

Voorwoord

Laatst ging ik uit eten met een vriend. Niet bij een hip veganistisch tentje of een fijne vegetariër, maar bij een bekend Amsterdams café-restaurant aan de Amstel. We bestelden er geen bietenburger, bloemkoolsteak of hummus met gegrilde groente, maar zuurkool op Elzasser wijze. Allebei kregen we een prachtig pannetje met fluweelzachte aardappelpuree waar duidelijk heel veel roomboter in zat, casselerrib, worst en een voortreffelijke gekonfijte eendenbout. Een flesje riesling erbij en we waren volmaakt gelukkig.

Toch vind ik het gek van mezelf dat ik hier zo van geniet. En achteraf voelde ik me er ook schuldig over, al heeft dat schuldgevoel niet veel meer om het lijf dan de vliegshaamte van zogenaamd milieubewuste mensen die toch een paar keer per jaar met hun frequent-flyerpas staan te zwaaien. Maar ik wéét toch hoe dieren in

onze vleesindustrie leven, hoe ze lijden en wat de impact van vleesconsumptie is op het klimaat en de aarde? Hoe kan ik al die kennis terzijde schuiven zodra ik op een menukaart kijk? Als ik in een restaurant obers met borden vlees voorbij zie lopen, denk ik niet aan kleine hokken, afgeknipte staarten en de horror van het slachthuis, maar dan loopt het water me in de mond. Mijn enige gedachte, of gevoel, is: 'Lekker!'

Thuis eet ik geen vlees. Daar kan ik stoer over doen en hier de principiële jongen uithangen, maar dat komt toch vooral door mijn dochters. Nadat ze een uitzending van de *Keuringsdienst van Waarde* hadden gezien over het doden van kippen, wilden ze geen kip meer eten. Ik prees ze om hun morele instelling, maar vroeg ze ook hoe ze dachten dat andere dieren dan aan hun einde kwamen. Toen wilden ze ook geen andere dieren meer eten. Behalve vis dan. Zelf maak ik ook een raar onderscheid tussen vissen en andere dieren. Waarom is dat zo? Geen idee eigenlijk. Kennelijk vinden we die waterdieren minder aaibaar, minder intelligent, en dichten we ze minder gevoel toe. Niet voor niets worden vissen vaak als koud en kil omschreven en wordt omgekeerd een afstandelijk persoon vaak als een koude vis afgeschilderd.

Buiten de deur sta ik mezelf dus zo nu en dan toe

vlees te eten. Vaak kies ik overigens wel de bietenburger en de hummus, maar als ik denk dat ze in een restaurant een bijzonder goed vleesgerecht hebben, dan ga ik voor de bijl. Optimaal genieten als ethisch criterium dus. Ik weet zelf ook wel dat dit wonderlijk is en niet voldoet aan de categorische imperatief van Immanuel Kant. Maar zo past iedere vleeseter en misschien wel iedereen die iets doet waarvan hij weet dat het niet helemaal in de haak is, vreemde rationalisaties toe. Zeker als (parttime) vleeseter ben ik bevangen door deze cognitieve dissonantie: het handelen in strijd met eigen kennis, gevoel en overtuiging. Is smaak en genot dan zoveel belangrijker dan dierenleed en milieuschade? Ik ken veganisten die bij elk stuk vlees op een bord denken aan het individueel lijden van het dier en er onpasselijk van zouden worden als ze het moesten opeten. Andere veganisten zijn via logisch redeneren tot het besluit gekomen af te zien van het eten van dierlijke producten. Ik snap dat volledig, maar toch ben ik zelf nog niet zover. Hoe erg is dat? En vooral: waarom is dat zo? Is het mijn eigen zwakte, of is de maatschappij zo ingericht op het consumeren van vlees, melk, boter, kaas en eieren dat je wel heel sterk in je schoenen moet staan als je dierlijke producten helemaal uit je dieet wil bannen?

