

Duurzaam genot



Annick de Witt (1978) doet aan de Vrije Universiteit promotie-onderzoek naar de relatie tussen wereldbeelden en duurzame ontwikkeling.

Beste Herman,

'Rauwe' chocolade is chocolade die gezond voor je is. Oftewel, iets dat goddelijk lekker is én versterkend voor lijf en leden. Een superfood zelfs, volgens sommigen! Toen ik dat ontdekte, had ik het gevoel dat de wereld weer een beetje beter klopte.

Stiekem zijn we toch opgegroeid met het idee dat datgene wat lekker is, niet gezond kan zijn, en andersom. Het spruitjesgevoel zeg maar. Zoals Calvin van Calvin & Hobbes het treffend samenvat: *'There is an inverse relationship between how good something is for you, and how much fun it is'*. Dat is toch heel lang het leidende paradigma geweest.

Onze voedselpatronen zullen drastisch moeten veranderen om de overgang naar een duurzame samenleving mogelijk te maken. In het kort komt het neer op veel minder vlees en zuivel, en veel meer biologisch. Langzaam begint dat bespreekbaar te worden, met dank aan onder andere de Partij voor de Dieren. De impact van ons voedsel op het milieu is gigantisch. Als we daar patroonswijzigingen op grote schaal in kunnen aanbrengen, is er waanzinnig veel gewonnen. Maar daar zijn we nog niet, want voedsel is cultuur, traditie, gewoonte. Wat we lekker vinden, wordt vooral bepaald door wat we gewend zijn om te eten.

Onlangs was ik in een restaurant in New York waar alles 'rauw' en veganistisch is. Ik was verrast door de culinaire hoogstandjes en het hippe publiek. Afgaand op dit soort trends is mijn verwachting dat we geleidelijk aan toegaan naar een voedselcultuur waarin gezond, lekker, natuurlijk en duurzaam steeds meer bij elkaar komen. En dan klopt de wereld weer: heerlijk voedsel dat ons helpt om gezond, stralend en energiek te zijn en ook goed is voor onze geliefde planeet.

Eet smakelijk, Annick

Beste Annick,

Persoonlijk ben ik een groot liefhebber van chocola en geef daar in ruime mate aan toe. Zonder schuldgevoel. In de loop van de tijd heb ik geleerd om te luisteren naar hoe mijn lichaam op voedingsmiddelen reageert, waardoor ik weet hoe ik kan genieten van eten zonder mijzelf schade aan te doen.

Zo merkte ik in de jaren tachtig dat vlees mij letterlijk steeds zwaarder op de maag kwam te liggen. Daarop ben ik geleidelijk steeds vegetarischer gaan eten en inmiddels eet ik al vele jaren nauwelijks nog vlees. Niet zozeer uit principe, maar omdat ik mij daar goed bij voel. Uiteraard sluit dit wel mooi aan bij het feit dat een groeiende wereldbevolking zich niet duurzaam zal kunnen blijven voeden met een dieet dat zo rijk is aan dierlijke eiwitten.

Gelukkig is er veel innovatie op het gebied van plantaardige eiwitproducten, waardoor de variatie en kwaliteit ervan snel toenemen.

Net als jij ontwaar ik dus een innovatieve beweging naar duurzaam genot. Zo was ik op een congres over duurzame handelsketens, waar ook mijn geliefde cacao werd besproken. De chocolade industrie, sterk vertegenwoordigd in ons land, is tot de conclusie gekomen dat haar bedrijvigheid op termijn alleen is veilig te stellen als zij haar gehele keten duurzaam organiseert: van cacaobonenteler tot consument. Daar wil zij aan werken door elke stap in het productieproces ecologisch verantwoord te maken en daarbij de cacao-boeren technisch te ondersteunen en behoorlijk te belonen. *'Farmers first!'*, in de woorden van een deelnemer. Het is een mooie illustratie van hoe ecologische en sociale verantwoordelijkheid samenkomen als basis voor een gezonde economische activiteit.

Hartelijke groet, Herman



Herman Wijffels (1942) was onder meer voorzitter van Rabobank en de SER en bewindvoerder bij de Wereldbank. Nu is hij co-voorzitter van de Worldconnectors.