

[venster sluiten](#)

Trouw.nl



Denk aan het milieu. Denk na voor je print!

Genieten van goed eten kan zonder bijmaak

auteur van 'De Groene Garde', een kookboek over (h)eerlijk eten

12-11-12 - 11:00 Wat is beter, een biologische pompoen uit Argentinië of een gewone pompoen



uit eigen land? © AFP.

Eten is een van de allereerste levensbehoeften, dus waarom zou je het niet meteen goed doen? Goed eten, tja wat is dat eigenlijk? Lekker eten? Gezond eten? Mens- en milieuvriendelijk eten? Of alle drie?

Steeds meer mensen integreren duurzaamheid in hun eetpatroon. Lastig? Welnee. Je koopt immers groente en fruit van het seizoen, begint de dag met een kopje fairtrade-koffie en checkt de viswijzer voor een diner met verantwoorde vis. Je hoeft geen afscheid te nemen van het bourgondische leven en tast ook niet altijd dieper in de buidel. Seizoensoogst gaat immers gepaard met doorgaans lage prijzen en goede smaken. Goed eten klinkt zo niet alleen utopisch, maar vanuit praktisch oogpunt ook vrij logisch.

Toch blijkt het lastig om echt 'goede' keuzes te maken. Keurmerken en labels vliegen je om de oren. Producenten gebruiken te pas en te onpas slogans met duurzame ditjes en verantwoorde datjes. Duurzame keuzes maken, is bovendien een dilemma, want hoe weet je nu of je het echt goed doet?

Pompoen

Neem als voorbeeld de pompoen. Geen herfst zonder pompoen, dus op naar de natuurwinkel.

Daar ligt een biologische pompoen te lonken, helaas wel uit het verre Argentinië. Dat betekent minstens 12.000 voedselkilometers. Toch maar even kijken wat de supermarkt te bieden heeft: een niet-biologische variant, afkomstig uit eigen land met hooguit zo'n 250 voedselkilometers.

Wat is nu de beste keuze? Of het een betrouwbaar biologisch keurmerk is, wordt bepaald door een streng certificeringssysteem en een onafhankelijke controle instantie. Stichting Skal ziet er dus op toe dat de Eko-gekeurmerkte pompoen geen chemische bestrijdingsmiddelen bevat. Maar deelname aan een certificeringssysteem is vrij duur, wat soms een onneembare hobbel vormt voor kleine boeren.

Appels en peren vergelijken

De biologische pompoen uit Argentinië roept niet alleen vragen op wat betreft de CO2-uitstoot, maar ook wat betreft de eerlijke kant: hoe zit het met de arbeidsomstandigheden van de landarbeiders? En het is natuurlijk tamelijk bizar om een pompoen uit Argentinië te halen terwijl ze hier volop geoogst worden. Dan toch naar de supermarkt? Maar die zetten boeren en leveranciers onder grote druk om goedkoop te produceren.

Duurzaam consumeren lijkt door een groeiend aanbod van verantwoorde producten misschien eenvoudig, maar het tegendeel blijkt waar. Je bent al snel (sociale) appels en (milieu-)peren aan het vergelijken. Een antwoord geven op wat de beste pompoen is, lijkt in die zin onmogelijk. Er bestaat immers geen überwaarheid.

Verspil minder

Gelukkig kan de consument wel de voorkeur geven aan datgene wat hij belangrijk vindt. Door meer te weten over de herkomst van het eten, kan die beter zijn keuze afwegen. Meer weten over het eten is niet alleen een opdracht voor de consument, ook producenten en leveranciers dienen transparant en vooral eerlijk te communiceren over de oorsprong en impact van hun producten op mens en milieu. Overheden spelen daarin tevens een essentiële rol.

De consument kan bovendien veel macht uitoefenen: van boer tot handelaar, van producent tot supermarkt, allen zijn afhankelijk van de menukeuze van de consument. Kies - in de volgorde van voorkeur - voor lokale, fairtrade, verse, biologische en seizoensproducten. Verspil minder voedsel. Eet ook eens wat minder vlees. En ga voor de verantwoord gevangen, niet-bedreigde vis. Want of je nu de pompoen kiest die lokaal of biologisch geteeld is, het is in elk geval een stap in duurzame richting. Zo kan de consument zonder bittere bijmaak genieten van goed eten.

De Persgroep Digital. Alle rechten voorbehouden.