

ONNATUURLIJKE DOOD

DE MENS

AL MILJOENEN JAREN is er leven op aarde, in de vorm van allerlei soorten planten en dieren. Al die dieren stierven binnen hun ecosysteem een natuurlijke dood.

Toen ontstond het meest beruchte zoogdier: de mens.

De mens (homo sapiens, denkende mens) zoals we die nu kennen loopt inmiddels ruim 200.000 jaar rond op aarde. De mens is de natuur onbewust en bewust gaan veranderen door te gaan bouwen, organiseren en aanpassen.

VEETEELT

RUIM 7000 JAAR GELEDEN, in de Nieuwe Steentijd oftewel het Neolithicum, is de mens naast jagen en verzamelen ook vee gaan houden. Vee is door mensen tam gemaakte dieren. Teelt komt van telen, wat houden of kweken betekent. Die mensen waren de eerste boeren.

Sindsdien heeft de mens altijd vee gehouden om zichzelf te voeden. Vroeger kon dat op kleine schaal, maar sinds de vorige eeuw is de vraag naar voedsel gigantisch toegenomen. Dieren werden steeds dichter op elkaar opgesloten in volle stallen en speciaal gefokt om zo goedkoop mogelijk zo veel mogelijk vlees, melk en eieren te produceren: de vlees- en zuivelindustrie.

In grote stallen en fabrieken worden dieren zo snel mogelijk vetgemest en geslacht. In Nederland worden nu ongeveer 1,7 miljoen dieren (runderen, vleeskuikens en vooral varkens) *per dag* geslacht – dat zijn er 500 miljoen per jaar!

Bij het houden van vee komen gassen vrij die bijdragen aan het broeikaseffect en klimaatverandering. Veeteelt is een van de grootste oorzaken van klimaatvervuiling.



VARKEN SOORT: zoogdier, zijnen
LEEFGEBIED: wereldwijd **FORMAAT:** tot 50
cm hoog **VOEDSEL:** omnivoor – planten,
knollen, paddenstoelen, fruit, insecten,
kleine dieren en aas

WEETJE

Vind je geitenkaas lekker? Helaas zit daar een naar bijsmaakje aan: in Nederland kunnen we geitenbokjes niet gebruiken – mannetjes geven geen melk voor kaas, en geitenvlees eten we niet. Dus worden de bokjes gelijk na de geboorte geslacht om diervoer van te maken, of ze worden gewoon vernietigd.

WEETJE

In sommige landen eten ze kikkerbillen... Daarvoor worden kikkers zonder verdoving doormidden gehakt, waarna ze nog uren blijven leven.

WEETJE

Het op grote schaal dieren houden voor de slacht heette eerst de bio-industrie, maar dat leek te veel op de term biologisch. Dus kreeg het de naam vee-industrie, ook wel intensieve veeteelt.

WEETJE

Er wordt onderscheid gemaakt tussen grootvee (zoals koeien), kleinvee (kleiner dan een ezel) en pluimvee (dieren met veren, zoals kippen).



TIP

Wil je niet bijdragen aan de massale vlees- en zuivelindustrie? Koop dan van kleine boeren of biologische producten – eigenlijk heel logisch. Of eet eens een tijdje helemaal geen dierlijke producten!



LEGKIP SOORT: vogel, kip, pluimvee
LEEFGEBIED: wereldwijd **FORMAAT:** tot 30 cm hoog
VOEDSEL: omnivoor - zaden en granen, insecten, wormen

WEETJE

Er is een manier bedacht om de eendagskuikens te 'redden', namelijk door het geslacht te selecteren voor de eieren uitkomen. Daar wordt aan gewerkt.

MASSAGRAF

IN DE VLEESINDUSTRIE worden dieren in zogeheten megastallen gehouden: dat zijn stallen met meer dan 7500 varkens of 220.000 vleeskuikens. Echt mega, dus! In zulke stallen zijn er regels voor wat er wel en niet mag, maar die zijn heel lastig te controleren. Slachten mag bijvoorbeeld niet onverdoofd, maar dat gebeurt wel. Ook veeprickers (stroomstootapparaten) mogen niet zomaar gebruikt worden, maar ook dat gebeurt gewoon.

