

## God in de Supermarkt

Een thema-avond over duurzaamheid en moraal in consumptie in de vorm van een Workshop, door Alfred Slomp.

De bijeenkomst vond plaats op 20 februari 2025 in de Johanneskerk, met 45 mensen uit gemeente en regio aan 8 tafels, met posters van lokale initiatieven, een groot presentatiescherm, koffie, drankjes en koekjes. Bas van Dongen heette iedereen welkom en introduceerde Alfred Slomp, een gerenommeerde columnist in landelijke dagbladen en auteur van het boek 'Wat je wél kunt doen'. Samen met zijn teamgenoten verzorgt hij al acht jaar workshops, lezingen en podcasts over voedsel en eetgedrag.



De workshop begon met uitleg door Alfred van de bedoeling: **mensen aan het denken zetten** over wat iedereen zelf in het dagelijks leven kan doen. Om te beginnen kreeg iedereen sets met rode, groene, gele en blauwe kaarten. Op het scherm zagen we 4 kipperechten met die kleuren en oplopend in prijs: plofkip, scharrelkip, Vegankip en biologische kip. Mensen vertelden desgevraagd hoe ze in de supermarkt kiezen. De keuzes varieerden: sommigen kiezen dure bio-kip maar eten minder vlees, anderen kiezen geel vanwege onbekende toevoegingen in vegetarische kip, of twijfelen over bio-keurmerken. Ook werden dierenwelzijn, gezondheid en het milieu genoemd. Alfred benadrukte dat we meer kunnen leren van iemands **motivaties** achter keuzes dan van de verschillen zelf. Hij legde uit dat keuzecriteria van mensen in vier belangengroepen vallen: het belang van de boer en

productieketen, eigen belangen als consument (zoals gezondheid), het dier of product (zoals dierenwelzijn) en het milieu (zoals vervuiling en klimaat).

De tafels werden vervolgens voorzien van kaarten en voor iedere deelnemer 10 fiches, die zij naar eigen inzicht konden toewijzen aan de verschillende belangengroepen. Dit leidde tot zeer levendige discussies: velen hadden dit onderwerp niet eerder zo besproken. Toen Alfred weer het woord nam, kreeg de workshop een verrassende wending: hij kondigde aan dat de keuzes niet worden besproken, maar stelde ons indringend de vraag: "Welk **gevoel** roept dit nu bij je op?" Dit leidde aanvankelijk tot persoonlijke verhalen, zoals waarom iemand geen kip meer eet of waarom men experimenteert met vleesvervangers ondanks dat de smaak tegenvalt. Een openhartige bekentenis van iemand die genoeg had van het steeds eten van gezonde kool zorgde voor een lachsalvo dat even verlichting gaf van een **ongemakkelijk** gevoel. Alfred speelde hierop in door te laten zien waarop mensen hun keuzes baseren tijdens het winkelen: voornamelijk op smaak en prijs, en nauwelijks op keurmerken. Voor de meeste mensen bestaat er een kloof tussen hun mening wanneer hen bijvoorbeeld thuis iets wordt gevraagd en hun keuzes tijdens het winkelen. "Je kiest vaak anders dan wat je persoonlijk vindt."

Een humoristisch Belgisch filmpje porde dat ongemak helemaal op. We zagen een podium en een barbecuegezelschap in afwachting van het vlees. Maar er verscheen een schattig uitgedost lief kalfje, dat uitvoerig aan de gasten werd voorgesteld. Daarna werd verteld over een zo mogelijk nóg liever ander kalfje. Maar dat andere kalfje was op de grillizers beland. De schok sloeg ook over op de deelnemers. Alfred: "**Wat voel je zelf? Ga je zelf nadenken? Zelf nadenken is belangrijker dan tips!**" Daarop verscheen Gandhi in beeld met zijn uitspraak "Het verschil tussen wat we doen en wat we

kunnen doen zou voldoende zijn om het grootste deel van de problemen van de wereld op te lossen."

Na confrontatie volgde inspiratie. Onder leiding van Alfred dachten we na over wat de bijbel ervan vindt. Dat blijkt veel. Zo zijn er duizenden teksten over armoede, gerechtigheid, natuur en duurzaamheid tegenover bijvoorbeeld nog geen 30 over veelbesproken zaken als homofilie, echtscheiding of seks voor het huwelijk. En vaak van toepassing op ons thema! Alfred: "Zijn wij Christenen immers niet Gods sturing in de wereld, Gods handen?" Zo kan de wereld kan voldoende voedsel produceren voor 12 miljard mensen, maar lijden desondanks bijna 1 miljard mensen dagelijks honger. Hoe schril is voedselverspilling dan niet naast deze honger? Herkenbare voorbeelden te over: eetbare delen van groenten zoals broccolistronken, broodkapjes, vergeten restjes in de koelkast, beschimmeld fruit. In Nederland verspillen we jaarlijks gezamenlijk 500.000 ton voedsel: een CO<sub>2</sub>-emissie van anderhalf miljoen ton. Alfred: "**Denk aan wat je wél kunt doen!** Voorkómen van voedselverspilling is het allerbelangrijkste: het maakt het grootste verschil en bespaart ook nog geld!"

Aan het einde werd per tafel verder gediscussieerd met behulp van de Ethische Voedselmatrix. Iedere tafel richtte zich op één van de belangengroepen: boeren, consumenten, dier/product of milieu, waarbij informatie en vragen werden besproken. De discussies waren in volle gang toen het tijd werd voor de plenaire terugkoppeling. Alfred bracht verrassende feiten naar voren. Zo zijn er tegenwoordig meer slaven: loonslaven, dan ooit tevoren: maar liefst drie per Nederlander. Wie zal hiervoor over 200 jaar excuses aanbieden? En wat is duurzamer: een frikadel of kaas (een frikadel blijkt duurzamer). Wist je dat een biologische kip drie keer zoveel CO<sub>2</sub> uitstoot als een reguliere kip? (Dierenwelzijn staat soms op gespannen voet met milieubehoud). De workshop eindigde met wat kun je morgen zelf kunt doen. Verspil geen voedsel. Eet meer plantaardig. En een knipoog: "**Beter inconsequent goed dan consequent fout**".

Zelden werden we zó verrast met een cocktail van heel wrange feiten, spiegels, uiteenlopende gevoelens, ook humor, onverwachte wendingen en zeer verrassende ontknopingen. Kortom: inspiratie die blijft hangen!

