



WAT ALS WE
ALLEMAAL STOPPEN
MET VLEES ETEN?

Zeventig gram vlees per week

Na de invoering van de supertaks was de lol van het vlees eten er wel af. Toch blijkt een beetje vee beter dan helemaal geen vee.

Tekst **Martine Kamsma**

W eet je nog dat daar tachtig blaarkoppen stonden?" Floor de Kanter loopt over het erf van De Hooilanden, een boerderij vlak bij Bennekom, en wijst naar het zuiden. Inderdaad, tachtig koeien stonden er in 2018, toen we hier voor het laatst waren. Nu zijn het er nog acht, ze worden verzorgd door mensen met een verstandelijke beperking die hier voor hun dagbesteding komen. De weilanden zijn teruggeslagen aan de natuur en zien er verwilderd uit.

We zijn teruggekomen om te kijken wat er veranderd is, vijf jaar nadat de nieuwe Landbouwwet van kracht werd en Nederland radicaal van het vlees af moest.

Op de Hooilanden zie je in het klein wat overal is gebeurd. Ooit telde Nederland vier miljoen runderen, nu nauwelijks meer dan honderdduizend. We hadden twaalf miljoen varkens, nu zijn er nog één miljoen over. En ook het aantal kippen is gedecimeerd, tot minder dan tien miljoen. Het onderscheid tussen leghennen en vleeskippen is verdwenen. In de voormalige megastal van Nijnsel, waar ooit 18.000 varkens op elkaar zaten, wordt dit weekend een foodfestival

gehouden. Veel boeren die niet op akkerbouw zijn overgestapt, proberen te leven van een kinderdagverblijf, een camping of een survival-park.

De gemiddelde Nederlander eet zeventig gram vlees per week, bleek uit de laatste voedselconsumptiepeiling van het RIVM. Begin deze eeuw was dat tien keer zoveel. Toen kwam 62 procent van onze eiwitten uit dierlijke producten; nu is dat minder dan 15 procent. Melk is er voornamelijk nog voor babyvoeding.

Vleesgerief

Het is snel gegaan. Dat weinig zo'n impact op het milieu had als veeteelt, wisten we al langer. Als we op de oude voet zouden doorgaan, zou de landbouw in 2050 het totale CO₂-quotum voor Nederland verbruiken. Zo zouden we de afspraken uit het akkoord van Parijs nooit halen. Bijna een derde van het bouwland werd voor veevoer gebruikt. Dat moest drastisch omhoog om de groeiende wereldbevolking te kunnen blijven voeden.

Tegelijk vroegen steeds meer mensen zich af wat hun het recht gaf om dieren te laten doden om zelf aan hun vleesgerief te komen. De cluster-crisis van vleeschandalen en resistente diervirussen wakkerde het debat nog verder aan. Toch duurde het tot de stormachtige opkomst van de Veganistische Partij voordat er een Kamermeerderheid ontstond voor de grootste landbouwhervorming sinds de Tweede Wereldoorlog.

Maar een land helemaal zonder vlees, waarvoor de V-Partij met zo veel succes campagne voerde, is de oplossing niet, weten we sinds het Deense experiment. Het totaalverbod - geen enkele dierlijke productie, afgezien van de visserij

en insectenteelt - oogste lof toen Denemarken er in één klap zijn klimaatdoelen mee haalde. En toch, het meest efficiënt bleek het niet. De resten uit de voedselketen, die vroeger aan het vee gevoerd werden, moesten naar de vergister. Grasland dat ongeschikt was voor planten, mocht niet voor graasdieren worden gebruikt. 'Eiwitverspilling', werd dat in debatten genoemd.

En geen vlees betekende ook: geen eieren en geen melk. Experts waarschuwden dat als Denemarken wereldwijd navolging zou krijgen, de voedselzekerheid in gevaar kwam. Waar moesten arme boeren op de steppe van leven zonder hun vee? In veel landen was het voedingspatroon al veel te eenzijdig - zonder dierlijke eiwitten zouden veel mensen ziek worden.

Bovendien zou het de ontvolking van het platteland alleen maar meer in de hand werken. Wie wil daar nog wonen als er geen boeren meer zijn? Burgemeesters in krimpgebieden waren bang dat dan de drugshandel helemaal vrij spel zou krijgen.

Het Deense model was te radicaal, zo vond ook de politiek. Een heel klein beetje vee is beter dan helemaal geen vee. In de ideale situatie komt 12 procent van onze eiwitten van dieren, zo hebben wetenschappers berekend. Dan wordt de beschikbare landbouwgrond optimaal benut. 1,8 miljoen hectare is genoeg om twintig miljoen Nederlanders te voeden.

Ondanks hevig verzet van boeren en de sterke lobby van de zuivel- en transportindustrie kwam er een stevig pakket aan maatregelen om vlees en zuivel grotendeels uit het dagelijkse menu te bannen. Met als belangrijkste: de supertaks op vlees en afschaffing van de btw op groente, fruit, peulvruchten en granen. Er mogen onder de Landbouwwet niet méér dieren gehouden worden dan nodig zijn om het afval uit de landbouw en voedingsindustrie op te eten en arme veengronden te laten begrazen. Varkens sluiten de kringloop. Rundvlees eten we zo veel mogelijk van uitgemolken koeien, die door het gebruik van 'gesekst' sperma geen overbodige stiertjes meer hoeven baren. De import en teelt van mais en soja, puur voor veevoer: afgelopen. Alle vruchtbare grond wordt voor plantaardige producten gebruikt.

