens de pest zijn 11 miljoen biggen geruimd en ze zijn niet de enige: bij de Mond- en Klauwzeercrisis in Nederland (2001) eindigden bijna 300.000 gezonde runderen in grijpers en tijdens de vogelpest in 2003 werden ruim 30 miljoen kippen gedood.

Deze problemen spelen dicht bij huis. De Nederlandse veeteelt heeft echter ook gevolgen voor andere plekken op de wereld. Op figuur 1 is te zien dat het ruimtegebruik voor de veevoerproductie zich niet tot Nederland beperkt. En daarin staat deze sector niet alleen. De Nederlandse ecologische voetafdruk, net als die van veel andere westerse landen, is erg groot. Deze voetafdruk wordt gebruikt om in een getal uit te drukken hoeveel ruimte een mens nodig heeft om zijn consumptieniveau jaarlijks te kunnen handhaven. De ecologische voetafdruk van Nederland is ruim zes hectare grond per persoon terwijl we maar één hectare per persoon tot onze beschikking hebben. Dit is geen houdbare situatie en wordt nog problematischer als we denken aan het groeiende consumptieniveau in bijvoorbeeld China. Kijkend naar de varkenssector alleen komen we tot eenzelfde conclusie. Als we het voer voor de varkens die Nederlanders jaarlijks consumeren in Nederland zouden produceren is 4.290 km<sup>2</sup> landbouwgrond nodig (Berghauser Pont 1997). Dat is 50% van het totale areaal akkerbouwgrond in Nederland.

### Toekomst van de varkenssector

De grote vraag is natuurlijk hoe we om moeten gaan met dit tekort aan ruimte en de grote ecologische voetafdruk. We kunnen nog efficiënter gaan produceren zodat er meer rendement uit dezelfde grond kan worden gehaald. Maar gezien de bovenstaande problemen rondom kunstmest, ziektes en de gevolgen voor de biodiversiteit, moeten we ons serieus afvragen of daar de toekomst ligt. Welke andere oplossingen zijn er te bedenken? Na het uitbreken van de varkenspest in 1997 is er – noodgedwongen – nagedacht over de toekomst van de varkenssector in Nederland. De drie mogelijkheden die toen genoemd werden zijn: [1] het verplaatsen van de gehele sector naar landen met een 'gunstiger' vestigingsklimaat, [2] Nederland als kraamland, en [3] een herstructurering van de

sector waardoor het mogelijk is deze in Nederland te handhaven. De eerste oplossing lost de problemen met de veehouderij natuurlijk niet op, maar verplaatst deze slechts. De tweede oplossingsrichting richt zich op een specialisatie van Nederland in het fokken van biggen. De biggen worden vervolgens in een ander land met een 'gunstiger' vestigingsklimaat afgemest. Dat ook hier het milieu en de varkens zelf geen beter perspectief geboden wordt, heeft geen uitleg nodig. De derde optie lijkt op het eerste gezicht de meest toekomstbestendige. Bij deze optie mag de sector in Nederland blijven groeien, maar binnen een nieuw kader van regels die zijn vastgelegd in de reconstructiewet (invoering 2002). Deze wet zorgt ervoor dat Nederland in verschillende zones wordt ingedeeld. Aan de ene kant zijn er landbouwontwikkelingsgebieden waar de sector mag groeien – inclusief megastallen en varkensflats – en extensiveringgebieden waar de intensieve veehouderij juist wordt geweerd. Deze extensiveringgebieden fungeren als bufferzones bij het uitbreken van een nieuwe varkenspest (of andere ziekte) zodat een snelle verspreiding ervan beperkt kan worden. In essentie lost ook deze oplossingsrichting de problemen niet op. Deze herstructurering past nog steeds binnen het intensieve model, waarvan de economische, ecologische en sociale grenzen bereikt zijn. We moeten naar een ander model waarbij onze landbouw veel nauwer aansluit bij bestaande ecosystemen.

### Permacultuur

Echte herstructurering begint bij het sluiten van de productieketen, een voorstel dat ik al in 2007 lanceerde. Gesloten productie betekent een bedrijf waar het fokken van biggen, het afmesten van varkens, het slachten, het verwerken van mest en het verbouwen van het veevoer gebundeld worden. De gedachte achter de gesloten productieketen heeft parallellen met de denkbeelden binnen de biologische landbouw en permacultuur. Permacultuur is een begrip dat in de jaren '70 van de vorige eeuw in Australië is ontwikkeld om oplossingen te vinden voor een groot aantal problemen die de industriële monocultuur landbouw met zich meebrengt. Centraal staat hierbij het nabouwen van een functioneel ecosysteem. Naast het sluiten van de keten van vleesproductie is ook het mengen met

andere productieketen belangrijk binnen het gedachtegoed van permacultuur. Zo boots je de natuur na en profiteer je van natuurlijke mechanismen om bijvoorbeeld dierziektes te voorkomen of energie-uitwisseling mogelijk te maken. Door voor onze voedselproductie meer uit te gaan van in de natuur bestaande ecosystemen, zoals binnen de permacultuur wordt gedaan, kan de veerkracht enorm toenemen. Ik zie daarin een toekomst waar varkens weer buiten rondlopen en onderdeel worden van de gehele kringloop van de menselijke voedselproductie en -consumptie.

## 'Het antwoord dat de consument niet meer wil betalen voor zijn varkenshaas kan niet langer een excuus zijn voor het uitstellen van maatregelen'

Het daadwerkelijk omvormen van de huidige intensieve veehouderij naar landbouw die bouwt op de principes van permacultuur is ingewikkeld. Er zijn tal van regelingen nodig die het boeren mogelijk maakt om over te stappen. De politiek zal een duidelijke keuze moeten maken. Niet alleen als het gaat om productie, maar ook als het gaat om consumptie. Het antwoord dat de consument niet meer wil betalen voor zijn varkenshaas kan niet langer een excuus zijn voor het uitstellen van maatregelen. Gecombineerd met het geven van voorlichting over vleesproductie, is bijvoorbeeld een vleestax een stap in de goede richting.

