



(Foto: Fred Sonnegq)

< *Peter de Ruijter aan het werk
in zijn Groene Weg slagerij
in 1982*

Demetervlees: verleden en toekomst

In 1978 richtte slagerszoon Peter de Ruijter De Groene Weg op en bracht het eerste biologisch-dynamisch vlees op de markt. De BD-Vereniging was hier nauw bij betrokken. Nu is Demeter vlees nauwelijks meer te krijgen. Ilse Beurskens ging hierover in gesprek met Peter de Ruijter en met geitenhoudster Julia Engelaer en vroeg naar de rol van vlees in een gezond menu en de plek van Demeter vlees in de toekomst. *Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuervoedingsconsulent.*

Eind jaren 70 ging het Peter de Ruijter aan het hart dat biologisch-dynamische boeren hun melkvee zorgzaam en naar hun aard behandelden, maar dat ze de dieren uiteindelijk in de gangbare vleeshandel lieten verdwijnen. Het ging bijvoorbeeld om oudere melkkoeien, melkkoeien die iets mankeerden en onvruchtbare koeien. Peter zette een handel op, De Groene Weg, zodat de Demeter kwaliteit van dit vlees ook als zodanig verkocht kon worden.

Hij koos een slachter die de dieren op een respectvolle manier slachtte. Na een schot van een pin door de schedel, waardoor het dier bewusteloos raakte, sneed de slachter de keel open. Gangbare slachters hangen het afgeschoten dier meteen ondersteboven aan een haak om het zo snel mogelijk leeg te laten bloeden. Maar in de Groene Weg mocht het dier rustig blijven liggen, zodat het nog kloppende hart het bloed uit het lichaam kon stuwen. Dat was een bijzonder moment, ervoer Peter: het dier gaf zijn wezen terug aan zijn oorsprong. Hij vroeg de slachter een spreuk te zeggen voordat hij de dieren slachtte. Daar stemde hij mee in. Met in de ene hand het touw waarmee hij het beest vasthield, en in de andere hand de schieter, zei de slachter voortaan een spreuk die Andreas Wijgmans had geschreven:

*Je was in de vorm,
ga nu in het wezen,
tot roeping voor jou,
tot voedsel voor ons,
heb dank voor dit voorschot.*

Groeiende markt

Nu is De Groene Weg onderdeel van VION, een groot bedrijf met een jaaromzet rond de negen miljard euro. Onderscheid tussen biologisch en biologisch-dynamisch vlees wordt niet meer gemaakt. Al het vlees krijgt een biologisch keurmerk. En alle dieren worden op een gangbare manier geslacht. Hoe is het zo gekomen?

Peter: "Er kwam steeds meer vraag naar goed en verantwoord vlees. Skal kwam. Voor het eerst een verplichte controle. Tot dan toe waren er alleen afspraken tussen ons en de BD-Vereniging. Mensen vroegen naar gecontroleerd vlees. Biologisch vlees kreeg nu het EKO-keurmerk, maar voor Demeter was geen officiële controle. De markt groeide als kool. Ik kon het biologische vlees niet meer tegenhouden, ook al merkten we het verschil in kwaliteit wel. Demeter vlees is malser, langer houdbaar, meer kleurvast en verliest minder vocht bij het bereiden. Mijns inziens komt dat doordat de biologisch-dynamische boeren een minder hoge melkproductie van hun koeien vragen, waardoor het dier beter in zijn vel zit."

"Ja, en toen kwam eerst de varkenspest en later de BSE." Als gevolg daarvan schoot de vraag naar biologisch vlees omhoog. "Wij deden alles zelf. We hadden de beschikking over een eigen slachterij. We maakten zelf vleeswaren. Dat kon niet meer. Ik moest door de veranderende wetgeving steeds meer uit handen geven. In 2001 werd er zoveel door andere bedrijven uitgevoerd, dat ik er toen ben uitgestapt, als pionier die veel van z'n eigen ideeën verloren was."

Veel vlees is voor niemand goed

Hooft vlees bij een gezond menu? Peter: "Ja dat vind ik wel, maar wellicht niet voor iedereen. Er zijn mensen die goed zonder kunnen, maar er zijn ook mensen die af en toe een stukje vlees niet kunnen missen. Ik kom uit een slagersfamilie. Wanneer ik vroeger thuis vroeg 'Wat eten we vandaag?' zei mijn moeder 'Gehakt, karbonaadjes of biefstuk'. Toen kreeg ik verkering. Bij mijn vriendin thuis kreeg je een heel ander antwoord op dezelfde vraag: 'Spinazie, andijvie of rode bietjes'. Zij aten ook elke dag vlees, maar de verhoudingen lagen anders."