Dieren zijn er voor de planten, niet omgekeerd. De boeren die nog vee hebben, hebben gemengde bedrijven, en opereren kleinschalig, in korte, lokale ketens. Vlees, eieren en zuivel moeten worden gegeten binnen vijftig kilometer van de boerderij.

De vraag is sterk gedaan. De publiekscampagne 'Beest, alleen voor feest' heeft gewerkt. In de lunchtrommels zit brood met margarine en pompoenspread en een beker havermelk. Kinderen denken bij boter, kaas en eieren nu alleen nog aan kruisje-rondje.

Krekelknabbeltjes

Vanuit de Gelderse Vallei rijden we langs velden vol tarwe, gerst, quinoa, lupine en nedersoja door naar Boxtel. De uitgestrekte maisvelden voor veevoer zijn verdwenen. Hier zat vroeger de grootste vleesverwerker van Nederland, die in totaal 300.000 varkens per week slachtte. Nu is er nog één klein slachtlijntje, dat niet eens volcontinuu draait. Boxtel is inmiddels het hart van de plantaardige-eiwitindustrie. Hier produceren de oude vleesfabrikanten en start-ups op de vegemarkt onze dagelijkse portie vleesvervangers.

Vijf jaar geleden viel er een gat op het bord; veel Nederlanders misten hun gehaktbal of kipschnitzel. Voor hen worden er plantaardige vezels gemaakt die nauwelijks van vlees te onderscheiden zijn, met dezelfde structuur en bite als vlees. De vleesvervanger van nu verhoudt zich tot de vegetarische biefstuk uit 2018 als de auto tot de paardenkoets. In Boxtel mag de pers vandaag een nieuw product proeven dat op ribeye lijkt, inclusief gemarmerd vet. Lang niet slecht, voor wie vergeten is hoe ribeye ook alweer smaakte.

Hier wordt ook de nieuwe formule van Albert Heijn gepresenteerd. Begin volgend jaar moeten alle filialen een *personal pick-up point* hebben, zegt directeur Maartje Alaoui in haar praatje. Een app houdt bij welke voedingsstoffen je nog moet

aanvullen en op basis daarvan wordt je boodschappentas gevuld.

Maar zelf langs de schappen lopen blijft toch leuker. De groenteafdeling beslaat het hele eerste pad van de winkel en loopt naadloos over in het eiwitschap, waar niet alleen de klassieke vleesvervangers liggen, maar ook bugburgers, kroosketten, krekelnabbeltjes, kwallenreepjes en talloze algen- en zeewierproducten. In het koelvak achterin hebben plantaardige drinks en toetjes tamelijk geruisloos de zuivel vervangen. Alleen eieren... het zal niet de enige winkel zijn waar eieren niet altijd op voorraad zijn. Waar blijft het vegan ei? Er zijn prima poeders om ei te vervangen in koek en mayonaise, maar o, de simpele perfectie van een zachtgekookt eitje.

Voor vlees, alles van bloedworst tot varkens-oortjes, is een kleine vitrine gereserveerd achter de balie - waar vroeger de sigaretten werden verkocht. Daar ligt ook het kweekvlees, dat nog steeds erg prijzig is. In de bonus is een ouderwets tartaartje, ter grootte van een sjoelschijf: 14,95 euro.

De lol is er wel een beetje vanaf. Alleen de hoogste inkomensgroepen eten geregeld vlees en dan bij voorkeur in gespecialiseerde restaurants. Waar vroeger elke winkelstraat een slager had, vind je nu alleen in de grotere steden nog vleesjuweliers, met ook vegetarische signatuurworsten en -burgers in de vitrine. Maar voor de meeste slagers is de stap naar vega een brug te ver, of ze zien op tegen de investering in nieuwe machines. Anderen hebben bewaking, om zich te beschermen tegen militanten veganisten én vleesrovers. In Brabant heeft de NVWA afgelopen zomer bij tientallen besloten barbecues illegaal geslachte, vaak gestolen varkens in beslag genomen.

Verstokte carnivoren

Vijf jaar vleesloos. Wat gaat er goed? Het belangrijkste doel is gehaald: Nederland voldoet aan de klimaatafspraken. Weidevogels en insecten komen terug. En ook de wildpopulatie groeit, tot vreugde van verstokte carnivoren die soms 'roadkill' eten. Flevoland blijkt met gemak de hele metropool Amsterdam van plantaardige eiwitten te kunnen voorzien. Hart- en vaatziekten, beroertes, diabetes type 2 en darmkanker lijken iets af te nemen.