**Meta Berghauser Pont** is architect en urbanist.

#### Literatuur

Berghauser Pont, M.Y. *een agrarische strategie; varkenscomplex in de Randstad*, afstudeerproject, 1997, Technische Universiteit Delft.

Heinberg, R. (2007). *Peak Everything. Waking up to the Century of Decline in Earth's Resources*. Clearview Books, Canada.

Melk van een koe? Tomaten van een plant? Het beeld dat stedelingen nauwelijks nog weten waar hun eten vandaan komt, klopt niet helemaal meer, menen stadsgeograaf Sebastiaan Capel en bioloog Ivar Manuel. Waar vroeger het ommeland de stad van voedsel voorzag, wordt er steeds meer voedsel in de stad zelf verbouwd. Over tomaten en paprika's in kantoorpanden.

door **Sebastiaan Capel & Ivar Manuel**

# Food in the City

## De veranderende voedselrelatie tussen stad en ommeland

De relatie tussen stad en ommeland, of zelfs platteland, is er vaak een van strijd. De stedelingen versus de plattelanders. Maar beide gebieden hebben elkaar ook altijd nodig gehad. Met name als het gaat om voedsel. De markt in de stad is van oudsher een uiting van een directe relatie tussen stad en ommeland. De Grote Markt, maar ook Kalvermarkt, Beestenmarkt of Botermarkt. Bijna elke stad heeft wel een markt met één van deze namen. Vooral toen de steden begonnen te bloeien en centrum werden van macht en handel, functioneerde de stad als marktplaats voor de omgeving. Boeren boden hier hun producten aan voor stedelijke consumptie. De stad bood op haar beurt de boeren uit de omgeving functies die zij zelf niet hadden, zoals ambachtslieden en vertier, of bescherming tegen aanvallen.

Deze directe relatie tussen stad en ommeland is in de laatste eeuwen sterk veranderd. De lokale markt van weleer, bestaat niet echt meer. Maar toch is lokale of regionale voedselvoorziening niet verdwenen. Sterker nog, het komt terug.

### Afstand tot eten

Het lijkt wel of tegenwoordig steeds meer geldt 'wat goed is, komt van ver'. De schappen van supermarkt en groenteboer bevatten een exotische verzameling: appels uit Israel, tomaten uit Spanje, sperziebonen uit Kenia en Tanzania, en asperges uit Griekenland. Allemaal producten die we hier ook kunnen telen. Maar omdat ze van ver komen kunnen ze het hele jaar door aangeboden worden. Heeft letterlijke afstand al gezorgd voor een zwakke relatie tussen voedsel en consumenten, de bio-industrie heeft daar nog een figuurlijke afstand aan toegevoegd. Beelden van megastallen, kippen en kuikens in legbatterijen en hormonaal opgepompte kalveren hebben van veel mensen vegetariërs gemaakt.

Gecombineerd zorgen deze ontwikkelingen ervoor dat stedelingen de herkomst van hun eten nauwelijks meer kennen. Voor sommige stadskinderen is het niet meer vanzelfsprekend dat melk geproduceerd wordt door koeien, dat bonen van een plant komen en dat fruit aan de bomen groeit. Soms

krijgen de 'bleekneusjes' uit de stad zelfs georganiseerd de kans om te genieten van het buitenleven: een beter voorbeeld van een verstoorde relatie tussen mensen en voedsel is er niet. Vreemd is die 'afstand' tot ons voedsel echter niet. Het telen van eigen groenten bijvoorbeeld heeft lange tijd het beeld van hippies in tuinbroeken opgeroepen. Denk aan de heerlijk Engelse serie *The Good Life* uit de jaren '70, waar Tom en Barbara Good, moe van het jachtige leven, besluiten om zelfvoorzienend te worden. Die wens om zelfvoorzienend te zijn ging natuurlijk om eten, maar ook om kleding, brandstof en gereedschap. De praktische problemen die dit met zich meebracht stond garant voor een succesvolle TV-serie, maar creëerde ook een blijvend beeld van moestuinen als hippieachtige bezigheid.

### Bewustwording?

Deze afstandelijke relatie tussen (stads-)mensen en voedsel is echter wel aan verandering onderhevig. Die kentering is vooral te zien bij de stedelingen in het ontwikkelde Westen. De hierboven geschetste anonieme massaproductie is minder aantrekkelijk geworden. Consumenten willen weer weten waar hun eten vandaan komt en hoe het is geproduceerd. Waar vroeger een beetje lacherig werd gedaan over Max Havelaar-koffie, is het nu doodnormaal te vragen of de boeren in Zuid-Amerika wel genoeg betaald krijgen. En kijk niet vreemd op als er in een restaurant gevraagd wordt of de tonijn wel 'dolfijn-vriendelijk' gevangen is. Deze trend van bewust en duurzaam omgaan met de leefomgeving, en dus ook met producten die geconsumeerd worden, slaat steeds meer aan.

In de grote Nederlandse steden schieten de biologische supermarkten bijvoorbeeld als paddenstoelen uit de grond. Het 'geitenwollensokkengehalte' dat eerst bij reformwinkels hoorde is helemaal weg. Kijk naar de nieuwe supermarktketen Marqt dat steeds meer vestigingen opent in steden. Zij proberen zoveel mogelijk groenten, fruit, vlees en andere producten uit de omgeving aan te bieden. En ze zijn niet te beroerd om 'groenten met knobbels' te verkopen. Op een kleinschaliger niveau is de vraag naar biologische markten enorm gegroeid en worden er zelfs *underground*-markten georganiseerd. Dit zijn onofficiële markten op tijdelijke plekken waarvan de bezoekers via Facebook

en andere social media worden aangetrokken. Op deze manier groeien stad en ommeland via de voedselketen weer naar elkaar toe. Op dit moment heeft duurzaam en lokaal geproduceerd eten nog een erg elitair en yupperig imago, maar de acceptatie gaat snel. Zo promoot supermarktketen c1000 ook dit soort eten prominent in de winkels met houten kratjes met groenten en fruit. Bovendien heeft duurzaam en bewust omgaan met eten een sterke relatie met de gezondheid en welvaartsziekten als diabetes en obesitas. Gezondheid gaat iedereen aan.

