

30

Koks hebben de sleutel in handen voor een betere wereld. Het veranderende klimaat en de uitputting van grondstoffen zorgen ervoor dat we niet kunnen blijven eten zoals we nu doen, stelt voedseladviseur Lars Charas.

ETEN OP EEN ONGEZONDE PLANEET

Lars Charas woont in een oude caravan op het erf van een boer. Twee jaar geleden deed hij zijn huis en spullen van de hand om te gaan reizen.

Van Brazilië tot Japan bezocht hij topkoks en wetenschappers die beseffen dat een vol bord zeker in de toekomst niet voor iedereen vanzelfsprekend is. Hij verzamelde hun ideeën en recepten voor een oplossing. Het resultaat is het vuistdikke populair-wetenschappelijke kookboek *Blijven Eten*. Die bijbel voor de Feeding Good Movement, een mondiale beweging van bewuste koks waaraan hij bouwt, kostte hem minstens 100.000 euro aan reizen, fotografie en redactie, vertelt hij. De drukkosten nog niet eens meegerekend – daarvoor liep een crowdfunding-campagne. Nuchter: „Om iets tot stand te kunnen brengen moet je investeren.”

De opwarming van de aarde en de schaarste aan grondstoffen drukken een blijvend stempel op ons eetpatroon, verklaart Charas. „Er wordt nu veel gepraat over het verkleinen van onze ecologische voetafdruk. Hoe maken we de landbouw minder milieubelastend? Kunnen we het veevoer dichter bij huis verbouwen? Maar dat zijn al lang niet meer de vragen waar het om draait. Daarmee gaan we het niet meer redden. De wereldbevolking blijft groeien maar bodems raken steeds verder uitgeput, het verlies van biodiversiteit zet door. Klimaatverandering begint nu echt impact te hebben. We moeten de vraag omdraaien: hoe kunnen we blijven eten op deze ongezonde planeet?”

DUUR VLEES

De overvolle schappen in de supermarkten strooien ons zand in de ogen, zegt hij.

„Wij kunnen ons nog van alles veroorloven, omdat we leven in een van de rijkste landen op aarde. In het grootste deel van de wereld staat het niet hebben van eten hoog op de agenda. Ook hier zal bijvoorbeeld vlees in de toekomst zo duur worden dat we het niet meer elke dag kunnen betalen. Dat is onontkoombaar, voor 1 kilo rundvlees is 15.000 liter water nodig. Daarmee kun je ook 50 kilo groente telen. De productie van vlees neemt te veel schaarse grondstoffen in beslag.”

Koks moeten laten zien hoe het wél kan, stelt Charas, en consumenten voorbereiden op hogere voedselprijzen. „Hun ideeën sijpelen door naar de consument. Kijk naar Yotam Ottolenghi, die voor een beweging naar meer groente eten heeft gezorgd, en naar de invloed van Jamie Oliver voor gezondere schoolkantines. Zo heeft elk land zijn eigen boegbeelden.”

Voor elk verkocht boek in het rijke deel van de wereld kan een koksopleiding of hotelschool in een ontwikkelingsland voor 2,50 euro een exemplaar aanschaffen. Het boek wordt gedistribueerd via 25 koksverenigingen op alle continenten, zegt hij. Vertalingen naar het Turks, Duits en Italiaans zijn in de maak.

1 Een cocktail van bosbessen en pepermunt

2 Gerecht van algen en zeewier

3 Gerecht met kwal

4 Soepen getrokken uit de grond