"Veel vlees is voor niemand goed. Eén à twee keer in de week 100 gram, dat is vaak voldoende. Voor mij in ieder geval wel en zo zie



ik het steeds meer mensen doen. Volgens mij gaat het niet om de voedingsstoffen. Je kunt heel goed vanuit plantaardige voeding aan voldoende eiwitten en vetten komen, maar dan mis je het dierlijke element. Dit astrale aspect hebben wij volgens mij nodig om ons eigen astrale lichaam te onderhouden. Natuurlijk kan dat alleen met een goed stuk vlees van dieren die naar hun eigenheid hebben kunnen leven. Stress en een onnatuurlijke levenswijze zijn moeilijk te verteren. Goed vlees kan je helpen om met beide benen op de grond te blijven. Het zorgt voor balans." "In de beginjaren van De Groene Weg verkochten we varkensvlees van Loverendale. Zij hadden daar 's zomers een paar varkens in de potstal die alle resten opruften. In november slachtten wij de dieren en maakten er hammen, spek en worsten van. Tegenwoordig moet zelfs spek mager zijn. Maar wanneer je een varken laat zijn, dan maakt zij vet. Daar is ze een meester in. Ik sprak regelmatig met Duitse boeren en zij hadden het over de kosmische neerslag in het vet van een varken. Ik weet niet precies wat ze daarmee bedoelden, maar ik begrijp wel dat het bij een varken juist om het vet gaat. Het is iets wezenlijks van het dier. Ik vroeg me daarom af: wat kunnen we met dat vet doen? Nou, onze Saksische leverworst met 25 procent spek was een echte topper. Daar kon je heel goed de wintermaanden mee doorkomen."

Mobiel slachten

Demeter vlees is nu alleen nog verkrijgbaar op enkele BD-boerderijen in de huisverkoop. De dieren worden in een gangbaar slachthuis geslacht en het vlees wordt weer terug naar

de boerderij gebracht. Ik vraag Peter of hij toekomst ziet in de handel in Demeter vlees. "Ik ben ervan overtuigd dat we naar een vegetarische toekomst gaan," antwoordt hij. "Maar zo ver is het nog niet. Wel zijn er nu meer mensen die af en toe vlees eten, dan mensen die dagelijks een flinke portie verorberen. Laat dat vlees dan van een goede kwaliteit zijn. Ik ben een voorstander van mobiel slachten, net als in Duitsland. Ik zie dit als een innovatieve kans om weer vlees van Demeter kwaliteit aan de consument te kunnen aanbieden. Er komt een vrachtauto de boerderij oprijden waarin de dieren worden geslacht. De karkassen worden op de boerderij in de koeling gehangen en ter plekke tot vlees verwerkt. Dat is het ideale. Geen gesjouw met dieren. Je kunt weer op een eigen, eerbiedwaardige manier slachten. Ik denk dat daar mogelijkheden liggen, dat er vraag naar is. Ook in de gangbare sector zijn slachters, slagers en consumenten steeds meer bezig met de vraag: waar voeden we ons mee? En hoe kunnen we de kwaliteit van onze voeding verbeteren? Dat merk ik wanneer ik lezingen geef. Juist het denken in een gesloten kring-



loop, daar kunnen veel gangbare boeren en slagers iets mee. Het houden van grondgebonden vee wordt in deze kringen steeds logischer gevonden. Mijns inziens staan we aan de vooravond van een ontwikkeling naar een eetpatroon met veel minder vlees. Wanneer mensen dan voor vlees kiezen, moet het goed zijn. De emancipatie van de consument zorgt ervoor dat hij zelf nadenkt over zijn voeding. Mensen willen met hun koopdaad iets laten zien. Ze willen investeren in een goede ontwikkeling. Ja, mijn idealen zijn er nog. Maar ik ben 62 en kan hoogstens voorzien in enthousiastmerende adviezen."

Tot het eind erbij zijn

Afgelopen winter was ik op tuinderij de Guit in Vught en raakte in gesprek met tuinder Julia Engelaer, haar dochter Dana en BD-zaadteler René Groenen over slachten en vlees eten. Julia hield een aantal jaar geleden geiten voor melk en kaas. Elk jaar moesten er lammeren en oudere geiten worden geslacht. Daar zorgde ze het liefst zelf voor. Af en toe liet ze een slachter komen om achter de schuur te slachten. Julia hield de beesten