### Stadse groenten

De laatste jaren is het verbouwen van groenten in de stad aan een enorme opkomst bezig en begint het zelfs hip te worden. De toekomst van de productie van voedsel ligt daarom misschien wel volledig in de stad. Moestuinen op volkstuincomplexen straalden vroeger een kneuterigheid en burgerlijkheid uit waar de stedelijke kosmopolieten zich maar weinig door aangetrokken voelden. Maar nu heet het *city-farming* en is het hip en happening. Het zijn niet alleen meer speciaal opgezette volkstuinen, waar de groenten verbouwd worden. Ook op balkons, daktuinen en zelfs op braakliggend terrein groeien nu de kruiden, sla, knolrapen, wortels en paprika's.

De moestuin van vroeger is opeens modern en hip geworden. Tom en Barbara Good zijn de jaren '70 ontgroeid! Het gaat hier natuurlijk om kleinschalige initiatieven die de grote systemen van voedsel-distributie over de wereld niet in gevaar brengen, maar de trend is duidelijk. Mensen willen weten waar hun eten vandaan komt. Wat is dan beter dan weten dat je het in je eigen tuin hebt verbouwd?

Deze trend in het zelfverbouwen van voedsel sluit aan bij de revival van het wonen in de stad. Waar in de jaren '80 vrijwel iedereen die het maar even kon veroorloven de stad ontvluchtte, trekt de stad de laatste decennia juist steeds meer mensen aan. Deze mensen maken een bewuste keuze om in steden te wonen en zijn bereid daar offers voor te brengen. Want in de stad krijg je nu eenmaal minder vierkante meters voor je euro en is het drukker dan in een kleine gemeente. Laat staan dat je je auto (of twee auto's) voor de deur kwijt kan. Maar je krijgt daar als stadsbewoner ook veel voor terug in de vorm van een hoog voorzieningsniveau.

Vooral de hogeropgeleiden en *creatieven* hebben de stad herontdekt en zorgen ervoor dat een stad als Amsterdam na een periode van krimp inmiddels weer groeit in inwonertal. Bovendien zorgen zij voor een levendigheid, juist ook in de buurten buiten het centrum. Econoom Richard Florida heeft in diverse boeken deze *creative class* en hun wensen beschreven. Voor economische groei is hun aanwezigheid van groot belang, zo wordt nu algemeen verondersteld. Juist deze groep voelt zich aangesproken en aangetrokken door een stedelijke sfeer met culturele voorzieningen, horeca en een openbare ruimte die ruimte biedt voor ontmoetingen. Een stad zoals Jane Jacobs, pleitbezorgster van een levende en levendige stad, die voor ogen had. Daarin passen moestuinen, boerenmarkten en groenten op een dakterras prima.

Door de hernieuwde trek naar de stad en een directere relatie tussen stad en ommeland, wordt het groen rond de stad weer belangrijker, juist voor die stadsbewoners. Zij willen namelijk kunnen genieten van het groen en zien wat daar groeit en leeft. Zoals een oude D66-campagneslogan luidde: 'Iedere Amsterdammer moet binnen een kwartier fietsen een koe in de ogen kunnen kijken en de zon op haar natte neus zien glinsteren'. Daarom is het van belang de groene ruimte rondom steden in stand te houden en deze zodanig in te richten dat het een functie heeft. Daar wordt in eerste instantie aan recreatie gedacht, maar voedselvoorziening kan hier ook een functie hebben in de vorm van kleinschalige akkerbouw. Op die manier wordt ook verrommeling van dit gebied, door te bouwen in het groen rond de stad voorkomen. Want hoeveel golfbanen heeft een stad nou echt nodig...?

‘Moestuinen op volkstuincomplexen straalden vroeger een kneuterigheid en burgerlijkheid uit waar de stedelijke kosmopolieten zich maar weinig door aangetrokken voelden. Maar nu heet het *city-farming* en is het hip en happening’

### Autarkie voor de stad?

De stad en het ommeland worden dus steeds meer met elkaar verbonden, net als in de tijd toen de steden als marktplaatsen fungeerden. En de volgende stap is ook al gezet: het *indoor* verbouwen van groente en fruit. Door technologische ontwikkelingen is het mogelijk om in een geconditioneerde ruimte groente en fruit te kweken. Er wordt nu gewerkt aan een manier om dit zo vorm te geven dat het in container-formaat kan gebeuren. Zo kunnen de *indoor* verbouwde groenten geëxporteerd worden. Dat is de wereld, of eigenlijk de voedseldistributieketen, op z'n kop: de stad voorziet het ommeland van voedsel. In Amsterdam zijn ondernemers al bezig een geschikt leegstaand kantoor te vinden ([www.de-groentenuitamsterdam.nl](http://www.de-groentenuitamsterdam.nl)). Als dit allemaal lukt, is hiermee de band tussen stad en ommeland als het gaat om voedsel opnieuw doorbroken, maar nu omdat voedsel in de stad zelf geproduceerd wordt! Wellicht heeft de stad het ommeland, of dat nu de directe omgeving is of een land aan de andere kant van de wereld, uiteindelijk helemaal niet meer nodig en gaat de stad gewoon voor haar eigen eten zorgen; de stad als autarkisch op het gebied van voedsel. Dat klinkt als een vreemde fantasie, maar wie had ooit verwacht dat je tomaten en paprika's in een kantoorpand kon verbouwen?

**Sebastiaan Capel** is stadsgeograaf, en **Ivar Manuel** is bioloog. Beiden zijn gemeenteraadsleden voor D66 in Amsterdam en daar respectievelijk woordvoerder Economische Zaken en Wonen en woordvoerder Groen, Milieu en Duurzaamheid.

# Schuyer Minder Kamerleden

Het kabinet heeft overeenkomstig de afspraak in het regeerakkoord een wetsontwerp ingediend dat de verlaging van het aantal Eerste en Tweede Kamerleden regelt. Aangezien dit wetsontwerp alleen via een grondwetswijziging realiteit kan worden, behoeft men geen helderziende te zijn om te beseffen dat het de eindstreep niet zal halen, zoals de CDA'er Jan Schinkelshoek het formuleerde. De argumentatie bij het wetsontwerp (de trap van bovenaf schoonvegen!) is van dien aard, dat een serieuze politicus er ook nauwelijks tijd aan zal besteden. En dat is toch te betreuren.

