

Het kabinet vindt dat de burgers gezonder moeten eten en langer leven (NOS-journaal van 4 juli jl.)

Maar, houdt het volk wel van vis?

Het kabinet verklaarde medio 2008 dat de Nederlander gezonder moet leven. Hiertoe moet o.a. meer vis worden gegeten. Het is te lezen in de nota 'Gezonde voeding, van begin tot eind' van ministers Klink en Verburg.

Twee citaten uit de nota:

'Het moet consumenten makkelijker worden om te kiezen voor een gezonde leefstijl.

Gezonde voeding bestaat uit een gevarieerd consumptiepatroon.

*Om dit patroon te bewerkstelligen is hulp van de voedingsmiddelenindustrie nodig. Maar ook onder meer scholen, werkgevers, gemeenten en sportkantines moeten hun 'eigen verantwoordelijkheid' nemen. De in het leven geroepen 'Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling', heeft nog heel wat werk te verzetten. Een blik op een in de nota genoemde voedingstabel leert dat de Nederlander gemiddeld te weinig **groente, voedingsvezel en vis** eet, en juist te veel verzadigd vet, transvetzuren en zout'*

Wat het kabinet beoogt

'Dat gezondheidswinst wordt geboekt en vermindering plaatsvindt van geneesmiddelengebruik. De totale zorgkosten voor chronische ziekten zouden door 'meer aandacht voor voeding' kunnen afnemen met 3 procent'. 'Als de gehele Nederlandse bevolking zich aan de voedingsaanbevelingen houdt, zouden in twintig jaar naar schatting 140.000 mensen minder sterven dan als er niets gebeurt. Jongeren moeten 'een gezonde voedingsgewoonte' aanleren, bij ouderen moet worden gelet op het 'onbelichte' probleem van ondervoeding. De ministers willen dat wij komende twintig jaar minder

snel doodgaan. En hiertoe moet o.a. meer vis worden gegeten. Maar, belangrijke vraag, wil het volk wel schakelen naar een nieuwe manier van eten? Vast staat in ieder geval dat wij nog te weinig vis eten. Nog lang niet nemen wij de 30-60 kg in, per inwoner per jaar, zoals in Middellandse Zeelanden en in Japan gebruikelijk is, en waar aantoonbaar minder problemen bestaan met hart- en vaatziekten, door het gezondere eten.

Een toegenomen visconsumptie zou ook meer vraag naar kweekvis betekenen. Dat kan een eind maken aan de lage opbrengstprijzen voor in Nederland gekweekte vis. Er zou dan ook een professionele brancheorganisatie van de grond moeten komen die transparantie brengt in de sector en waardoor het mogelijk is de productie te plannen, conform de marktverwachting. Op dit moment verschaft slechts één man onbezoldigd, pro Deo dus, enige transparantie in de meervalsector. Bij deze wil ik mijn waardering voor zijn werk tot uitdrukking brengen. Zijn werk moet eigenlijk voortkomen uit een betaalde betrekking. Maar de meervalsector heeft hiervoor -door gebrek aan eensgezindheid- niet de geldelijke middelen.

Maar de meervalkwekers worden nu -als zij beschikken over internetverbinding- welkijks voorzien van de opbrengstprijzen af kwekerij. Het weerhoudt aspirant-kwekers in ieder geval van wéér een onverantwoord avontuur. De feiten:

Een Nederlandse meervalkweker kreeg 25 juli jl. € 0,90 - € 1,10 per kg af kwekerij!! Dat is ver beneden de kostprijs (€ 1,50 per kg in 2005-2007; zie AQUACULTUUR nr 3 van 2008).

Door gebrek aan een goede belangenorganisatie en door gebrek aan transparantie in de sector is het nu niet mogelijk antwoorden te geven op de volgende vragen:

1. Overspoelt het buitenland momenteel de Nederlandse markt met goedkope kweekvis, te denken valt aan vis uit Vietnam en China?
2. Vraagt de consument om voldoende vis?
3. Produceren de Nederlandse viskwekers niet te veel vis?
4. Bestaat er in Nederland een gebrek aan een doeltreffende organisaties die het product promoot en verkoopt?

Een PR- en marketingbureau kan op deze vragen antwoorden geven. We constateren nu alleen dat in de meervalsector onevenredigheid bestaat tussen vraag en aanbod. Het rendement is onvoldoende om de sector economisch staande te houden. Dit is jammer, want wij weten hoe gezond en lekker een meervalgerecht kan zijn. En de ministers Klink en Verburg zouden graag willen dat Nederland aan de meerval gaat. Op 12 juli jl. zorgde EénVandaag ook nog voor verwarring door te berichten dat in Nederland groeiende belangstelling bestaat voor viskweek. Had men deze mededeling niet met de nodige terughoudendheid kunnen brengen? Was het niet beter - als men nu eenmaal over vis wilde berichten - achtergrondinformatie te verschaffen over de toestand in de meervalsector? Ook in 1985 was er ook groeiende belangstelling voor viskweek en die eindigde met een kater, de z.g. neerval van de meerval. Dat willen we niet voor de tweede keer. EénVandaag zette onwetenden op het verkeerde been door de suggestie te



Tong op de Amsterdamse Albert Cuij markt. Er bestaat in Nederland een cultuur van tong eten, de prijs is hoog en kweek is mogelijk.

doen dat in Nederland bulkproductie mogelijk zou zijn. Tenzij men precies weet waar in Nederland zich de niches bevinden, kan men vis kweken. Bulkproductie moeten we aan Aziaten overlaten. In Nederland zijn er gelukkig enkele vissoorten die in de niches passen en rendabel zouden kunnen worden gekweekt: de paling, snoekbaars en tong. Alleen als deze vis op kleine schaal en zeer beheerst wordt gekweekt, kan een teelt rendabel zijn. Overproductie is ten alle tijden (economisch) dodelijk voor veel kwekers en groei van zo een sector op de lange termijn kan men dan wel vergeten. En alleen als men geld verdient, kan men investeren in voorlichting, reclame en kwaliteitsverbetering. Zo heeft men een goede zet gedaan door de claresse in de markt te zetten, een meerval met wit vlees. Wij hopen nu dat de variant ook een betere prijs opbrengt.

