

Dagen zonder verplichtingen

Toen de dieren nog spraken werd veertig dagen lang gevast door het weglaten van lekkernijen uit het dagelijks menu. De sobere periode werd afgerond door het uitgespaarde geld na de vastenperiode naar een goed doel door te schuiven.

Voor aanvang van de vasten werd (en wordt) carnaval gevierd. Op vette dinsdag deed men zich een laatste keer tegoed aan veel lekkernijen om de veertig magere dagen erna te kunnen overbruggen.

Vaarwel vlees

Het woord “carnaval” betekent letterlijk “vaarwel vlees” en dat werd in katholieke kringen ook heel lang letterlijk opgevat: er werd binnen diepgelovige families veertig dagen geen vlees gegeten. De voorbije decennia werd er in katholieke kringen steeds minder aandacht besteed aan het vasten.

Vandaag de dag wordt vasten door wereldverbeteraars gelinkt aan het redden van Moeder Aarde door het weglaten van vlees, los van de geloofsovertuiging.

Klimaatvasten is nu dus het nieuwe dogma. Weg katholieke of andere geloofsovertuiging die oproept tot vasten om het geloof.

Rome heeft het ongetwijfeld nooit vanuit die invalshoek bekeken.

Circulaire economie

Tallose bekende Vlamingen dragen dezer dagen mee de boodschap uit van de campagne “dagen zonder vlees”. Daarbij roepen ze op om minder, maar liefst geen, vlees en vis te consumeren vanaf 1 maart. Dit alles vanuit hun overtuiging dat vleesproductie en –consumptie hét gevaar vormt voor de toekomst van onze planeet. Weten de hippe heren en dames dat onze Vlaamse vleesproductie amper bijdraagt aan de mondiale uitstoot van broeikasgassen en dat ons geroemd Belgisch Witblauw rund het efficiëntst vlees aanzet van alle runderrassen ter wereld? Of dat ons Piétrainvarken de beste ratio voederconsumptie/vleesaangroei heeft van alle varkens? Weten de hippe heren en dames dat onze veehouderij van oudsher de principes van de circulaire economie, de duurzame insteek bij uitstek, toepast? Onze veehouderij ruimt immers (letterlijk) de reststromen van de dagelijkse humane voedselproductie in al zijn vormen op. De reststromen van bijvoorbeeld de productie van de vleesvervanger tofu.

Allemaal aan de tofu?

Tofu wordt gemaakt op basis van bestanddelen van sojabonen die aan de andere kant van de wereld geproduceerd worden en die met een door zware stookolie aangedreven schip naar Europa gebracht worden en hier geperst worden. Het resultaat van dat proces bestaat uit twee componenten: sojaolie en perskoek. Uit de sojaolie maakt men onder andere tofu. De afval van dit persproces, de perskoek, gaat naar de veehouderij om er te dienen als eiwitbron voor de dieren.

Dit indachtig zijnde, wie kan nog over een overmatige ecologische voetafdruk van onze veehouderij blijven doorbomen? Tofu-adepten zouden de veehouders dankbaar moeten zijn voor het opruimen van hun ecologische troep.

Less is more

De waarheid is alvast dat met een gematigde consumptie van vlees niets verkeerd is, integendeel. Gematigde consumptie van vlees is erg voedzaam aangezien vlees belangrijke levensnoodzakelijke micro-elementen, zoals ijzer en zink, en goed verteerbare eiwitten bevat. Gematigd geconsumeerd, blijven vlees en vis onmiskenbaar een prima mineralenbron. Onder het motto “less is more” kan vlees dus best verder geconsumeerd worden. Wie niet overdrijft en de aanbevolen dagelijkse consumptie niet ruim overschrijdt, heeft geen probleem en veroorzaakt ook geen rampscenario voor Moeder Aarde. Vleesvervangers blijken volgens professor Mullie van de VUB ook zeer frequent pakken kilocalorieën en extra zout te bevatten. Zo gezond is die bereide tofu dus blijkbaar ook niet.

Denk globaal, eet lokaal

Mijn lekker lapje vlees van bij ons blijft de volgende weken op tafel komen. Want wat is er verkeerd met het vee dat naast mijn boerderij het verplicht in stand te houden blijvend poldergrasland begraast? Draag ik dan niet bij tot het beperken van de broeikasgasuitstoot door het behoud van die graslanden en door die verder te gebruiken als koolstofopslag, ter voorkoming van de opwarming van de aarde? De dieren die grazen op die permanente graslanden lopen dichtbij de Vlaamse grootsteden en zorgen uiteindelijk voor een lekker stukje vlees dat lokaal geproduceerd werd en pas op het einde van hun dagen bijgevoerd werden met de perskoek van de Braziliaanse soja die voor die tofu gebruikt werd. Denk globaal mens en eet lokaal!

Wie vast voor het klimaat moet ook eens uit de besloten en bevangen stedelijke omgeving komen en kijken wat er in Vlaanderen gebeurt op het vlak van milieuzorg bij de veehouders zelf. Dan kan er misschien een objectiever debat pro en contra vlees gevoerd worden, als het even mag tenminste?

Wanneer ik vast, dan doe ik dat zonder verplichting of vermanend vingertje en wanneer ik wil.

Hendrik Vandamme, behoeder van 15 hectare permanent poldergrasland
Voorzitter Algemeen Boerensyndicaat