

[innovatieagroennatuur.nl](http://www.innovatieagroennatuur.nl)

## Innovatie Agro & Natuur | Meat Your Own – Ga voor een groene Kerst!

4-5 minutes

---



De tijd rond Kerst is een periode van bezinning; het jaar loopt ten einde, je kijkt terug en maakt nieuwe plannen. Het leven speelt zich binnen af; met vrienden en familie, rond – ook in deze crisistijd – vaak rijk gedekte tafels. Op veel tafels staat vlees, met zorg gekozen en bereid. Toch groeit het aantal mensen dat kiest voor minder, maar wel een duurzaam geproduceerd stukje vlees, juist bij een bezinningsfeest als Kerstmis. Men wil meer weten over het verhaal achter het vlees; hebben de dieren een goed leven gehad, zijn er bossen gekapt om het voer te verbouwen, zijn er veel medicijnen gebruikt, van welke boer zijn ze afkomstig, en welk stukje van het dier eten we eigenlijk? Om dit te stimuleren, roepen we mensen deze december op [voor een groene Kerst te kiezen](#). Om te delen wat zijn of haar favoriete stukje vlees voor een groene kerst is, en om zo burgers te wijzen op de mogelijkheden voor een mooi en eerlijk stukje vlees op de kersttafel. Vlees waar een verhaal achter zit.

Het vlees uit de supermarkt is anoniem; de boeren en de dieren

waarvan dit afkomstig is, zijn niet bekend. Waarschijnlijk zijn de dieren gehouden op een gangbaar bedrijf, in grote aantallen, waarbij efficiëntie voorop staat. Wettelijke normen zorgen ervoor dat de productiewijze voldoet aan een maatschappelijk aanvaardbaar minimum, zonder de concurrentiepositie van de boeren aan te tasten. Zo kunnen we het hele jaar door een goedkoop stukje vlees kopen. Maar steeds vaker en zeker met Kerst willen we meer: heerlijk eten, met een goed gevoel.

Gelukkig zijn er ook steeds meer boeren die op een andere wijze produceren. Niet alleen biologisch, maar op veel verschillende manieren; met speciale rassen, regionaal voer, buitenuitloop of weidegang, etc. Consumenten kunnen op deze bedrijven gaan kijken en een praatje maken met de boer. Zo kan de boer steeds beter inspelen op de wensen van de consument. Bij sommige bedrijven kan de consument meedoen via crowdfunding; het verstrekken van kapitaal voor de boer, met verse producten als beloning. De producten zijn meestal niet te vinden in de supermarkt, maar bij reformwinkels, keurslagers en speciale afhaalpunten. Ook is bestellen via webshops mogelijk. Het vlees wordt dan thuis bezorgd. De kosten zijn wat hoger, maar voor de bewuste consument is dit geen probleem. En voor de boer biedt dit een uitweg uit het dominante systeem van bulkproductie en megastallen. Dit is mooi weergegeven in het filmpje [“Back to the start”](#).

Met het concept [Meat Your Own](#) werkt Innovatienetwerk aan directe verbindingen tussen consumenten en veehouders. Om het voor consumenten makkelijker te maken om boeren te vinden die bij hun wensen passen kunnen ze nu terecht op [www.meatyourown.nl](http://www.meatyourown.nl). Daar vinden ze als het ware een datingsite: de producenten geven aan op welke wijze zij hun dieren houden en de consumenten vullen in hoe hun ideale

productie eruit ziet. Zo ontstaan er soms verrassende matches. De boer met buitenvarkens blijkt om de hoek te zitten en het vlees is bij hem ook af te halen! Inmiddels zijn al tientallen boeren bij Meat Your own aangesloten en weten ook steeds meer consumenten de site te vinden. Wellicht ook iets voor u? Voor een goede, groene Kerst of ook voor de rest van het jaar?