Toch zijn artsen bezorgd. Vroeger lukte het Nederlanders al niet de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid van 250 gram groente binnen te krijgen. Het bijgestelde advies - driehonderd gram groente, vijftig gram peulvruchten en vijftig gram noten - blijkt volstrekt onhaalbaar. Bakkers zullen vanaf 1 maart vitamine B12 en ijzer toevoegen aan hun brood, zoals er vroeger 'bakkers-zout' in zat om jodiumtekorten te voorkomen.

Zorgen zijn er ook over de boeren. Net als voor de slagers is het voor hen moeilijk om een nieuw bestaan op te bouwen. Talloze regelingen zijn er voor financiële compensatie, omscholing en loopbaanbegeleiding. Maar boeren zijn als boer geboren, hun voorouders waren boer - het verlies van hun dieren en hun bedrijf betekent het verlies van hun identiteit. Was het dan zo fout wat zij al die jaren gedaan hadden? Had Nederland niet goed gegeten en economisch geprofiteerd van hun arbeid? Het aantal boeren nam al bijna een eeuw gestaag af. Maar voor het leed van de boer die het licht uitdoet, is weinig aandacht.

Zijn we niet doorgeslagen, klinkt het soms. Moeten we niet terug naar vroeger, toen we al die voedingsstoffen uit ons dagelijks stukje vlees haalden? Maar wat is vroeger? Voor 1950 aten we immers ook bijna geen vlees. Af en toe hoor je iemand mopperen over 'verkwanseling van cultuurgood'. Gebruiken en gerechten verdwijnen. Wie brengt er nog een pannetje kippensoep naar een zieke buurvrouw?

Op de parkeerplaats van de net geopende supermarkt probeert een influencer zijn vega ribeye in het vriesvakje in het dashboard te propen. Samen zweerderig laat hij een klein pakketje zien dat er al in lag. „Onderweg langs een vriend geweest. Die slacht één keer per jaar een koe. Ik kon nog net een stukje krijgen. Volgende week komen er logees uit Kopenhagen. Dan trakteren we op rundertong in madeirasaus.”

Hoe we tot dit scenario kwamen

In de discussie over klimaatverandering speelt vlees een grote rol. Het beste wat je voor de aarde kunt doen, zeggen sommigen, is stoppen met vlees eten. Het startpunt van deze denkoefening was daarom de vraag: wat als we helemaal geen vlees meer zouden eten, hoe zou de wereld er dan uitzien? We spraken erover met wetenschappers, denkers, boeren en ondernemers. Allemaal vonden ze een wereld zonder vlees, zonder consumptie van dierlijke producten, onvoorstelbaar. En overigens ook onwenselijk. Toch waren ze bereid mee te denken. Wat betekent het voor de economie, de gezondheid? En hoe moet dat in Europees verband en op wereldniveau?

Veel vragen bleven onbeantwoord. Onderweg kwamen we één onderzoek tegen dat een beperkt maar interessant scenario schetste: we halen zoveel mogelijk (plantaardige) eiwitten uit de beschikbare landbouwgrond met net genoeg dieren om geen voedsel te verspillen. We besloten dicht bij huis te blijven, naar Nederland te kijken en dan vooral naar wat we dan om ons heen zouden zien. Ook voor dat toekomstbeeld is een groot voorstellingsvermogen nodig, maar onderdelen van dat visioen zitten al in de visie van landbouwminister Carola Schouten: lees haar nota over kringlooplandbouw. Hieronder staan de namen van de mensen die mee dachten en met slimme vragen en antwoorden kwamen. Ze gaven richting, maar ze kunnen niet verantwoordelijk gehouden voor het geschetste scenario. Dat is het destillaat van rapporten, onderzoeksartikelen, gesprekken en *educated guesses* van de redacteur. In de online versie staan in de tekst links ter onderbouwing.

Met dank aan: Corné van Dooren, Voedingscentrum; Volkert Engelman, Eosta; Atze Jan van der Goot, Wageningen Universiteit; Floor de Kanter, agrarisch ondernemer; Heleen van Kernebeek, Wageningen Universiteit; Michiel Korthals, voedselphilosof; Anne Reijnders, De Lekkere Man; Theun Vellinga, Wageningen Universiteit; Jeroen Willemsen, Green Protein Alliance; Henk Westhoek, Planbureau voor de Leefomgeving.

Er zijn
prima
poeders
in plaats
van ei
voor
koek en
mayo

Over deze serie

Dit najaar stelt NRC 'wat als...?'-vragen over grote, wereldwijde ontwikkelingen.

We beschrijven een toekomst waarin een trend van nu is doorgetrokken of uitvergroot, om erachter te komen wat de mogelijke wereld van morgen ons kan vertellen over vandaag.

Dit is de zesde aflevering.
Zie ook nrc.nl/watals

Wat als er morgen geen insecten meer zijn?

Wat als we allemaal stoppen met vlees eten?

Wat als we elkaar allemaal kunnen verstaan?

Wat als we de democratie afschaffen?

Wat als het internet uitvalt?

Wat als alle doping wordt toegestaan?

Wat als de zeespiegel 10 meter stijgt?

Wat als de VS onze vijand worden?

Wat als de euro verdwijnt?

Wat als alle energie schoon is?