

De Ongezouten mening van Jack van Messel

“Een importeur van rundvlees uit Uruguay. Wat doet hij hier bij R'damse Nieuwe? Vlees van zo ver weg is toch slecht? Niet alleen voor mens en dier maar ook de planeet. Alleen de foodmiles al. Dan kan het biologisch vlees zijn, maar toch.” Ik hoor het bovenstaande bijna dagelijks. Het algemene gevoel is dat lokale producten alleen maar voordelen hebben. Prima, maar je voelt je bijna een hufter als je niet lokaal eet tegenwoordig maar het echte verhaal is een stuk genuanceerder.

Lokaal eten uit je eigen moestuin

Stadslandbouw is prachtig! Je eigen voedsel verbouwen in een moestuintje is een voorbeeld van hoe het zou moeten kunnen in een ideale wereld. In die van ons zijn echter weinig consumenten gebaat bij de kleinschaligheid hiervan. Denk alleen al aan de beperkte ruimte in onze stedelijke gebieden. Een gemiddeld volkstuintje is 10 vierkante meter. Wat zou er gebeuren als 1 miljoen Nederlanders er een gaan aanhouden? Waar halen we die 10.000.000 vierkante meter vandaan?

Echt Nederlands eten

Dan nog iets. Ga je lokaal verbouwen dan ben je - zeker als je het kleinschalig doet - erg beperkt. Nederland ligt een stuk dichterbij de poolcirkel dan bij de kreeftskeerkring die door o.a. Zuid-Amerika en Noord Afrika loopt. Simpel gezegd is het hier dus een stuk kouder met minder zonnekraft. We hebben maar een kwart van de zonnekraft t.o.v. van de landbouw dichterbij de keerkringen. Bij ons groeien ondergrondse gewassen die weinig tot geen zonlicht nodig hebben. Aardappelen, uien, wortels en bieten.. Geen wonder dat hutspot een typisch Nederlands gerecht is.

Hightech

Toch zijn wij als klein Nederland een van de grootste landbouwexporteurs ter wereld. We hebben de landbouw geleerd in Wageningen hiervoor te danken. Zij ontwikkelden de intensieve landbouw en veeteelt. Maar het merendeel van onze opbrengsten gaat de grens over. We lijken wel aan grootheidswaanzin te zijn gaan leiden. We produceren veel meer dan we zelf nodig hebben. Daardoor sterven er elke dag mensen, bomen en dieren. Dat komt door de absurd hoge stikstof- en fosfaatconcentraties in onze lucht en grond afkomstig uit de miljoenen tonnen aan veevoer (sojaschroot) die we importeren. We verdrinken in de mest van onze intensieve en - inmiddels - ongewenste veestapel. De ellende voor mens, bos en dier wordt niet minder tot Den Haag en Brussel de keerzijde van intensieve landbouw en veeteelt erkennen. Ondertussen blijven het CBS en ministerie van Economische Zaken jaarlijks vermelden dat we de nummer twee landbouwexporteur ter wereld zijn. In die jaarlijkse meting tellen ze alle handel, ook die binnen de EU mee. Dat is bijzonder want dat is intracommunautaire handel welke niet meetelt.

Broeikas effect

Pogingen om het broeikas effect te verminderen lijken dus mede ten onder te gaan aan onze eigen lokale

productie.

De veeteelt is namelijk verantwoordelijk voor een flinke emissie uitstoot. De helft hiervan bestaat uit methaangas wat runderen produceren tijdens het herkauwen. Dit gas heeft 20 tot 25% meer invloed op ons broeikas effect dan CO2. Overige emissies komen voornamelijk vrij bij het verbouwen en transporteren van veevoer. Dat veevoer is overigens helemaal niet goed voor de runderen. Het bevordert pensverzuring en zorgt er voor dat de runderen meer moeten herkauwen. Het slachtproces en vervoer van vlees dragen nauwelijks bij aan de emissies van het biefstukje op je bord. Je kunt deze uitstoot natuurlijk verrekken met de hoeveelheid melk die een dier gedurende zijn leven geeft. Helaas gaat dit vaak niet op omdat we apart melk- en veevee aanhouden. Dit doen we omdat het vlees van melkvee vaak taai en minder smakelijk is. De consument wil dit niet. Wetende dat slachten en veevoer niet de grote boosdoener zijn als het om emissies gaat maakt het verhaal rondom vleesproductie en het geloof dat lokale productie altijd beter is een stuk genuanceerder. Wij hebben een vergelijking laten maken en mijn verweggestan runderen - die alleen gras eten, hierdoor minder moeten herkauwen en het grasland zelf bemesten - stoten 30% minder emissies uit t.o.v. lokale productie.

Tot slot

Lokaal eten kan dus mooi zijn, maar is dat zeker niet in alle gevallen. De volgende keer als iemand weer lokaal roeptoetert vraag ik je dus kritisch te kijken naar wat er allemaal nodig is voor die lokale productie. Laten we zo snel mogelijk afscheid nemen van het geïmporteerde veevoer. Ons mestoverschot in de landbouw zal omslaan in een tekort. Om dit op te vangen kunnen we onze eigen uitwerpselen gebruiken voor bemesting. Met 17 miljoen mensen komen we een heel eind. Als we dan toch bezig zijn, denk eens aan de voedingstoffen in onze lichamen. Als we onze overleden dierbaren nu eens niet cremen en begraven maar hergebruiken? Tot slot zal als Nederland en Europa stoppen met de jaarlijkse import zoals nu gedaan wordt, vlees en zuivel een stuk schaarser worden. Dat is een pluspunt want de afname van de dierlijke eiwitconsumptie is goed voor mens, dier en planeet.

r'damse
nieuwe/

R'damse Nieuwe is een netwerk van jonge betrokken Rotterdamers. Om de huidige staat van het thema Voedsel voor de stad, haar bewoners en ondernemers onder de aandacht te brengen, nodigt R'damse Nieuwe diverse hoofdrolspelers uit de Rotterdamse voedings-, gezondheids- en innovatie sector uit om een visie-column te schrijven. R'damse Nieuwe is een initiatief van Rotterdam Partners.