

Schapenvlees



Bij een schoolwerkje over voedselzekerheid in de wereld was me opgevallen dat de ecologische voetafdruk van vlees stukken groter is dan die van plantaardig voedsel. Als elke mens evenveel vlees zou eten als de gemiddelde westerling, zou er niet voldoende voedsel zijn. Ook de industriële productie van vlees vind ik verschrikkelijk. Die in plastic voorverpakte stukjes in de supermarkt, bweikes... Zo ben ik mijn vleesconsumptie beginnen te minderen. Dat maakte het voor mijn ouders natuurlijk niet makkelijk. Sommige gerechten die ze klaarmaakten, bleef ik gewoon eten, andere niet - er zat niet echt een vaste lijn in. Pas toen ik op kot ging en zelf begon te koken kwam de echte ommekeer. Mijn ouders bleven me toen wel af en toe vol-au-vent serveren ('Da's toch geen vlees?!'), maar die weigerde ik vanaf dan consequent. Met de jaren heb ik een afkeer gekregen van vlees. Na een offerfeest heb ik eens met de fiets stukken schapenvlees rondgebracht bij armen en mensen zonder papieren, en dat deed me erg huiveren!

Uit de bocht

In die tien jaar dat ik vleesloos leef ben ik één keer 'uit de bocht' gegaan. Ik werkte mee aan een benefietactie voor de slachtoffers van de aardbeving in Kashmir. Een Siciliaans restaurant in Gent kookte voor 250 mensen. Ik stond aan de afwas. Alle deelnemers konden kiezen voor een vegetarisch menu, maar aan een veggie aanbod voor de afwassers hadden de koks helaas niet gedacht. Op het einde van de avond was ik zo uitgeput en hongerig dat ik de pasta met gehakt zonder enig protest naar binnen gespeeld heb. Het was heerlijk!

Kokkerellen

Vegetarisch eten is zo vanzelfsprekend geworden dat ik er nauwelijks nog bij stil sta. Ik leer er fijne mensen door kennen. Het schept vaak een band, bijna als in een soort subcultuur waar ik me op mijn gemak voel. Het heeft mij ook min of meer verplicht om zelf te leren koken en dat doe ik nu enorm graag, vooral voor andere mensen en vaak voor grote groepen. Zo help ik af en toe mee in de 'volxkeuken' van het Anarchistisch Centrum in de Sparrestraat te Gent. Elke woensdag- en vrijdagavond kan je daar voor amper 2,5 euro lekker eten. Met Kokkerellen, een soort mobiele keuken, ga ik soms mee koken bij acties en betogingen. Mijn specialiteit is seitanstoverij. Ook als ik die voor niet-veggies maak moeten ze toegeven dat ze toch lekker is. Ik vind het heel leuk om mensen op die manier te verrassen, maar ik ben er de persoon niet naar om ze echt tot het vegetarisme te bekeren. Vaak heb ik al gemerkt dat ze er na het proeven vanzelf meer voor openstaan.

Geschreven door Sabine Huyghe

donderdag, 15 februari 2007 17:51 - Laatst aangepast maandag, 02 februari 2009 14:09

Dit interview werd gepubliceerd in [EVA Magazine 23](#)