Uit elke peiling blijkt dat een zeer grote meerderheid – soms wel van 80% – van de bevolking wel wat ziet in het verminderen van het aantal Kamerleden. Als dit wetsontwerp alleen maar wordt afgeschoten zonder er serieus bij stil te staan dan is dat weer een gegeven dat de kloof tussen de politiek en de burgers zal verbreden. Niet te ontkennen valt immers dat er door de komst van een vierde bestuurslaag – Europa – en door een constante uitbreiding van gemeentelijke en regionale taken de positie van het parlement ter discussie staat en daar hoort de omvang van dat parlement bij betrokken te worden. D66 zou er verstandig aan doen om de discussie niet uit de weg te gaan. Bijvoorbeeld door de discussie uit te breiden met de vraag of het niet hoogst noodzakelijk is de positie van het parlement te versterken. Een kleiner parlement zou bespreekbaar kunnen, en naar mijn mening moeten zijn, als dat gepaard gaat met een gelijktijdige uitbreiding van de ondersteuning van dat

parlement. Hetgeen tot een duidelijk democratische versterking kan leiden. Als het geld dat bespaard wordt door het voorstel van vermindering van het aantal Kamerleden wordt ingezet voor versterking van de ondersteuning van dat parlement, dan lijkt me dat een bespreekbaar voorstel. Natuurlijk moet die versterking er komen voor het gehele parlement en niet per fractie. Versnippering werkt contra productief.

Als die versterking er is dan kan er permanent onderzoek komen naar de effecten van wetgeving. Wat er wordt onderzocht is dan een kwestie van het vinden van een parlementaire meerderheid voor een voorstel. De ervaring met parlementair onderzoek en parlementaire enquêtes laten een aantal dingen duidelijk zien. Ten eerste leidt het tot grote aandacht van de media en het publiek. Ten tweede leidt het met regelmaat tot aanpassing van beleid. Er worden lessen getrokken uit fouten. Een permanente situatie waarbij het parlement onderzoek doet naar gevolgen van beleid zal er ook toe leiden dat het niet meer gaat over welk poppetje moet aftreden maar over hoe we het beleid beter tot uitvoering kunnen brengen. Het is hoog tijd dat het parlement wordt versterkt ten opzichte van het grote ambtelijke apparaat dat de regering ter beschikking staat. Als de discussie over de omvang van het parlement op deze manier gevoerd zou worden, is er reden om ook het aantal parlementsleden in discussie te brengen. Naar mijn mening is een goed toegerust parlement van 100 Tweede Kamerleden en 50 Eerste Kamerleden dan te verkiezen boven een parlement waarbij er wel meer Kamerleden zijn maar de mogelijkheden om de regering te controleren op vitale aspecten in feite vrijwel onmogelijk is.

Eddy Schuyer

Iedereen moet eten. Ook mensen in de stad. Deze relatie is zo alledaags dat we er nauwelijks bij stilstaan. En toch zou dat wel moeten, vindt de Londense architect Carolyn Steel. Haar boek *Hungry City* (2008) laat zien dat voedsel bepaalt hoe wij bouwen, wonen en leven. Onlangs verscheen een Nederlandse vertaling.

door Floor Meijer

# DE HONGERIGE STAD HOE VOEDSEL ONS LEVEN VORMT

In *De hongerige stad* verbindt Carolyn Steel haar twee grootste passies: 'voedsel' en 'architectuur'. Die combinatie klinkt misschien vergezocht, maar blijkt al snel uiterst krachtig. Steel maakt aannemelijk dat onze wereld altijd al is vormgegeven door voedsel. We hoeven maar naar steden te kijken om het tastbare bewijs te zien. Van oudsher wordt hun omvang en stratenplan direct beïnvloed door de beschikbaarheid van voedsel. Sterker nog, steden konden slechts bestaan bij de gratie van hun vermogen om de eigen inwoners te voeden. En die vaardigheid vereiste van meet af aan een ijzeren greep op het voedselproducerende achterland.

Aan het begin van de 21<sup>ste</sup> eeuw is aan deze praktijk weinig veranderd. Alleen de schaal waarop de stedelijke honger de rest van de aarde beïnvloedt, is oneindig veel groter. Nu de halve wereldbevolking stadsbewoner is en het achterland zich over de hele wereld uitstrekt, hebben steden een grotere ecologische voetafdruk

dan ooit. Ze slurpen voedselkilometers en hun voortdurende vraag naar grote hoeveelheden goedkoop voedsel heeft een industrieel voedselstelsel gecreëerd dat berust op monocultuur en bio-industrie. De snel toenemende verstedelijking zal de druk op hulpbronnen alleen maar verder opvoeren. Volgens Steel ontstaat hiermee een onhoudbare situatie. Om te voorkomen dat onze planeet volledig uitgeput raakt, zullen we een nieuw, duurzaam stedenbouwkundig model moeten bedenken. En in dat model zullen we onze omgang met voedsel radicaal moeten herzien.

Waar is het precies mis gegaan tussen de stedelingen en hun voedsel? Steels analyse is simpel: door de massale verstedelijking en industrialisering zijn stadsmensen vervreemd geraakt van de natuur, van het land en dus van hun eten. Omdat het productieproces van voedsel zich volledig buiten ons blikveld afspeelt, zijn we ons niet meer bewust van wat we eigenlijk eten. We