Bij de eendenpoot die uit mijn zuurkoolpannetje stak,

dacht ik niet aan de kippenlachterij waar ik ooit was geweest. Honderdduizenden hennen werden er daar per dag doorheen gejast. De hoeveelheid kippen die er in heel Nederland worden geslacht is duizelingwekkend: 1,7 miljoen kippen per dag, dat zijn er zo'n 600 miljoen per jaar. Onvoorstelbare aantallen. De slachterij die ik bezocht, waar dus meer dan tienduizend dieren per uur om het leven werden gebracht, was koud en nat en het stonk er enorm. Iedereen die er werkte was arbeidsmigrant. Geen Nederlander wil dit onaangename werk doen. De slachterij was hypermodern en griezelig efficiënt. In moordend tempo vervoerde een lopende band vier kippen per seconde door de uitbeenderij. De beesten werden op hun kop langs allerlei haken en messen geleid. Bij elk tussenstation werd een deel van hun lichaam afgesneden: de poten, de vleugels, de borst (filet) en de drumsticks. In minder dan drie uur waren ze van levende dieren dood vlees in anonieme plastic bakjes geworden, met maandverbandjes tegen het doorlekken erin. Anoniem vlees dat in niets meer aan dieren deed denken en dus zonder scrupules kon worden opgegeten. Het ingenieuze apparaat dat de levende dieren zo snel ontmantelt in handzame stukjes vlees is ontwikkeld door een Nederlands bedrijf en wordt over de hele wereld gebruikt. Per dag worden op die manier miljar-

den kippen gedood en in ‘technische delen’ (zoals de industrie dat noemt) gesneden. De gevoelloze efficiëntie waarmee dit gebeurt is huiveringwekkend.

De slacht zelf mocht ik niet zien, laat staan filmen, omdat dit ‘niet nodig’ en ‘niet prettig’ was. Als we dat aan onze kijkers zouden voorschotelen, dan zouden ze daar misschien verkeerde ideeën bij krijgen. Ik vermoedde dat het inderdaad niet prettig zou zijn, maar dat de kijkers juist precies de goede ideeën zouden krijgen. Grofweg zijn er tegenwoordig twee manieren waarop kippen worden gedood. Ze kunnen worden vergast (soms door de kratten met de levende dieren in een ruimte te zetten waar ze met kooldioxide worden verdoofd, waarna ze aan de lopende band worden gehangen en hun keel wordt doorgesneden). Of ze worden aan hun poten opgehangen met de kop naar beneden en door een bad gejaagd dat onder stroom staat.

De massaliteit, de snelheid en de dodelijke efficiëntie van deze hele operatie roepen een hoop weerzin bij me op. Elke kip wordt zo gefokt en gevoerd dat haar filet in het standaardformaat bakje past, voor gangbare vleeskuikens die niet in de supermarkt worden verkocht, maar wel in de horeca en kant-en-klaarmaaltijden terecht komen is dit 35 tot 45 dagen (dus vijf tot zes en een halve week), voor scharrelkippen die we in de supermarkt

kopen is dit tenminste 56 dagen (acht weken). Dat is dus veel korter dan de zes jaar die een kip zou kunnen leven. Misschien is het irrationeel, maakt het voor de dieren zelf niets uit en is dit systeem juist veel diervriendelijker dan een kleinschalige en handmatige slacht, maar de totale reductie van dieren tot gebruiksvoorwerpen die niet alleen volledig voor ons genoeg worden ingezet, maar ook zo zijn gefokt dat ze optimaal rendement voor ons opleveren, vind ik dieronwaardig.

In 2010 was ik in Portugal om opnames te maken voor een aflevering van *De Slag om Brussel* over de Europese regels voor zelfslachtende slagers. De meeste slagers slachten tegenwoordig niet meer. Ook uitbenen doen er nog maar weinig zelf. Ze zijn vleesverkopers geworden die voorgesneden biefstukken, runderlappen en karbonades aangeleverd krijgen van de grote slachthuizen. Op die manier ontstaat een verkeerd spel van vraag en aanbod tussen winkelier en klant. De verkoper legt zijn toonbank vol met de populairste waar en zijn klanten willen vervolgens alleen die waar hebben. Als het volk bloemkolen wil, dan geven we het bloemkolen (helaas wil het volk liever vlees). Voor je het weet worden alleen nog de biefstukken, koteletten en drumsticks verkocht. De rest van het vlees van koeien, varkens en kippen blijft achter in het slachthuis en wordt veel laagwaardiger

(bijvoorbeeld als diervoeding) verwerkt. Dit leidt niet alleen tot een grote verspilling van vlees, maar zorgt er ook voor dat we veel meer dieren nodig hebben om in onze vleesbehoefte te voorzien.