Wanneer er iets misgaat in zo'n megastal, zoals een brand of een ziekte die uitbreekt, heb je gelijk een heel groot megaprobleem. Als er één dier ziek wordt, worden ze dat allemaal, omdat ze zo dicht op elkaar zitten. Veel voorkomende ziektes in de vleesindustrie zijn vogelgriep, mond-en-klauwzeer en varkenspest. En bij stalbranden gaan in Nederland per jaar ongeveer 100.000 dieren dood.

Dat is echt een massagraf.

EENDAGSKUIKEN (KIPPENJONG) SOORT: vogel, kip, pluimvee **LEEFGEBIED:** wereldwijd **FORMAAT:** tot 7 cm **VOEDSEL:** omnivoor - zaden en granen, insecten, wormen



WEETJE

In sommige landen, zoals Amerika, worden ladingen kuikentjes in felle kleuren geverfd om te shinen op de paastafel. Ze gaan wel binnen een paar dagen dood, omdat ze niet tegen de verf kunnen.

EENDAGSKUIKEN

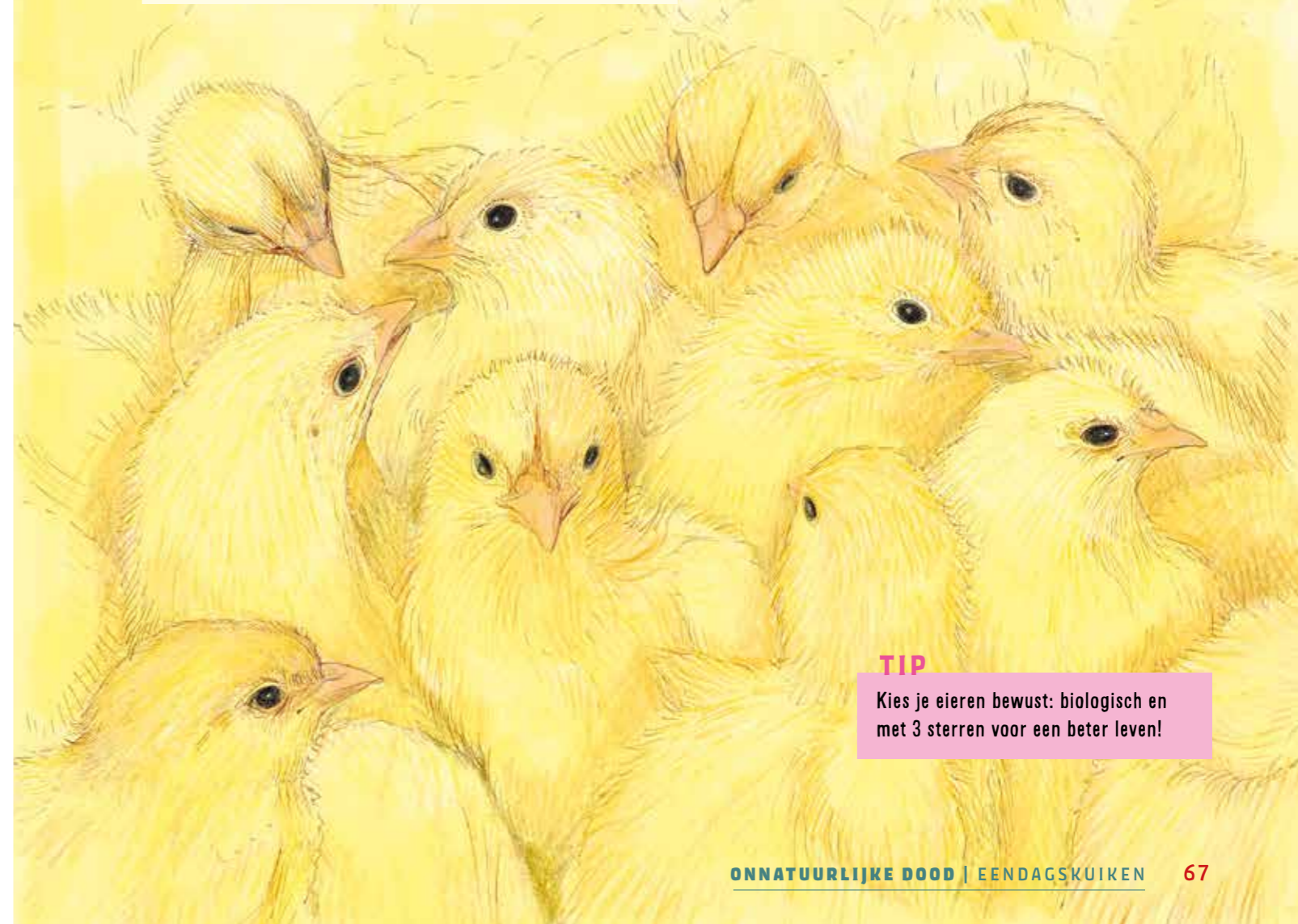
OOK KIPPEN worden op grote schaal gehouden, zowel voor het vlees als voor hun eieren. De hennen (kippen) die voor eieren worden gehouden, noemen we legkippen. In een legbatterij worden kippen in kleine hokjes gehouden om zo veel mogelijk eitjes te leggen. Leghennetjes leggen zo'n 300 eieren per jaar, dat is bijna één per dag.