## De hongerige stad

Carolyn Steel  
Nederlandse vertaling 2011

ISBN 978-90-5662-805-5  
Rotterdam: Nai Uitgevers  
Prijs €19,95



stoppen onze supermarktkarretjes vol producten waarvan we ons niet meer afvragen waar, door wie en onder welke omstandigheden ze zijn geproduceerd. Dit maakt ons tot speelbal in de handen van de voedselindustrie, een handjevol door commercie gedreven multinationals wier activiteiten zich langs de gehele voedselketen – van gen tot supermarktschap – afspelen. Het spectrum van onderwerpen dat Steels boek beslaat is uiterst breed. Klimaatverandering, verlies van biodiversiteit, *peak oil*, kapitalisme, wereldhandel, obesitas, ondervoeding, dierenleed; voedsel blijkt al deze mondiale troebelen op een complexe manier met elkaar te verbinden. Ook Steel zelf toont zich in haar inleiding verbaasd door de reikwijdte van haar onderwerp. Zij zag voedsel tijdens haar jarenlange onderzoek uitgroeien tot *hot topic* en kon naar eigen zeggen geen radio of televisie aanzetten zonder weer een aantekening te moeten maken. Het resultaat laat zich lezen als verslag van een

persoonlijke ontdekkingstocht kriskras door Groot-Brittannië. Steel neemt de lezer mee naar een appelfestival in het graafschap Kent, naar een voedseldistributiecentrum in Crick, naar Borough Market in Londen en naar de keuken van het Savoy hotel. Haar verhaal bouwt ze om deze persoonlijke belevenissen heen. In zeven hoofdstukken volgt ze letterlijk de weg die ons voedsel aflegt, van het platteland naar regionale distributiecentra, via de stedelijke markten en supermarkten naar onze keukens en tafels en van afvalbak en riool naar vuilverbrandingsovens en waterzuiveringsinstallaties. Hierbij besteedt ze veel aandacht aan de vraag 'hoe het zo gekomen is'. Een groot deel van haar relaas beschrijft de historische relatie tussen stad en voedsel. Dankzij Steels persoonlijke, toegankelijke en interdisciplinaire benadering heeft *De hongerige stad* de potentie om een groot publiek aan het denken te zetten over een uiterst relevant en actueel thema. 'Wie dit boek leest, stopt nooit

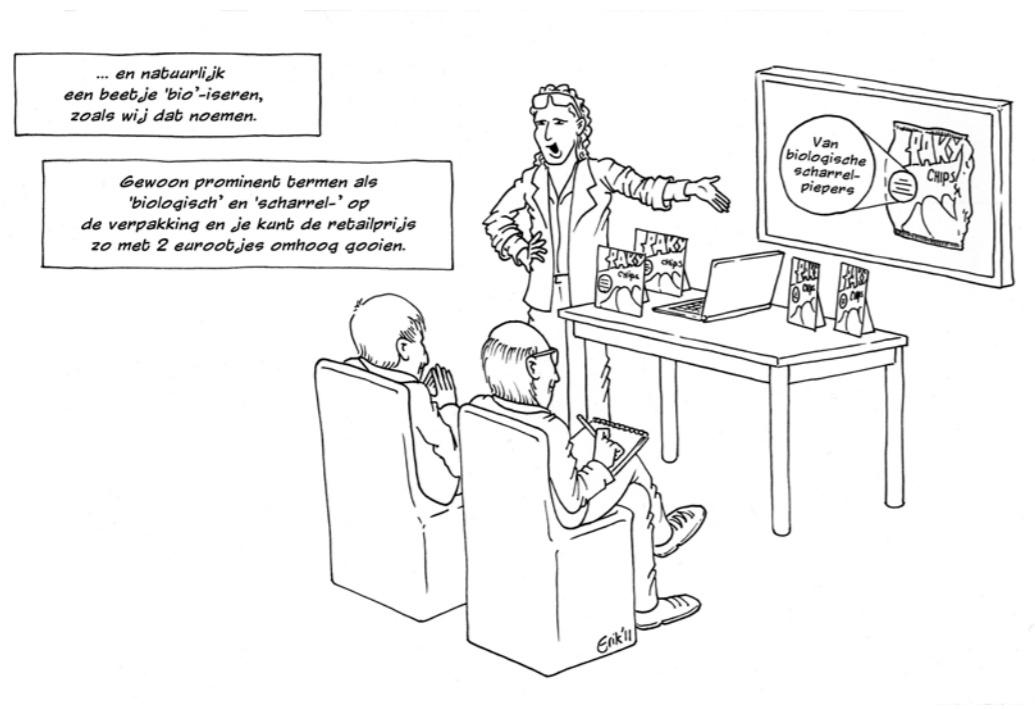
meer iets gedachteloos in zijn mond', vermeldt de uitgever op de kaft. Dat zou uiteraard een mooie verdienste zijn. De kracht van Steels werk zit hem vooral in het geheel van de compositie die zij als een vernuftig architect opbouwt. Het bouwwerk zelf is nieuw, de individuele bouwstenen zijn dat niet. Vaak gaat het om bekende casussen die door het tempo van Steels proza wat ongenueanceerd en anekdotisch overkomen. Opvallend is ook haar luchtige toonzetting, een stijl die in de slordige Nederlandse vertaling niet goed uit de verf komt.

Bijna onvermijdelijk is dat de lezer na 300 pagina's vol huiveringwekkende misstanden met een hopeloos gevoel achterblijft. Is er wel een uitweg uit de bestaande situatie? Ook Steel lijkt daaraan te twijfelen. In haar afsluitende hoofdstuk komt ze met 'kleine antwoorden' – en zelfs die hebben een utopische klank. We moeten voedsel weer een centralere plek toebedelen, zegt ze. In onze eigen levens, maar ook in de wijze waarop we de steden van de toekomst gaan inrichten. In de beoogde *food revolution* zullen overheden vol-

gens Steel niet het voortouw nemen. Die hebben zichzelf lang geleden buiten spel gezet door de verantwoordelijkheid voor de voedselvoorziening over te dragen aan de levensmiddelenindustrie. Nee, verandering zal moeten komen van de consumenten.

Maar is dat realistisch? Doen mensen die gewend zijn geraakt aan prijzen waarin de werkelijke kosten niet verdisconteerd zijn nog vrijwillig afstand van goedkoop voedsel? Trekken ze van supermarkt naar boerenmarkt? Stappen ze over op biologisch? Leggen ze een moestuin aan en gaan ze weer *from scratch* koken? In de stimulering van dit hoogst wenselijke gedrag zal de overheid toch op zijn minst een rol moeten spelen. De introductie van een kiloknallertax lijkt me een aardig begin.

**Floor Meijer** is historicus en blogt op [www.hungryhistorian.wordpress.com](http://www.hungryhistorian.wordpress.com) over de geschiedenis van eten en eetcultuur.



