

We zeggen het maar even voor de zekerheid: printen is alleen toegestaan voor persoonlijk gebruik. Het is niet supersympathiek om dit artikel te verspreiden. Sterker nog: het is verboden. Gelukkig is het heel eenvoudig om anderen een Blendle-linkje te sturen. Delen kan dus altijd!



Notenburger heeft de toekomst

Voedseltop| In Den Haag spraken de 150 'beslissers' uit de Nederlandse voedselwereld over gezonde en duurzame voeding. Consumenten moeten vooral drastisch minder suiker en vlees eten.

JENDA TERPSTRA, REDACTIE BINNENLAND

Een lekkere linzen- of notenburger? Of een smakelijke aardbeien-meelworm-slagroomtaart? Het ligt binnenkort wellicht op ons bord. Gisteren vond de eerste Voedseltop in Den Haag plaats. Op uitnodiging van vier samenwerkende ministeries kwamen de invloedrijkste beslissers uit de Nederlandse voedselwereld samen om te praten over een nieuw voedselbeleid.

Dat is hard nodig: Nederlanders eten te zout, te veel vlees en suiker, en te weinig groenten en fruit. Dat bleek deze week uit een rapport van het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM). Nederlandse eetgewoonten zijn niet alleen ongezond, maar ook slecht voor het milieu. Wereldwijd is de productie van voedsel

verantwoordelijk voor ruim 25 procent van de uitstoot van broeikasgassen. Dierlijke producten hebben een groot aandeel daarin: iets meer dan de helft. En op dit moment is bijna dertig procent van ons eten van dierlijke oorsprong.

De levensmiddelenindustrie, waaronder bedrijven als Albert Heijn, Jumbo en Unilever presenteerden gisteren hun plannen voor een gezonder en duurzamer voedselsysteem. Ze voorspellen een wereld van nieuwe innovatieve voeding met insecten, zeewier en veel plantaardige eiwitten uit noten en peulvruchten die vlees vervangen. Tot het zover is, zetten ze zich in voor minder zout in het eten en het aanprijzen van groenten en fruit onder consumenten.

De ambities zijn groot. Het kabinet wil dat Nederland binnen vijf jaar koploper is in gezonde en duurzame voeding. Recepten voor duurzaam eten moeten daarop inspelen, aldus Minister Edith Schippers van volksgezondheid, welzijn en sport.

Martijn van Dam staatssecretaris van economische zaken

Martijn van Dam at gisteren boerenkool met worst. "Dat was lang geleden. Ons voedingspatroon verandert heel erg langzaam. Het is deel van de cultuur, van onze identiteit. Ik vind het ook niet erg om af en toe vlees te eten. In de toekomst zullen we toegaan naar eiwitten van zeewier, naar plantaardige producten die op vlees lijken. Laatst at ik in de Verenigde Staten de 'impossible burger', een burger zonder vlees. Het moet in de toekomst niet te onderscheiden zijn van vlees. Dat lukte nu al bijna. Zo gaat onze wereld langzaam veranderen door voedselinnovaties."

Conny Braams general manager van Unilever Benelux

Conny Braams at gisteren - ja echt waar - zuurkool met een lekkere rookworst. "Ik eet zo'n drie keer in de week vlees. Of dat duurzaam

is, weet ik niet precies. De worst is gemaakt met duurzaam vlees, maar van de zuurkool heb ik geen idee. Ik zal net als iedereen in de toekomst meer als flexitariër moeten eten: dat betekent duurzame vis, af en toe vlees en vaak plantaardige eiwitten. Iedereen moet eraan, maar je moet het niet overdrijven. Af en toe vlees moet kunnen."

Ed van Weerd directeur van Jumbo

Ed van Weerd at gisteren macaroni met een beetje vlees. "Ik heb een groot gezin met vier kinderen, dit is nou typisch een gerecht dat gezinnen eten. Als supermarkt verkoop je calorieën. De verschuiving naar meer vegetarisch ga ik daar meemaken. Maar ook in mijn persoonlijke leven is al veel veranderd. Ik was veel zwaarder, en ben afgevallen door minder suiker en kleinere porties te eten. Een beleid is zo gemaakt. Persoonlijke verandering is veel lastiger. En daar gaat het juist om. Je moet blijven proberen en vooral volhouden. Dat geldt voor afvallen, maar ook voor gezonder eten."

Edith Schippers minister van volksgezondheid, welzijn en sport

Edith Schippers at gisteren salade van overgebleven groenten uit de koelkast. "Ik had een bijeenkomst, kwam laat thuis en maakte wat met de restjes groenten. Zo gaat dat in mijn leven vaker. Op drukke dagen weet je soms niet waar je 's avonds bent en eet je een crash-maaltijd", zegt ze.

Ze houdt van groenten en van vegetarisch eten. "Ik heb in India gestudeerd en daar eet men heerlijk vegetarisch." In de toekomst zal ze niet anders gaan eten, maar een goed voornemen heeft Schippers wel: "Niet achter de computer opeten wat naast je staat, ongeacht wat het is", zegt ze lachend.

♥ 23 anderen vinden dit een goed stuk.

Lees je graag Trouw? [Neem een abonnement](#)