

We verwaarlozen bij landbouw en voeding altijd het geheel

Voorstanders van varkensflats prijzen deze aan als zeer milieuvriendelijk. Veel varkens op

een flink aantal verdiepingen, met onderin het slachthuis. Dat scheelt vervoer en dierenleed tijdens het vervoer. Vergeeten wordt echter dat varkens moeten eten en poepen. Het eten zou natuurlijk van voedselresten uit de buurt kunnen komen, maar het meeste daarvan zou worden afgekeurd om voedsel-hygiënische redenen. Het voer - zoals soja en mais - moet dus van ver komen. Weg milieuvoordeel. En de mest? Vrachtwagens die af en aan rijden met voer en mest, leuk voor de omwonenden. Vergeet ook de stank niet. Varkensflats hebben bovendien een aanzuigend effect. Kan je ermee verdienen, dan komen er steeds meer en dus krijg je meer problemen met mest en fijnstof. Kortom, varkensflats vormen een deeloplossing, maar verergeren de problemen van het geheel.

Landbouw en voeding zijn zo complex, dat velen het geheel uit het oog verliezen en zich alleen richten op een bepaald deelaspect. Ook bestaande voedingsrichtlijnen letten alleen op een deelaspect van eten. Ze letten goed op de nutriënten en zeggen dat je matig moet eten. Maar ze vergeten dat eten een sociale activiteit is, en dat gezamenlijk eten een soort beloning is na een zware werkdag. Gezamenlijk eten (en samen koken) zorgt voor langzamer eten en een betere vertering. Toch bevelen voedingsrichtlijnen het samen eten niet aan. Ook zeggen ze niets over hoe om te gaan met de onvermijdelijke restjes. Eigenlijk zouden alle receptenmakers moeten aan-

MICHEL KORTHALS



geven wat te doen met de visgraten (maak er vissoep van), met de botten (saus of bouillon) of de schillen (composteer!). Opnieuw, ze bestrijken een deel en laten het geheel buiten beschouwing. Psychologen noemen dat hypocognitie.

Voedsel opvatten vanuit nutriënten en de daarbij horende levensmiddelen is dus een deelaanpak. De focus op eten - en niet meer dan dat - is funest voor eten als geheel. Eten is veel meer dan eten. Het is: voorbereiden - ingrediënten uitzoeken, kopen of zelf oogsten -, koken, de maaltijd organiseren met of zonder familie en of kennissen, samen eten en opruimen. Deze vaardig-

heden zorgen fysiologisch voor een betere vertering, psychologisch voor een beter gevoel en voor smaakontwikkeling en sociologisch voor versterking van sociale contacten. Eten is het ontwikkelen van voedselvaardigheden, zodat je steeds beter ingrediënten kunt kiezen, kunt koken, kunt proeven, en kunt genieten van de maaltijd. Voedingsrichtlijnen zouden dus over voedselvaardigheden moeten gaan: hoe ingrediënten te verkrijgen die voldoen aan je voorkeuren; hoe lekkerder te koken; hoe maaltijden te organiseren, zodat eenzaamheid wordt teruggedrongen, en hoe je smaak te ontwikkelen. Producenten zouden eveneens verantwoordelijkheid moeten nemen voor het geheel, zodat er duurzame en gezonde ketens - inclusief eindgebruikers! - ontstaan.

Prof.dr. Michiel Korthals is professor Filosofie, University of Gastronomic Sciences, Pollenza/Bra (Italy) en emeritus professor Toegepaste Filosofie, Vrije Universiteit en Wageningen Universiteit. Afgelopen voorjaar verscheen zijn boek 'Goed eten. Filosofie van voeding en landbouw'.