## POSTBUS 66

D66 wil, of hoopt, dat iedereen het beste uit zichzelf haalt. Sommigen noemen dat ook wel uitblinken of excelleren. Maar kan iedereen dat wel? En zijn we met deze wens niet een partij voor *the happy few* in plaats van voor de gemiddelde Nederlander? Ton Monasso bespreekt wat excelleren eigenlijk is, en wat de politiek in het algemeen en D66 in het bijzonder er wel of niet mee moet.

door Ton Monasso

# Goed, beter, best...

## Tussen de middelmaat en excellentie

Begrippen als uitblinken en excelleren zijn het afgelopen decennium weer salonfähig geworden. De egalitaire Nederlandse cultuur van voorheen heeft met Balkenende-II een kleine maar merkbare correctie ondergaan richting differentiatie, beloning-naar-werken en waardering voor bijzondere prestaties. Een duidelijke belichaming daarvan was Laurens Jan Brinkhorst die als minister van Economische Zaken de ‘zesjescultuur’ wilde bestrijden en Nederlanders opriep ‘hun kop boven het maaiveld uit te steken’. De oprichting van het Innovatieplatform moest talent een duwtje in de rug geven, en sindsdien is het aantal ‘talentenklasjes’ in het hoger onderwijs hand over hand toegenomen. Sociaal-liberalen hebben een prestatieveld met meer reliëf altijd aantrekkelijk gevonden. Maar wat trekt ons daar precies zo in aan, en welke vraagstukken brengt het met zich mee?

### Een relatief begrip

Excelleren duidt in het dagelijks taalgebruik op een proces, een activiteit, waarbij mensen of

organisaties een zo goed mogelijke prestatie neerzetten. Maar goed is niet voldoende: het gaat erom tot een prestatie te komen die andere of anderen overtreft. Een excellente keeper houdt ballen tegen die vrijwel iedereen had gemist. En een excellente wetenschapper brengt creativiteit mee die anderen in de luwte zet. De prestatie wordt dus altijd afgezet tegen een omgeving, en daarmee is excellentie een relatief begrip. Bedoelen we met een excellente leerling de beste van de klas, van de school of de volgende Nobelprijswinnaar? Is Fanny Blankers Koen minder excellent nu haar sprinttijden zijn verbeterd? Excelleren kan iemand niet zomaar, maar komt voort uit zowel talent als hard werken. Er zijn maar weinig voorbeelden van talenten die uitblinken zonder daar iets voor te hoeven doen. Als het speelveld maar groot genoeg is, zal er altijd concurrentie zijn van talenten die ook nog eens hard hebben gewerkt. Omgekeerd geldt ook dat je met hard werken alleen niet snel een excellente prestatie neer zult zetten, omdat er altijd getalenteerden zijn die door even hard te zwoegen verder komen.

Excellentie is dus ook niet voor iedereen weggelegd. Het uitstijgen boven iets of iemand anders impliceert ten minste dat er sprake is van een zichtbare afwijking, en ook dat maar weinigen erin slagen om dat te doen. Er moet vooral een contrast zijn met ‘de middelmaat’. Die middelmaat is geen puntbegrip. Een zesje is middelmatig, maar een 6,5 ook. Een 7 als het moet, en soms een 8. Excellentie begint niet op een vaste plek, maar in ieder geval daar waar iemand duidelijk afstand neemt van de grijze massa: de prestatie van de meesten.

### Een sociaal-liberaal begrip

Onder sociaal-liberalen wordt excellentie vaak opgerekt: het ‘boven jezelf uitstijgen’, of ‘het beste uit jezelf halen’ valt dan binnen bereik. Dan gaat het vooral om de wijze waarop individuen hun talenten benutten of hun sociale omgeving ontstijgen. Het lijkt verwarrend om het e-woord hiervoor te gebruiken, maar onzuiver is het niet. Een vmbo-drop-out die zichzelf heeft herwonnen, kan een excellentere prestatie neerzetten dan

een vwo’er die met twee vingers in zijn neus zijn diploma haalt. In een eerlijke vergelijking zouden de omstandigheden mee moeten tellen, net zoals het meisjeselftal van tienjarigen niet in hetzelfde klassement staat als de betaalde ploeg van Ajax. De bijzondere waardering van excellentie onderscheidt sociaal-liberalen van andere politieke stromingen. Liberalen willen individuen zo min mogelijk beperken in hun vrijheid, en daartoe behoort ook de vrijheid om te excelleren. Sociaal-liberalen hanteren een brede definitie van vrijheid. Zij vinden dat niet alleen klassieke vrijheden – vooral het recht met rust gelaten te worden door anderen en de overheid – van waarde zijn. Juist ook de vrijheid om jezelf te ontwikkelen en te excelleren wordt hoog aangeschreven. Klassiek-liberalen leggen vooral de nadruk op de economische kant van excellentie – een markteconomie stimuleert relevante excellentie als vanzelf. Sociaal-liberalen kijken ook naar vormen van excellentie die door de markt niet volledig gewaardeerd worden. Culturele of wetenschappelijke excellentie zijn daar voorbeelden van.

‘Het uitstijgen boven iets of iemand anders impliceert ten minste dat er sprake is van een zichtbare afwijking, en ook dat maar weinigen erin slagen om dat te doen. Er moet vooral een contrast zijn met “de middelmaat”’

Deze focus op excellentie past in een sociaal-liberaal samenlevingsbeeld dat kan worden samengevat met de term ‘meritocratie’: een maatschappijordening waarin individuen beloond worden op hun merites, op hun verdiensten. Een meritocratie plaatst een goede persoonlijke prestatie in een maatschappelijk kader, en waardeert de prestatie zowel cultureel als economisch positief: de besten mogen letterlijk en figuurlijk ‘betaald’ worden voor hun bijdrage. Economisch gezien kunnen bijzondere prestaties een disproportioneel goede invloed op de welvaart hebben. Als iedere farmaceut apotheker was geworden, hadden we dan ooit aidsremmers gehad? Sommige sectoren zouden niet eens bestaan zonder excellentie. Als de eredivisie van het vaderlandse voetbal bestond uit voetballers met het balgevoel van ondergetekende, zouden Feyenoordfans liever gaan breien op zondagmiddag. Evenmin is het een genot om naar valse zangers (het gros der mensheid) te luisteren. Excellente prestaties kunnen ook het gemiddelde omhoogtrekken door te inspireren. In de televisiestrijd om de nieuwe Evita faalden velen halverwege, maar ze zijn wel verder gekomen dan wanneer er geen iconische prestaties waren geweest.

