

UAntwerpen weert rood en bewerkt vlees van menu: “Minder vlees eten is waardevol, maar schrap het niet zomaar”

Universiteit Antwerpen gaat voor een wijziging in haar studentenrestaurants. Om het aanbod gezonder en ecologischer te maken, wordt rood vlees grotendeels geweerd, bewerkt vlees des te meer. “55 procent van de consumptie in onze studentenrestaurants is nu al vegetarisch of veganistisch”, klinkt het bij UAntwerpen. “Tegen 2030 moet dat 80 procent zijn.” Experts plaatsen enkele kanttekeningen. “Het zou zonde zijn om Belgisch rundsvlees te vervangen door een avocadoslaatje uit Brazilië.”

11 AUGUSTUS 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 AUGUSTUS 2023 17:53

Lees meer over:

Antwerpen

onderwijs

vegetarisch

vlees

vleesvervanger



Universiteit Antwerpen gaat voor een drastische wijziging in haar studentenrestaurants. Om het aanbod gezonder en ecologischer te maken, wordt rood vlees grotendeels geweerd, bewerkt vlees des te meer. “55 procent van de consumptie in onze studentenrestaurants is nu al vegetarisch of veganistisch”, klinkt het bij UAntwerpen. “Tegen 2030 moet dat 80 procent zijn.” Experts plaatsen enkele kanttekeningen. “Het zou zonde zijn om Belgisch rundsvlees te vervangen door een avocadoslaatje uit Brazilië.”

De beslissing om een groot deel van het vleesaanbod te schrappen, vindt weerslag in het klimaatplan van de universiteit. “Onze ambitie is om tegen 2030 klimaatneutraal te zijn met een effectieve emissiereductie van 55 procent, en fossielvrij te worden tegen 2050”, zegt klimaatcoördinator Matthias Verstraeten van UAntwerpen. “80 procent van onze uitstoot is afkomstig van het patrimonium en mobiliteit. Maar de klimaatproblematiek is een complex gegeven met vele elementen, en voeding is daar één van. Vorig academiejaar hebben we 300.000 maaltijden geserveerd in onze studentenrestaurants. Dat nu al 55 procent van onze geconsumeerde maaltijden vegetarisch of veganistisch zijn, toont dat er zeker vraag naar is, en dat we een kwalitatief aanbod hebben uitgewerkt.”

Welke voeding in de toekomst zal worden geserveerd, wordt nog uitgestippeld. “We werken nu al met vleesvervangers zoals groenteburgers, tofu en quorn”, zegt Verstraeten. “We merken dat het aanbod steeds beter wordt. Lekkere, lokale seizoensgebonden producten vinden we ook belangrijk.”

De universiteit lanceert eveneens sensibiliseringscampagnes om de eetpatronen van haar studenten aan te passen. “Masterstudenten gaan impactanalyses maken van de ecologische voetafdruk van vegetarische broodjes versus broodjes met vlees en vis. Bij rundsvlees en lamsvlees ligt de ecologische impact een stuk groter. Bij 1 kilogram steak komt 34 kilogram CO2 vrij. Bij een vegetarische burger ligt dat rond de 3 kilogram. Verder

volgen we de adviezen van de Vlaamse voedingsdriehoek, waar men adviseert om meer in te zetten op plantaardige voeding. Bewerkt vlees moeten we mijden, rood vlees moeten we minderen.”

“Let wel: we bannen vlees of vis niet volledig van de menu”, verduidelijkt Verstraeten. “We respecteren voor de volle 100 procent de keuzevrijheid van onze personeelsleden en studenten.”

“Geen eenduidig verhaal”

Onderzoeker naar milieu- en klimaatimpact van rundveehouderij Jonas Vandicke (ILVO) bevestigt dat het minderen van de vleesconsumptie ecologische voordelen heeft. “Meer bepaald bij rund werkt men met open stallen, waardoor je minder controle hebt over de uitstoot die vrijkomt.

Varkens- of pluimveestallen werken in een gesloten systeem, waar men met een goed werkende luchtwasser de emissies relatief goed kan controleren en wegwerken. Ammoniakemissies filteren uit rundveestallen is heel moeilijk.”