Verslaafd aan koeien en melk

Terug naar de wens van Verburg en Klink: een gezonder dieet en een langer leven voor de Nederlander. Deze wens lijkt mij niet te stroken met de Nederlandse cultuur van koeien houden en melk drinken. Die cultuur is al duizenden jaren oud, want Tacitus schreef ca. tweeduizend jaar geleden al dat de bewoners van de Lage Landen graag rundvee houden en melk drinken. Melkvet bestaat voor ca. 60% uit verzadigde vetten

(afhankelijk van de manier van houden) en dat vet is ongeschikt om gezond oud te worden! En ook het vet in rund- en varkensvlees is verzadigd, dus ongezond! En die haem-groepen van rood vlees bevorderen alleen maar darmkanker, terwijl visvlees dit tegengaat (Orthomoleculaire Koerier). De excellenties moeten de Nederlander er op wijzen dat de gebruikelijke 'vette hap' uit de eetcultuur moet verdwijnen, dus: de prak van (calorierijke) aardappelen, roodvlees en vette jus en melkproducten toe (Of zit ik te vaak in Azië en is mij ontgaan dat ook in Nederland voedingsgewoonten veranderen?). De volkeren rond de Lage Landen leerden op latere leeftijd lactose om te zetten. Melk drinken en vlees eten was immers een goede strategie om tijden van schaarste te overleven. Maar anno 2008 blijkt een nadeel van deze strategie: op latere leeftijd krijgt men last van aandoeningen aan hersenen, hart en bloedvaten en men leeft minder lang. Dit viel vroeger niet op omdat men door andere aandoeningen zelden een hoge leeftijd bereikte.

Naar het nieuwe eten

Het wordt tijd dat het Nederlandse volk het volgende onder de aandacht te brengen: onze cultuur van vlees, melk en kaas eten kent een nadeel: de inname van verzadigde vetzuren in melk en roodvlees is ongezond voor hart en bloedvaten. De haemgroepen in rood vlees bevorderen bovendien darmkanker. Deze nadelige effecten vallen vooral op latere leeftijd op, als de genen al via de kinderen zijn doorgegeven. Er moet worden nagegeven dat introductie van de koe als landbouwhuisdier ons één voordeel heeft opgeleverd: forensisch onderzoek maakt het nu mogelijk een nakomeling van een oorspronkelijke Nederlander te identificeren. Dit wordt o.a. uitgevoerd aan de Erasmus Universiteit te Rotterdam o.l.v. dr. Manfred Kayser. Hij maakt gebruik van genen die de afgelopen 10.000 jaar zijn ontwikkeld om melk te kunnen verteren op latere leeftijd.

Manfred Kayser: 'Genetische verschillen binnen Europa hangen sterk samen met de domesticatie van de koe. In recente evolutie geschiedenis vond positieve selectie plaats van genen die te maken hebben met het lactase-gen.' Binnen Europa zijn nu grote verschillen te vinden en nakomelingen van Friezen zijn nu op grond van dit gen te identificeren (NRC Handelsblad, 10 augustus 2008).

Ik raad de ministers Verburg en Klink aan het probleem nog duidelijker onder de aandacht van de Nederlandse bevolking te brengen, ook al zal, vrees ik, de veehouderij-sector dit niet waarderen. Men moet bekend maken dat onze voorouders gedurende honderdduizenden jaren de weldadige werking genen van onverzadigde vetzuren, dat wij hiervan afhankelijk zijn geworden en dat dit in onze genen is vastgelegd. De cultuur van vlees eten en melk drinken is pas van de laatste 10.000 jaar. Lees hierover meer in AQUACultuur 18, 4 (2003) en in vrijwel elke aflevering van de Orthomoleculaire Koerier.

Het nieuwe, gezonde eten

Anno 2008 kan men al iets merken van het nieuwe, gezondere eten. Steeds meer worden melkdrankjes verkocht met 0% vet, duidelijk aangegeven. Maar vet, goed, onverzadigd vet uit vis, is wél noodzakelijk in het dieet. Een enkele margarinefabrikant vermeldt zelfs al het woord vis als bron van vetzuren in de margarine! De Ministers Klink en Verburg hebben met de nota in ieder geval een knuppel in het hoenderhok (rundveestal) gegooid. En wil de Sociaal-democratie waar Wouter Bos deel van uitmaakt, niet het volk verheffen? Fatsoenlijke voorlichting op het gebied van humane voeding is toch onderdeel van de verheffing van het volk? Misschien kan dan ook onze meerval, door WNF en Stichting Noordzee aanbevolen als 'groen' product, een hart onder de riem worden gestoken (voor zover mogelijk).

Jos Scheerboom