#### **Spanningsveld: waar blijft de middelmaat?**

De continue druk om te presteren heeft echter ook een keerzijde. De socioloog Richard Sennett

beschrijft een aantal daarvan in zijn boek *De Cultuur van het Nieuwe Kapitalisme*. De voortgezette arbeidsdeling, de druk om flexibel te zijn en de lat steeds hoger te leggen zorgen ervoor dat steeds meer mensen mentaal uitgeput raken en soms vervreemden van hun werk. Voor iedereen – juist ook voor de goed presterenden – geldt dat voor de verwachte prestaties soms andere gelukselementen moeten wijken. Een excellente pianist of sporter is vaak iemand die er keihard voor getraind heeft, dit ten koste van andere levensdoelen. Daarnaast zien sociaal-liberalen vaak over het hoofd dat excellentie niet kan bestaan zonder middelmaat. D66 heeft het niet zo op de middelmaat, maar niet iedereen kan de eerste viool spelen in een orkest. Ons laatste verkiezingsprogramma voor de Tweede Kamer (2010) constateert dat er veel goede, maar weinig excellente studenten zijn. Als dat zo is, dan gaat de vlag uit bij menig egalitair ingestelde partij, maar bij ons wekt het ongenoegen. Wie zich afzet tegen die middelmaat geeft daarmee aan dat excellentie geen vies woord is en dat presteren mag. Maar waar blijven dan de ‘gewone, middelmatige’ Nederlanders in ons wensbeeld?

Een middelmatige prestatie is voor veel mensen het maximaal haalbare, maar daarmee halen zij toch vaak het beste uit zichzelf? Door met *dédain* over de middelmaat te spreken, keren we weer terug bij Sennett. ‘Mislukkelingen’ krijgen

weinig genade, en een gemiddelde prestatie zal door niemand geroemd worden. Een dergelijke culturele omgeving leidt misschien wel tot het tegenovergestelde van wat de bedoeling was: als excellentie niet binnen bereik is, is er ook geen motivatie meer om beter te worden? Sociaal-liberalen moeten zichzelf dus de vraag stellen in hoeverre, en wanneer, excellentie belangrijker is dan een goede middelmaat. Hoe eerlijk is het om excellent talent te belonen, terwijl niet iedereen een gelijke kans heeft om dat talent te ontwikkelen. En in hoeverre waarderen we ook hard werken op zich, zelfs als dat economisch gezien weinig oplevert? Een hoogleraar die voor twee dagen per week is aangesteld, verdient nog altijd meer dan een ervaren bouwvakker die vijf dagen aan de bak moet. Hoe ver moeten we ingrijpen in ‘ongelijke beloning’ met instrumenten als het minimumloon en het aftoppen van topsalarissen? Vinden we dat wenselijk?

#### **Een rol voor de overheid?**

Een ander terugkerend politiek vraagstuk is in hoeverre de overheid excellentie moet stimuleren. Volstaat het om barrières weg te nemen, of is er meer nodig? De eerdergenoemde maatschappelijke baten – het inspireren van allen, inclusief de middelmaat, culturele en sportieve prestaties en wetenschappelijke doorbraken – zouden aanleiding kunnen geven om de maatschap-

pelijke portemonnee te trekken. D66 heeft in de afgelopen jaren bijvoorbeeld gestreden tegen het bemoeilijken van tweede studies voor studenten. In de discussies over cultuur wilden we ten minste dat ‘topinfrastructuur’ zoals het Concertgebouw-orkest werden ontzien.

Vaak wordt het profijtbeginsel als tegenargument voor overheidsbemoeienis in stelling gebracht: excellente presteerders profiteren zelf vaak ook van hun prestatie. De *sweet spot* van het stimuleren van uitzonderlijke prestaties ligt dan ook bij die vormen van excellentie die door ‘de markt’ niet voldoende worden gewaardeerd. De excellente belegger behoeft geen publieke ondersteuning, en dat geldt wellicht ook voor de topadvocaat in spe die een juridische *honours class* volgt. Maar zouden de excellente leraar, kleinkunstenaar of fysicus wel op enige hulp mogen rekenen?

Hoewel? Een oude wijsheid luidt dat excellente mensen zichzelf redden in elk systeem, en eerder ondanks dan dankzij de invloed van hun omgeving. Beschouw er dus lustig op los, maar echte excellentie is een kracht van mensen, niet van de maatschappij of de politiek en al helemaal niet van de overheid.

**Ton Monasso** was voorzitter van het panel dat de onderwijsvisie van de Mr. Hans van Mierlo-stichting heeft geschreven.

‘Sociaal-liberalen zien vaak over het hoofd dat excellentie niet kan bestaan zonder middelmaat. D66 heeft het niet zo op de middelmaat, maar niet iedereen kan de eerste viool spelen in een orkest’



www.cartooncreator.nl

# idee

tijdschrift van de  
Mr. Hans van Mierlo stichting

jaargang 32  
nummer 5  
september 2011

idee verschijnt 6 x per jaar  
ISSN nr. 0927-2518



**redactie**  
Constantijn Dolmans (voorzitter),  
Annelou van Egmond, Corina Hendriks,  
Laura Kaper, Mendeltje van Keulen,  
Gijs van Loef, Frank van Mil, Arthur Olof,  
Mark Sanders, Anthonya Visser

**eindredactie**  
Corina Hendriks

**aan dit nummer werkten mee**  
Floris van den Berg, Meta Berghauser Pont,  
Hidde Boersma, Marijn Bosman,  
Marjolein Burgerhout, Sebastiaan Capel,  
Niek van Dijk, Rik van Dijk,  
Annelou van Egmond, Thijs Kleinpaste,  
Peter Klosse, Berber Kramer, Ivar Manuel,  
Eline van der Mast, Floor Meijer, Ton Monasso,  
Stientje van Veldhoven, Joris Voorhoeve,  
Ad van Vugt, Gosse Vuijk