“Rundvee en schapen produceren ook methaan, een broeikasgas dat 29 keer sterker is dan CO₂”, vervolgt Vandicke. “Methaan valt echter sneller weg uit de atmosfeer, gemiddeld na tien jaar. Onze methaanuitstoot verminderen, kan dus op vrij korte termijn veel betekenen voor het klimaat.”

Een einde maken aan de veestapel, lijkt Vandicke dan weer geen goed idee. “Herkauwers kunnen planten benutten die wij niet kunnen benutten, zoals gras en bijproducten van de industrie”, zegt de onderzoeker. “Als we nu onze rundveestapel wegdoen, dan blijven onze permanente graslanden onbenut. En die zijn goed voor één derde van ons landbouwareaal. Grasland neemt ook evenveel koolstof op als een bos, terwijl deze CO₂ weer vrijkomt als de bodem wordt omgeploegd. Het is dus geen eenduidig verhaal.”

“Groenten zijn altijd duurzamer. Maar als je ze verwerkt tot groenteburgers, wordt je voetafdruk weer groter

Johan Vandicke - ILVO

“Ecologisch gezien zijn verse groenten duurzamer dan vlees”, concludeert Vandicke. “Maar als je ze industrieel tot groenteburgers of overzees importeert, wordt je voetafdruk weer groter. Als je je klimaatimpact wil verkleinen, is werken met lokale seizoensproducten een goede richtlijn. Ik zou de UAntwerpen dan ook aanraden om hun veggie gerechten met verse, Belgische producten te maken, en niet met Mexicaanse avocado’s of Keniaanse boontjes.”

Voedingsdeskundige Inge Coene van NICE waarschuwt om vlees niet ondoordacht te schrappen. “In eerste instantie is het een goed initiatief, maar ik vind het jammer dat de communicatie vooral weer een negatieve connotatie geeft aan vlees. Vlees is een waardevolle bron van hoogwaardige eiwitten, mineralen en vitaminen. Kleine porties volstaan, maar als je vlees schrapt uit je voeding, moet je deze voedingsstoffen elders halen. Je hebt goede plantaardige vleesalternatieven maar ook veel makkelijke vleesvervangers die het uitzicht en de smaak van vlees imiteren, maar waarvan de voedingswaarden niet altijd vergelijkbaar zijn. Veel van deze producten zijn bovendien ook sterk bewerkt.”

“Een meer duurzame voeding moet ook een gezonde voeding zijn. Als men vegetarisch eet met veel sauzen, weinig groenten en vaak frieten, zal dat de gezondheid ook niet ten goede komen”, merkt Coene op. “Er moet dus goed worden nagedacht over het vegetarische aanbod, zodanig dat de voedingswaarde van de maaltijden niet ondermaats wordt. Dat is zeker ook een belangrijk aandachtspunt bij een jong publiek waarvoor een maaltijd in een studentenrestaurant vaak de enige ‘fatsoenlijke’ maaltijd van de dag is.”

“We zouden meer moeten kijken naar de balans van onze porties, in plaats van de indruk te wekken dat het schrappen van bepaalde voedingsgroepen alles zal oplossen

Inge Coene - NICE

“Het is jammer dat er nog te vaak naar vlees wordt gekeken als de clou van alles”, zegt Coene. “Een gezond en duurzaam voedingspatroon is een complex gegeven. Globaal genomen moeten we inderdaad minder vlees eten. Maar wat we vooral moeten doen? Meer volkoren producten eten. Fruit, groenten, peulvruchten en noten. Dan eten we automatisch minder vlees. We zouden meer moeten kijken naar de balans van onze porties, in plaats van systematisch de indruk te wekken dat het schrappen van bepaalde voedingsgroepen, die wel degelijk hun waarde hebben, alles zal oplossen.”

“Tot slot: We moeten erover waken dat we mensen niet de idee geven dat producten met een lagere ecologische voetafdruk automatisch ook gezonder zijn. Dat is niet altijd zo. Veel suikerrijke producten hebben een lage ecologische voetafdruk, maar zijn zeker niet gezond.”

Bron: Eigen berichtgeving

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>
screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>
screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra