

Mari van Genugten schrijft voor het blad 'Boerderij' onder rubriek 'Varkenshouderij' de column "'Bouwen':



04-05-2015 Meer samenwerking nodig tussen landbouw- en technologiestudenten

Atze Jan van der Goot, universitair hoofddocent levensmiddelenprocestechnologie is er zelf ook lange tijd ingetrapt: vleesvervangers zijn niet duurzamer dan echt vlees.

Als ik zo iets lees denk ik meteen; hoe is zoiets nu mogelijk, we spreken hier niet over iemand van de partij voor de dieren, de vegetariërsbond of wakker dier maar over een hoofddocent, dus ook nog eens een belangrijke docent van de universiteit Wageningen. Je denkt meteen: In Wageningen moeten ze toch wel weten hoe het echt zit of dat ze er zeker even goed naar

kijken voordat ze iets roepen, maar nee, ze trappen zelf ook in de onzin die altijd door de anti dieren beweging geroepen wordt.

We weten natuurlijk allemaal al lang dat diegene die het langst en het hardst roept vaak gehoor krijgt. Op dit principe leven alle actiegroepen. Echt onderzoeken of het wel klopt wat er allemaal beweerd wordt is immers erg lastig. Daarom ben ik nu erg blij met Ingrid Jansen en de producenten organisatie zodat er eindelijk iemand 24/7 een tegengeluid kan laten horen en er hopelijk ook geld komt om tegenonderzoek te financieren zodat er uiteindelijk niemand meer is die er intrapt.

In mijn tijd op de HAS in den Bosch, 35 jaar geleden, merkte ik al dat er een levensgroot verschil zat tussen de landbouwstudenten en de levensmiddelen studenten. Beide groepen studenten leken van een andere wereld te komen. Hoewel beide op dezelfde school zaten en eigenlijk ook samen verantwoordelijk zijn voor een goede voeding voor de mens, was er geen enkele samenwerking en ook vanuit beide groepen geen enkele interesse in elkaars studierichting. Daaraan terugdenkende, zal dit nu nog wel niet veel beter zijn en zal dit op de universiteit Wageningen ook wel zo zijn. Hier ligt dus nog duidelijk werk voor de directies van de Universiteit en hoge scholen. Naast meer begrip voor elkaars studierichting, kan er een kruisbestuiving ontstaan wat tot nieuwe innovaties voor beide sectoren kan leiden. Daar kan iedereen, inclusief de consument van profiteren.

Nu denkt dhr. van der Goot met een nieuwe energie zuinige machine wel duurzaam nepvlees te kunnen maken, maar hij vergeet dat de landbouwsector ook niet stil zit. Goede vleeskuikenhouders, kunnen momenteel met 1,15 kg voer een kg kippenvlees maken voor minder dan een euro per kg. Je hebt dan weliswaar een plofkippetje, maar wel echt lekker vlees. Daar kan een mogelijke fabrikant van nepvlees echt nooit tegenop.

Meer columns

{loadposition columns}