

LEKKER, PUUR HET PAARDENVLEES- SCHANDAAL

Oogkleppenpolitiek op het topje van de ijsberg



Inmiddels heeft iedereen er wel wat van meegekregen: diverse voedingsproducten die rundvlees op hun etiket vermeldden, bleken in werkelijkheid paardenvlees te bevatten. Het hek was van de dam en de beschuldigde vingers gingen naar alle instanties die er ook maar iets mee te maken konden hebben. De schok was groot en kant-en-klare lasagne zou men links laten liggen. In werkelijkheid is paardenvlees in lasagne het topje van de ijsberg. 'Eten maar niet willen weten' is een trend die de Nederlandse consument tot kunst verheven heeft.

DOOR REURT BOELEMA, CONVIVIUM RIJNZOET

—
Wat is er werkelijk gaande met paarden in Nederland? Paarden zijn luxe dieren voor luxe mensen geworden. Het fokken van een veulentje kan voor de lol en met van te voren ingecalculeerd verlies. Gevolg: de markt wordt als het ware overvoerd door dieren waar niemand op zit te wachten. Hierdoor ontstaan extreem lage prijzen voor paarden die niet het allerhoogste kunnen bereiken. Daar bovenop komt dat de financiële crisis de aanvoer van levend paardenvlees verhoogt. Veel gezinnen moeten immers bezuinigen en dan is het afvoeren van het paard wel erg aantrekkelijk. Een paardenbox kost al gauw 200 euro per maand en daar komen extra kosten, zoals veearts en rijlessen, nog eens bovenop. Dat het paard dan voor erg weinig geld van de hand wordt gedaan, is een kleinigheid, totdat je de prijs van je paard per kilo gaat berekenen, maar dat gebeurt door de voormalig eigenaar vrijwel nooit.

Op zich lijkt dit alles nog weinig problematisch. Want wat niet weet, wat niet deert. En daarbij als we de ethiek van de paardenmensen en hun edele dier laten voor wat het is, dan moeten we blij zijn dat er in elk geval nog een bestemming is voor overtollige paarden. Toch is deze redenering te kort door de bocht. Want waarom vraagt de paardenhouder zich niet af waar zijn of haar dieren blijven? Zouden fokkers en houders van paarden daadwerkelijk geloven dat voor al hun trouwe viervoeters een mooi plekje gevonden wordt bij een lieve baas? Het lijkt een vorm van oogkleppen op hebben.

TRANSPARANT, EERLIJK EN VEILIG

Veel paardenhouders willen hun paard wel afvoeren, maar vragen zich niet kritisch af waar het blijft. Door de hoge mate van verwerking (in onder anderen lasagne) en de structuur die technisch vergelijkbaar is met veel rundvleesdelen, is het niet heel eenvoudig om paardenvlees op te sporen. U heeft het zelf waarschijnlijk ook gegeten en u had het niet in de gaten. Sterker nog er is een restaurant dat sinds 1949 al biefstuk paardenvlees op de kaart heeft en niemand die ontdekt heeft dat het geen rund was. 'Als men vraagt waar de biefstuk vandaan komt, zeggen we

altijd Argentinië' aldus de restauranthouder, die het principe 'je mag niet liegen, maar je hoeft ook niet alles te vertellen' op deze manier zeer correct hanteert. Het mooie is dat deze biefstuk erg gewaardeerd wordt en dat overtollige paarden in staat zijn om de consument van een lekker stuk vlees te voorzien.

Maar waarom moet er dan zo moeilijk gedaan worden dat het om paardenvlees gaat? Vindt men het leven van een paard dan meer waard dan het leven van een varken of een koe? Of staat een paard dichterbij ons dan deze dieren en is het meer huisdier, zoals bij een hond of een kat? Die eten we immers ook niet op, maar om heel Nederland massaal te verplichten juist deze voedselethiek te hanteren, gaat ook wat ver. Paardenvlees moet geconsumeerd kunnen worden maar dan wel transparant, eerlijk en veilig. Overigens wil ik hiermee geenszins pleiten voor een paardenvleesveehouderij; paarden zijn te inefficiënt voor wat betreft de voer-vleesconversie en het zijn slechte grazers, waar de bodem weinig aan heeft. Het is verstandig om de restproducten van de paardenhouderij op een veilige en transparante manier bij de consument te krijgen. Een duurzaam systeem vindt een weg voor haar bijproducten.