Wanneer de eieren uitkomen, worden ze geselecteerd op geslacht. Je hebt leghennen en haantjes. Haantjes kunnen we niet gebruiken omdat ze geen eieren leggen, daarom worden zij binnen één dag gedood. Ze worden zo snel mogelijk vergast, of ze gaan in de versnipperaar.

In Nederland zijn legbatterijen inmiddels verboden, maar import van die legbatterij-eieren naar Nederland is niet verboden. Die kunnen dus zomaar terechtkomen op ons bord of in onze koekjes bij de thee.

WEETJE

Wereldwijd worden meer dan 7 miljard legkippen gehouden die gezamenlijk ruim 1,3 biljoen eieren per jaar leggen.



TIP

Kies je eieren bewust: biologisch en met 3 sterren voor een beter leven!

INTENSIEVE VISSERIJ

MENSEN ETEN NIET ALLEEN op grote schaal vlees, maar ook vis – wat dacht je van een lekker stukje sushi met tonijn? Maar het vangen van al die vis verstoort het natuurlijke leefklimaat en het ecosysteem van de zee. Dat komt door overbevissing: dat betekent dat er uit één gebied veel te veel vissen worden weggevisst. Overbevissing geeft diersoorten geen kans zich te herstellen, zich voort te planten en gezond te blijven.

Een andere oorzaak is 'bijvangst': dat is alle vis die per ongeluk ook gevangen wordt bij het vissen op een andere soort. Alle bijvangst wordt weer in zee gedumpt. Die bijvangst moet eigenlijk levend worden teruggegooid in de zee, maar dat lukt lang niet altijd. Jaarlijks gaat er zo'n 35 procent van alle visvangst dood overboord. Dat is 49 miljoen ton vis per jaar.

Niet alle vis op je bord heeft in het wild geleefd. Kweekvis is vis die in afgezet water (bijvoorbeeld in kooien) is gefokt. In die kooien is er risico op ziektes en om de vissen daartegen te beschermen, worden er soms grote hoeveelheden antibiotica aan het water toegevoegd. Eigenlijk zijn dat allemaal giftige chemicaliën, die weer slecht zijn voor andere wilde zeedieren.

WEETJE

Er sterven jaarlijks 300.000 dolfijnen als slachtoffer van de vervuiling en de plasticsoep, of als bijvangst.



GEELVINTONIJSOORT: vis, makreel, baarsachtigen **LEEFGEBIED:** subtropische oceaan, Middellandse Zee, brakwateren **FORMAAT:** tot 239 cm **VOEDSEL:** carnivoor – vis en weekdieren zoals sardines, krill, octopus, haring

TIP

Ook voor vis bestaat een keurmerk. Het MSC-keurmerk staat bijvoorbeeld voor duurzame vis.

WEETJE

Bij kweekzalm wordt kleurstof aan het voedsel toegevoegd, zodat wij toch zo'n mooi stuk roze zalm op ons bord krijgen.

WEETJE

De meest gegeten vissoorten zijn zalm, kabeljauw en tonijn.

WEETJE

Bij tonijnvisserij bestaat de bijvangst uit... dolfijnen. Ze raken verstrikt in de netten en gaan dan dood.

