

Van Twee Kanten

De vleesvrije kantine

Wordt het tijd dat de WUR-kantines vlees volledig van het menu schrappen? De Delftse TU-faculteit Bouwkunde heeft onlangs vlees verbannen van de menu's van de kantines. Een prima idee dat zo snel mogelijk Wageningse navolging verdient? Of een discutabel staaltje symboolpolitiek dat onacceptabel inbreuk maakt op het principe van 'baas over eigen bord'? Hoogleraar Cor van der Weele en onderzoeker Hans Dagevos kauwen op de voors en tegens.

Tekst Marieke Enter Foto's Guy Ackermans



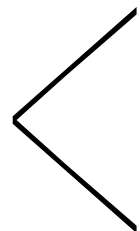
Dagevos: 'Of zo'n maatregel zin heeft, hangt af van wat je beoogt. Gedragmatig is in algemene zin bekend dat mensen makkelijker hun eetpatroon aanpassen als ze eenmaal hebben kennism gemaakt met iets nieuws. Dat zie je bijvoorbeeld bij de consumptie van insecten, waarover ik toevallig net een review heb afgerond. Maar of je thuis eerder overstapt op een vleesloos eetpatroon als je in de kantine geen vlees meer krijgt voorgeschoteld, is nog maar de vraag. Dat weten we gewoon niet.'

Van der Weele: 'De eiwittransitie gaat vrij langzaam, dus ik kan me de behoefte aan stevige stappen goed voorstellen. Maar soms pakt dat verkeerd uit. Ik herinner me een stalbezetting door dierenactivisten in 2019, waarop als reactie Farmers Defence Force werd opgericht. Die kreeg daarna wind in de zeilen door de stikstofcrisis. Per saldo zijn er nu minder boeren dan toen bereid om te verduurzamen, terwijl er ook nog eens een enorme polarisatie is ontstaan. Bij vleesvrije kantines is zo'n *backlash* ook denkbaar.'

Dagevos: 'Mensen kunnen bijvoorbeeld compensatiegedrag vertonen. *Selflicensing* heet dat, dat je na gedane "ascese" jezelf een beloning toestaat. Meer recalcitrante reacties zijn ook mogelijk: vlees als begerenswaardige verboden vrucht, of als daad van protest. Dat kun je puberaal noemen, maar het zijn wel reacties die optreden bij ver- of geboden.'

Van der Weele: 'Al kan het ook de goede kant op gaan: dat mensen het eigenlijk wel prettig vinden om een schopje onder hun kont te krijgen om mee te gaan in de eiwittransitie. Dat is moeilijk te voorspellen. Het feit alleen al dat mensen hierover praten, geeft wel aan dat de verandering al in de lucht zit. Qua consumptie zien we weliswaar nog niet zo veel gedragsverandering, maar de vanzelfsprekendheid van vlees is wel al heel veel minder geworden.'

'We moeten de vraag durven stellen of eten altijd en overal beschikbaar moet zijn'



Met welke legitimiteit neem je de keuzevrijheid weg?



Dagevos: ‘Onze maatschappij heeft een sterke liberale traditie. Keuzevrijheid lijkt wel ethisch principe nummer één. Gezien de grote voedingsgerelateerde problemen qua gezondheid, duurzaamheid, gezondheid of dierenwelzijn mogen we onszelf echter niet ontslaan van de durf om de vraag te stellen of eten altijd en overal maar beschikbaar moet zijn. Als universiteit hebben we de verantwoordelijkheid dit soort brisante vragen op te pakken, vind ik.’

Van der Weele: ‘Bij het wegnemen van keuzevrijheid speelt ook de vraag met welke legitimiteit dat gebeurt. Je moet het er liefst met elkaar over hebben. Voor voedselvraagstukken is relevant dat voedsel in Wageningen een groot onderwerp is, en dat we ons in een soms ongemakkelijke spagaat bevinden tussen traditionele en vernieuwende voedselproductie. Bij WUR zou het niet erg consequent zijn om alleen vlees uit de kantines te bannen en verder

nergens naar te kijken. Een herijking van het kantine-aanbod zou bij ons het startpunt kunnen zijn voor een bredere herbezinning op onze prioriteiten, ook qua onderwijs en onderzoek.’

Dagevos: ‘Als signaal vanuit de universiteit is het kantenmenu best belangrijk. Delft schrappt vlees onder de vlag van CO₂-reductie – heel functioneel, heel technologisch, prima passend bij Delft. Maar niet bij WUR. Wij zijn zó intensief en uiteenlopend met voedsel bezig, dat zou reden moeten zijn om het creatiever en omvattender aan te pakken.’

Van der Weele: ‘Als het in Delft om CO₂ gaat moeten ze trouwens niet alleen naar vlees kijken, maar ook naar zuivel.’

Dagevos: ‘Precies. Als Delft vlees vervangt door broodjes kaas, dan schiet je daar CO₂-matig niet veel mee op.’

Dagevos: ‘Naar mijn mening zou WUR een discussie rond de kantenmenu’s niet moeten beperken tot wel of geen vlees. Ik ben voorstander van een soort flexitari-sche kantine, met alle soorten levensmiddelen waaraan we in Wageningen werken: lokaal, biologisch, biologisch-dynamisch, met allerlei soorten eiwit-alternatieven. Leg al die diversiteit letterlijk in de vitrine en transformeer onze kantines tot

uithangborden van de breedte die we als WUR te bieden hebben.’

Van der Weele: ‘Het zou ook ontzettend interessant zijn om experimenten te doen. Niet alleen met het indammen van keuzevrijheid, maar ook met ingrepen die erop gericht zijn mensen mee te nemen. Maak vlees bijvoorbeeld duurder, verklein het aanbod ervan, geef veel meer informatie, plan veggieweken. En kijk dan via onderzoek wat werkt en hoe het werkt. Het is nog erg zoeken naar manoeuvreerruimte. Maar ook naar versnelling, want we moeten echt naar een ander dieet. Hopelijk zitten we in de aanloop naar grotere stappen.’

Dagevos: ‘Ja, die vragen worden in hoog tempo urgenter. De transitie naar gezonder en duurzamer eten gaat traag, terwijl het belang ervan snel toeneemt. Als we vasthouden aan bestaande structuren en dogma’s gaan we de *Sustainable Development Goals* van de VN *never ever* halen.’ ■

Vlees in de kuip

Cor van der Weele is bijzonder hoogleraar Humanistische wijsbegeerte (Maatschappijwetenschappen) en staat o.a. bekend om haar onderzoek naar maatschappelijke reacties op kweekvlees. Consumptiesocioloog Hans Dagevos (Wageningen Economic Research) is als senior onderzoeker o.a. nauw betrokken bij het jaarlijkse onderzoek naar vleesconsumptie in Nederland.