VAN KORTE DUUR

Overigens zit het 'wat eet je wel en wat eet je niet' in een zeer interessant en grijs gebied. Ter illustratie een persoonlijk intermezzo: Als middelbaar scholierje begon ik Lakenvelder koeien te fokken. Mijn eerste stierkalf werd afgekeurd door de foktechnische commissie en voor hem was dus maar één bestemming over: onze diepvries. Ik vertelde hierover op school in Groningen en een aantal (niet vegetarische) klasgenoten was erg gepikeerd: 'Je eet je eigen dier toch niet op, dat is zielig, je eet je eigen hond of huisgenoot toch ook niet op'. 'Als ik hem zelf niet opeet, eet een ander hem op, dus wat is het verschil?', bracht ik hier verbouwereerd tegenin. 'Bovendien weet ik zeker dat hij gezond was en een mooi leven heeft gehad, er is geen beter controlesysteem dan een empirisch controlesysteem.' We zouden het nooit eens worden, maar mijn ogen waren wel geopend. De stad scheidt een afstand tot een bepaalde levensbasis en daarmee worden kansen gecreëerd voor de kiloknaller en dus ook voor paardenvlees dat verkocht wordt als rundvlees.

Wat toch wel als het meest bezwaarlijk van de paardenvleesmaterie moet worden gezien, is het feit dat ons Nederlandse voedselveiligheidssysteem lelijk door de mand gevallen is. De consument koopt producten met labels en keurmerken op basis van vertrouwen. Het kunnen traceren van dieren die gegeten worden, is hiervan een belangrijk onderdeel. Nu de controleinstanties niet eens in staat blijken een paard van een koe te kunnen onderscheiden, mag worden aangenomen dat het vertrouwen in de voedselcontroleinstanties een behoorlijke deuk oploopt. Gelukkig is een dergelijke deuk vaak slechts van korte

Paarden zijn te inefficiënt voor wat betreft de voer-vleesconversie



Academie Culinaire Schrijven **Schrijven over Wijn** **Schrijven over Eten** **Cursussen Lezingen Workshops**

Onno Kleyn

www.academieculinairschrijven.nl



De webshop voor biologische producten.
Rechtstreeks van het land naar uw keuken.



www.ekokopen.nl

VIA ITALIA

WEBSHOP

WWW.VIA-ITALIA.NL



*Italiaanse "Slow Food" delicatessen rechtstreeks uit Italië
direct van boer naar consument, Biologisch & Duurzaam*



*vlees van nature.....
.....gezond en lekker !*

**Biologisch vlees
direct van de boer
bij u thuis geleverd**

Gebruik bij het bestellen SF613 en krijg 10% korting

BIOLOGISCHVLEES.COM



BOERDERIJRESTAURANT



AAN SJUUTEEÄNJD

Dorpsstraat 74 | 6365 BH Schinnen
046 4431767 | www.sjuut.nl | info@sjuut.nl



Gezonde voeding komt voort uit een gezonde oorsprong.
Biologisch voeding geproduceerd zoals de natuur
dat heeft bedoeld; zonder kunstmest, zonder GMO en
zonder chemische bestrijdingsmiddelen.
Ervaar Bio+ en geniet van de pure smaak.
www.bio-plus.nl



Het Nederlandse voedselveiligheidssysteem is lelijk door de mand gevallen

duur, zoals blijkt uit de dioxine-, BSE- en antibioticaschandalen. Liever oogkleppen op, dan moeite doen voor je eten.

RESIDUEN VAN MEDICIJNEN

Het huidige track and trace-systeem in de paardenhouderij maakt het consumeren van paardenvlees uit de supermarkt op dit moment geen aanbevelenswaardige bezigheid. Waar bij runderen en varkens nog een soort schijnzekerheid lijkt ingebouwd door unieke nummers in de oren, denkt de overheid voor de paardenhouderij te kunnen volstaan met een simpele chip. Naast het feit dat een chip niet traceerbaar door het lichaam kan zweven, wordt deze chip ook gekoppeld aan een paspoort. In dit paspoort staan – voor zover bekend – de vader en moeder van het paard vermeld. Dat maakt het geheel wankel als het om erfelijke aandoeningen gaat. Bovendien is het nu erg interessant om te achterhalen van welk rund de overheid dacht dat het ‘paardenvlees’ afkomstig was. Rundvlees is immers wel te traceren. Vermoedelijk loopt in Roemenië een aantal runderen van 2.000 kilo en meer rond. Dat moeten bijzondere dieren zijn.