**fotografie**  
Herman Wouters

**illustraties**  
Erik Haverkort, Peter Welleman

**concept**  
Toon Lauwen, Wilmar Grossouw

**ontwerp**  
de ontwerpvloot, Den Haag

**druk**  
Drukkerij Uleman-De Residentie, Zoetermeer

**uitgave en administratie**  
Mr. Hans van Mierlo Stichting  
Hoge Nieuwstraat 30  
Postbus 660, 2514 EL Den Haag  
T. 070 356 60 66  
www.mrhansvanmierlostichting.nl

Lezersbijdragen zijn welkom. Inlichtingen over  
voorwaarden en redactiebeleid kunt lezen op:  
[www.d66.nl/kennis/item/zelf\\_schrijven](http://www.d66.nl/kennis/item/zelf_schrijven)  
of opvragen bij de redactie: [idee@d66.nl](mailto:idee@d66.nl)

Een jaarabonnement kost € 36 en voor studenten  
€ 21 (een kopie OV-studentenkaart meesturen).  
Het abonnement gaat 1 januari in.  
U ontvangt bij het afsluiten van het abonnement  
€ 6 korting per al verschenen nummer van de  
lopende jaargang. Opzegging voor 1 december.

**Mr. Hans  
van Mierlo  
Stichting**

# Rechtvaardigheid

De rechtsorde, onderwijs, natuurzorg en milieu. Deze belangrijke voorzieningen van de gemeenschap moeten uit belastingen worden betaald. De meeste belasting wordt geheven op arbeid, omdat inkomens makkelijk te belasten zijn. Maar de heffing op middeninkomens is relatief hoog. Dat pakt voor sommigen uit als een straf op extra inspanning. De belasting op kapitaal is daarentegen laag en er is vrijwel geen belasting op speculatiewinst en zeer snelle vermogensgroei. Dat is niet rechtvaardig en bovendien ondoelmatig. De belasting op extreem hoge inkomens is ten onrechte dezelfde als die op middeninkomens (het toptarief van 52%). Wie veel hypotheekrente kan aftrekken heeft niet zoveel last van dat tarief.

Dit stelsel voldoet niet aan eisen van rechtvaardigheid. Het tast het gevoel van billijkheid aan bij mensen met lage en middeninkomens die niet van veel renteaftrek kunnen profiteren, en heeft de prijzen van huizen kunstmatig verhoogd. Er zijn dus veel redenen om nog eens kritisch naar het belastingstelsel te kijken. Een extra reden is dat met belastingmaatregelen ook milieudoelen kunnen worden gediend, vooral door heffingen op grondstoffen en fossiele brandstoffen, vooral als uit de opbrengst de heffing op arbeid kan worden verlaagd. Dat bevordert hergebruik, herstel, en zuinigere productie en verbruik.

De huidige regering doet weinig om het stelsel te verbeteren. Door forse bezuinigingen worden wel veel

zwaardere lasten op de schouders van mensen met lage en middeninkomens gelegd. De noodzakelijke beperking van het overheidstekort lost de regering op door belangrijke uitgaven van het rijk te verminderen, gemeenten te korten, en diverse kosten naar burgers te schuiven. Waar dat tot opeenstapeling van kortingen leidt, wordt dat als erg onrechtvaardig ervaren. Het is daarom schrijnend dat zeer hoge inkomens, grote bonussen en speculatiewinsten niet zwaarder worden belast. De economische crisis is immers niet door mensen met lage en middeninkomens veroorzaakt. Een korting van de Nederlandse ontwikkelingshulp met een miljard euro is eveneens een onlogische reactie op de crisis, omdat de crisis de allerarmsten in de wereld veruit het hardst heeft getroffen. Het aantal mensen dat dagelijks honger lijdt is mede door westers financieel wanbeheer opgestuwd naar 975 miljoen, wat bijna één op de zeven mensen in de wereld is.

Er is veel te zeggen voor een grondige herziening van het belastingstelsel om onrechtvaardigheden te verminderen en de heffingen bovendien doeltreffender te maken. Daar hoort ook een heffing op extreem hoge arbeidsinkomsten en zeer snelle kapitaalgroei bij. Daarmee worden dan meteen hoge bonussen aangepakt die bedrijven aan bestuurders en financieel experts betalen, wanneer zij de winstcijfers hebben kunnen opdrijven door gewiekste financiële transacties. Zulke manipulaties scheppen geen welvaart en gaan ten koste van de belangen van talloze mensen. De bekende tegenwerping is dat een hoog tarief, of het beperken van hypotheekrenteaftrek, of een

speculatie-winst belasting, weinig zou opleveren en ten koste gaat van de inspanning van mensen die belangrijk zijn voor de economie. Top-managers en specialisten zouden zich elders gaan vestigen omdat het belastingklimaat in het buitenland vriendelijker zou zijn. Zo zou talent de grenzen over worden gejaagd.

Ik vind dit geen steekhoudende bezwaren. Ten eerste hangt het wegjaargeffect af van de mate waarin het eigen belastingstelsel verschilt van het buitenland. Daar staan weer andere voordelen van een goed geordende maatschappij met behoorlijke voorzieningen tegenover. De vs, in sommige opzichten een belastingparadijs, heeft vermogenswinstbelasting. Waarom zou dat in Nederland dan niet kunnen? De landen om ons heen laten voorts veel minder hypotheekrenteaftrek toe. En voor topverdieners die naar belastingparadijzen vluchten staan weer veel andere mensen klaar die opgevallen plaats en graag overnemen en misschien wel veel beter presteren.

Een samenleving die rechtvaardigheid met doelmatigheid wil combineren, de staatsschuld wil verlagen om beter op de toekomst te zijn voorbereid en geen onbetaalde rekeningen op volgende generaties wil afwentelen, doet er goed aan een modern, eenvoudig, doeltreffend en vooral rechtvaardig stelsel van belastingen te ontwerpen. De onrechtvaardigheden in het stelsel en het beleid van het huidige Kabinet zullen steeds duidelijker worden. D66 kan het voortouw nemen in een forse verbetering van het stelsel, die dan door het volgende kabinet zal moeten worden ingevoerd.