

Vrij Nederland



De linkse
literator tegen
de rechtse
agitator

Tommy & Thierry

Het Bibeb-
effect:
niemand
ging zo diep
als zij

Hoe VVD'ers
draaien over
bed, bad
en brood

€ 7,95 - JUNI 2017 - JAARGANG 78 - VN.NL



AP 8 7108571020176

WAT ETEN WE OVER 25 JAAR?



Martijn Katan, emeritus hoogleraar voedingsleer aan de VU Amsterdam en auteur van *Voedingsmythes*:

‘MISSCHIEF WORDT HET SUIKERBIETEN MET BRANDNETELS.

Over vijftig jaar is de aarde namelijk 1,5 tot 3 graden opgewarmd. Dat kan leiden tot verdroging op sommige continenten en extreme regen op andere, en dat leidt weer tot jarenlang mislukte oogsten. Als daardoor onze voedselimport instort, vallen we terug op wat in Nederland goed groeit – suikerbieten, aardappels, mais, erwten, bonen, brandnetels en

beukenootjes. Misschien loopt het allemaal wel los. Maar helemaal gerust ben ik er niet op.’

Hans van Wolde, chef-kok van Michelinrestaurant Beluga in Maastricht:

‘ER ZAL BIJNA GEEN GEZOND ETEN MEER ZIJN.

De bevolking groeit maar door, terwijl de mogelijkheden tot voedselproductie niet evenredig meegroeien. Als we doorgaan op deze manier van voedsel produceren en consumeren is het over vijftig jaar simpelweg op. De rijke monden blijven altijd gevoed, maar de kloof tussen rijk en arm zal groter worden, en dit heeft zijn weerklank in voeding. Het zijn de lagere klassen

die aan het kortste eind trekken. De kwaliteit van voedsel zal niet zozeer een probleem vormen – ons eten zal waarschijnlijk steeds gezonder worden – maar de hoeveelheid wél. Er zijn te veel monden om te voeden. Ik kan geen koffiedik kijken, maar ik denk wel dat we moeten oppassen: het kan zo niet veel langer door.’

Mark Post, hoogleraar fysiologie aan de Universiteit Maastricht en ontwikkelaar van de eerste kweekvleesburger:

‘ONZE VOEDING ZAL NOG TECHNISCHER WORDEN,

al was het alleen maar om de ecologische voetafdruk van voedselproductie zo veel mogelijk binnen de perken te houden. Vlees, kip en vis worden gekweekt in

bierbrouwerij-achtige ketels, groente kan onder alle omstandigheden worden gekweekt. Door steeds verdergaande standaardisatie neemt de voorspelbaarheid en de gemiddelde kwaliteit toe, wat wel ten koste gaat van de uitschieters in kwaliteit. Daarnaast zal de alsmaar toenemende urbanisatie ervoor zorgen dat eten het laatste excuus wordt om daadwerkelijk intermenselijk contact te hebben en zal eten dus vooral buitenshuis plaatsvinden. Hiermee behoudt het zijn sociale functie, zij het niet meer beperkt tot het gezin.’

Prof.dr.ir. Arnold van Huis, emeritus hoogleraar en deskundige op het gebied van insecten als voedsel en diervoeders. Co-auteur



TEKST LOU-ANNA DRUYVESTEYN ILLUSTRATIES ELISE VAN ITERSON



van *Edible insects: future prospects for food and feed security* en eerste auteur van *Het insectenkookboek*.

‘INSECTEN! De vraag naar vlees zal tot 2050 met 75 procent toenemen, terwijl nu al 80 procent van het landbouwareaal door veeteelt wordt ingenomen. Een alternatief zijn de meer dan tweeduizend insectensoorten die veilig kunnen worden gegeten én een uitstekende voedingswaarde hebben. De milieuvoordelen zijn veelvoudig: een lage uitstoot van broeikasgassen, weinig land nodig, efficiënte voederconversie en de mogelijkheid om organische reststromen om te zetten in hoogwaardige eiwitproducten. Hoewel insecten om te eten voor veel mensen misschien

raar zullen klinken, kan de acceptatie van consumenten gemakkelijk worden gestimuleerd door de duurzaamheid van insectenproductie te benadrukken. Insecten maken zo een grote kans om een nieuwe sector te worden in de landbouw en op ons bord te komen liggen.’

Isabel Boerdam, food-expert en oprichter van de foodblog De Hippe Vegetariër:

‘VOORNAMELIJK PLANT-BASED PROTEÏNS, want de eiwittransitie heeft zich over vijftientig jaar doorgezet. Ik verwacht veel peulvruchten, waarvan we nog meer inheemse soorten gaan ontdekken, en veel rauwe noten. Vlees en vis

worden een luxeproduct, zoals de kaviaar van vandaag. In restaurants bestaat het menu uit groentegerechten en kunnen vis en vlees als bijgerecht worden besteld. Het gebruik van geraffineerde suikers in producten zal worden gereguleerd en ik verwacht strengere handhaving op onnatuurlijke toevoegingen. We zullen terugkeren naar een soberder vorm van eten, met plantaardige producten uit lokale grond. Veel wortels, kolen en knollen. Gezond en vers, zonder poespas.’

Prof. dr. Michiel Korthals, emeritus-hoogleraar Toegepaste Filosofie aan de VU Amsterdam en subafdeling Communication, Philosophy and Technology aan de Universiteit Wageningen:

‘DRIE BENADERINGEN zullen over vijftwintig jaar een gelijkwaardige plaats hebben in de landbouw- en

voedselsector. De eerste is de huidige chemisch intensieve landbouw, die nu heel dominant is. Die zal samensmelten met een technowetenschappelijk-industriële productie van kant-en-klaarmaaltijden, kweekvlees en 3D-printing. De tweede is natuurvriendelijke en lokale landbouw, zoals bijvoorbeeld stadslandbouw, voedselbossen en agro-ecologie, een sociale en ecologische aanpak in de landbouw. Consumenten zullen zélf koken. Tenslotte is er de biologische landbouw, die grootschalig wordt. Voedseldemocratie zal zorgen voor een evenwichtige verdeling van lusten, zoals overheidsaandacht en onderwijs, en lasten, zoals gezondheids- en klimaatkosten. Bij al deze drie benaderingen zullen de wetenschappen een grote rol spelen in hoe we ons voedsel in de toekomst zullen benaderen.’ <