Echt gevaarlijk wordt het pas als het gaat om de registratie van medicijnen bij paarden. Sommige medicijnen bij paarden sluiten het dier voor altijd uit voor menselijke consumptie. Dit wordt in het paspoort geregistreerd door de veearts en hiermee valt voor veel paarden hun volledige waarde weg. Ze mogen niet meer geconsumeerd worden en zijn dus per kilo niks waard. Sterker nog het kost geld om ze af te voeren. Het vervalsen van paspoorten blijkt uit recente gevallen vrij eenvoudig. Of paardenvlees dat als rundvlees in de lasagne terechtkomt altijd voorzien is van het officiële paspoort, laat zich raden. De kans is dus aanwezig dat u residuen van medicijnen heeft binnengekregen via uw lasagne of biefstuk. Maar als u dit leest, leeft u nog, dus zo erg was het niet.

DIERENWELZIJN

Nu kunt u geen ethisch bezwaar hebben tegen paard eten en u kunt denken dat het met de medicijnresiduen in het paardenvlees ook wel meevalt, maar dan heeft u toch nog de morele verplichting ten opzichte van het dier dat u consumeert. Ondanks alle moeite, tijd en geld die veel paardenhouders in hun dier steken, is het met het dierenwelzijn in de paardensector droevig gesteld, tenminste wanneer je het vanuit de primaire behoeften van een paard bekijkt. Een paard is een kudde-dier dat in groepen op de savanne leeft en 24 uur per dag eet of op zoek is naar eten met een laag gehalte aan energie en eiwit en veel structuur. Veel ‘moderne’ paarden worden gehouden in eenlingboxen, krijgen krachtvoer op de nuchtere maag, worden gekort in hun ruwvoer, zijn te ruim in conditie om actief te blijven en worden verplicht rondjes te stappen. Daarnaast is een paard een gewoontedier dat niet blij wordt van transport naar maneges voor trainingen en wedstrijden. De natuurlijke stabiele kuddeband wordt hiermee wekelijks een aantal malen verstoord. Dat de baas dit compenseert met dure dekens, halsters in vrolijke kleuren en bijkleu-

rende trailers met lichtmetalen velgen, kan het paard in kwestie vermoedelijk niet van zijn of haar maagpijn of beengebreeken afhelfen. Uit recent onderzoek is gebleken dat de gemiddelde leeftijd van een sportpaard in Nederland slechts zeven jaar bedraagt terwijl een paard genetisch gezien makkelijk tussen de dertig en veertig jaar moet kunnen worden.

RATIONELE KENNIS ONTBREEKT

De paardensector is al met al een sector waar veel tijd en energie ingestoken wordt, maar waar de rationele kennis ontbreekt met alle gevolgen van dien voor het welzijn van het dier. Het feit dat er op maneges en stallen vrijwel nooit over het winnen van hooi gepraat wordt, laat staan over het duurzaam managen van de bodem, zegt alles. Lekker rijden en het vermenschelijken van het paard zijn belangrijker dan de belevingswereld van het paard.

En dat dier belandt via duistere omwegen op uw bord. Even verbazingwekkend als ongeloofwaardig is hierbij dat men achteraf wel weet te constateren dat het paardenvlees in kwestie afkomstig is van Oost-Europese paarden. Gezien de structuur van de paardenregistratie (of juist het gebrek daaraan) valt niet uit te sluiten dat dit vlees afkomstig is van de vele doelloos gefokte Shetlanders, Hafingers en Fjorden die in Nederland tegen dekgeld ‘een goed huis vonden’. En zo eten de paardenliefhebbers van Nederland uiteindelijk toch nog hun eigen restproduct.

Al met al kent de paardenvleesaffaire alleen maar verliezers. Maar het is altijd goed om te proberen de positieve kanten van een affaire te zoeken. Het toont dat oogkleppen uiteindelijk af moeten. Maar het betekent vooral dat de toename van het aantal schakels in het proces de betrouwbaarheid ervan doet afnemen. De beste controle blijft een empirische controle. Het is daarom van groot belang dat consumenten en producenten met elkaar verbonden blijven. Wanneer u de producenten van uw voedsel zelf kent, zegt dat meer dan duizend controlecertificaten. U kunt dan zelf constateren of het zicht van de blauwe ogen van uw producent vernauwd wordt door oogkleppen.

De natuurlijke
stabiele
kuddeband
wordt wekelijks
een aantal malen
verstoord