De zelfslachtende slager koopt hele levende dieren, slacht ze, beent ze uit en verkoopt al het vlees aan zijn klanten. Van minder geliefde delen maakt hij gehakt, slavinken of ballen. Hij verkwist niks. De overtreffende trap hiervan was de rondreizende slachter die ik in Portugal filmde. Op het platteland heeft elke boer daar een paar varkens. De beesten hebben een mooi leven met veel ruimte buiten en kwispelen hun staarten kwistig in de krul, totdat hun laatste uur heeft geslagen. Ze krijgen, zoals dat ook bij ons vroeger gewoon was, het hele jaar de schillen, afsnijdsels en al het andere voedsel te eten dat het gezin zelf laat staan.

Op een Portugese boerderij stonden wij samen met de boeren te wachten op de slachter. Opeens reed een auto het erf op, een man stapte uit en liep met een paar andere potige kerels een stal binnen. Door de muren van het bouwsel van dikke oude stenen klonk hevig gekerm. Vier mannen trokken een groot zwaar varken naar buiten en duwden het op een bankje. De poten werden onder de bank vastgebonden. Het dier kon geen kant op en schreeuwde het uit. Met een scherp mes sneed de slager

zijn keel door. Het bloed spoot eruit en werd opgevangen in een bak. Het varken ademde hard. Acht, negen, tien laatste ademstoten. Toen was het stil. De menselijke oogopslag was glazig geworden. Het beest was dood.

De haren van het dier werden afgebrand. Het stonk. Het beest werd gevild, de ingewanden verwijderd en het vlees geportioneerd. Van het bloed werd soep gemaakt, die direct door de verzamelde burens werd opgegeten. De dagen erna zouden de vrouwen van het dorp hammen, chorizo en andere worsten maken. Met het vlees van het varken kwamen ze de winter wel door. Op deze manier wordt niets verspild, de etensresten niet die de dieren te eten krijgen en van het dier zelf ook niets. Zelfs het bloed wordt opgegeten.

Schrijver, denker over de relatie tussen politiek en voedsel en worstmaker Samuel Levie schrijft in zijn boek *Worstelingen* dat het dier op deze manier een belangrijke rol speelt in de voedselketen: de kringloop wordt gesloten. Alle restproducten van ons voedsel worden door het varken omgezet in eiwitten. Dat is natuurlijk heel nuttig, maar is dit voldoende argument om überhaupt vlees te eten? En als je dat dan vindt, is dit leven en deze manier van sterven dan prettiger voor het dier dan het efficiënte proces van de hypermoderne slachthuizen? Natuurlijk had het dier een beter leven

dan zijn soortgenoten in de bio-industrie. Zolang hij leefde kon hij ook écht leven. Maar zijn doodsnoed, het gekrijs en het amechtig happen naar adem met zijn doorgesneden keel zal ik nooit vergeten. Dit is wel de realiteit. Als je vlees eet, moet je dieren doden. Na afloop van de opnamen waren we allemaal een beetje stil. Op een gegeven moment zei de geluidsman: 'Ik vind dit eigenlijk wel prima zo.' Of hij het meende, vooral zichzelf probeerde te overtuigen, of een beetje stoer wilde doen, heb ik hem nooit gevraagd.

Maar wat vind ik eigenlijk? Vind ik dit wel prima?

Deze 'oplossing', alleen nog een minimale hoeveelheid dierlijke producten eten van dieren die een goed leven hebben gehad en ervoor kunnen zorgen dat we met minder energie, landbouwgrond en verspilling meer voedsel kunnen produceren, gaat voorbij aan de kernvraag die mij en heel veel medemensen teistert: hoe kan het dat ik, iemand die weet hoe de voedselindustrie eruitziet en wat daar allemaal misgaat, nog steeds niet in staat ben om vlees te laten staan? En dan heb ik het nog niet eens over milieuschade en gezondheid gehad. Hoe komt het dat we massaal verslingerd zijn aan vlees? Worden we gemanipuleerd door de voedingsindustrie? In *De mens is een plofkip* liet ik al zien welke trucs bedrijven gebruiken om ons dingen te laten eten die niet goed

voor ons zijn. Ik acht ze er ook in dit geval toe in staat. Of is dit te complottheoretisch en is vlees gewoon te lekker? Kortom: waarom eten we vlees?