Mobiele slachtcabine van Fasa Compact

Vlees en spiritualiteit

Rudolf Steiner zegt in zijn boek 'Voeding en bewustzijn', dat niet iedereen in staat is gezond te blijven met een vegetarisch menu. Van de volkeren waarvan de voorouders eeuwen achtereen vlees hebben gegeten, zouden de darmen korter zijn geworden waardoor het niet eenvoudig is om plantaardig voedsel goed te verteren. Hier doelt hij juist wel op fysieke stoffen, met name vetten. Maar wanneer het je wel lukt om plantaardige vetten goed te verteren, schrijft hij, wordt dat beloond. Omdat je plantaardige vetten volledig afbreekt, kun je je eigen vetten maken. Dat geeft kracht, in eerste instantie fysieke vitaliteit. Bij dierlijke vetten is dit anders: die breek je niet volledig af, voor je ze opneemt. Dus wanneer je vlees eet, haal je iets dierlijks binnen. Dit maakt je lichaam zwaarder, in gewicht of in gevoel, en het maakt je afhankelijker van aardse neigingen zoals hartstochten en driften. Zo kan het eten van vlees een spirituele ontwikkeling in de weg staan. Deze tekst van Rudolf Steiner vertelt niet welke rol het vet van zuivel in dit vraagstuk heeft.

vast, terwijl de slachter de keel van de geit doorsneed. Julia: "Een dag van te voren vertelde ik de geiten wat er ging gebeuren. Het slachten is een intens moment. Ik wilde er tot het eind bij zijn, zodat het dier het fijn

heeft en zich vertrouwd voelt. Je moet zorgen dat het dier een vaste hand voelt, anders wordt het bang. Wanneer ik de kadavers in de schuur zag hangen, voelde ik eerbied. Eerbied voor de prachtige lichamen en het offer. Voor dat vlees voelde ik me verantwoordelijk door de enorme waarde ervan in te zien. Vlees is heerlijk en het is een rijkdom om het te kunnen eten. Het moet schaars zijn." Ik zag iets glimmen in de ogen van René Groenen: "Ik kan het me nog zo goed herinneren wanneer er vroeger bij ons thuis geslacht werd," vertelde hij. "Dat was een feest. De buurvrouwen kwamen om samen met mijn moeder vleeswaren te bereiden. Mijn moeder roerde in een witte geëmailleerde schaal met bloed, voor de bloedworst."

Julia's dochter Dana heeft andere herinneringen. Wanneer de geiten in de schuur hingen, durfde ze nauwelijks naar binnen. Ze gruwelde ervan. Dana: "Oh, zo erg. Dat ze daar hingen en die emmers met bloed. Ik wil geen dieren doden." Op haar achtste besloot Dana geen vlees meer te eten. Julia: "Dat werd best problematisch. Ze at wel kaas en yoghurt, maar ze lust geen bonen en noten. Haar haren gingen uitvallen. Het ging echt niet goed. Maar ze hield het jaren vol, terwijl ze vlees best lekker vindt. Dan zag ik haar kijken naar het vlees op het bord van haar broer. Maar ze nam het niet. Toen ze vitamine B12 slikte ging het beter, maar niet genoeg. Toen de dokter zei dat ze een injectie vitamine B12 nodig had, kon ze kiezen: een prik of vlees eten. Ik heb veel bewondering voor haar doorzettingsvermogen, maar ik ben blij dat ze nu weer af en toe vlees eet."

Vlees als genotmiddel

Ik hoor vaker dat kinderen vlees daadkrachtig afwijzen, vaak omdat ze geen dieren willen doden. Een voorbode voor een vegetarische toekomst? Een mooi beeld, al zou ik niet weten wat we dan met verzwakt en overtalig vee kunnen doen zoals ook de vele bodstiertjes die nu gangbaar worden afgemest. Zolang er boerderijen zijn met vee, hoort slachten en vlees eten erbij, denk ik. Ook in de natuur vallen zwakkere dieren ten prooi aan roofdieren en sterven ze niet van ouderdom. Zo valt verzwakt vee ten prooi aan de mens, redeneert ook Peter de Ruijter. Rudolf Steiner heeft aangegeven dat het niet fout is om een dier te doden, maar dat het wel fout is om een dier te houden en het niet naar zijn eigenheid te verzorgen. Vanuit deze gezichtspunten lijkt mij een samenleving waarin alleen zuivel en vlees wordt gegeten van dieren die er zijn vanwege het dierlijke aspect op de boerderij, ideaal. Er zijn dan niet meer dieren dan die, die nodig zijn voor de mest en het onderhouden van een natuurlijke kringloop. Dan hebben we een paar keer per jaar vlees op ons bord en wordt vlees een waar genotmiddel: niet nodig om ons mee te voeden, makkelijk opneembaar en schaars.

Themadag: Dieren eten?

Woensdag 26 september organiseert Stichting Appel en Ei een themadag over 'Dieren eten' op Warmonderhof in Dronten. Zie www.stichtingappelenei.nl