



Hoe praten we over dieren? En hoe met elkáár over onze omgang met dieren? 'Als we dieren in hun eigenheid zien, gaan we op een andere manier naar ze kijken.'

Het is opvallend dat we vaak over dieren spreken in instrumentele termen. Dat is het duidelijkst als het gaat om dieren in de veehouderij, waarin dieren als basis dienen voor voedsel. Als het om menselijke gezondheid gaat, beschouwen we dieren niet zelden als bedreiging. Bij vogelgriep of Q-koorts bijvoorbeeld, zijn dieren een 'gezondheidsrisico'. Belangen van dieren verdwijnen, ten faveure van menselijke belangen, zo gemakkelijk naar de achtergrond. Zelfs in het zoeken naar duurzame oplossingen krijgen dieren een instrumentele rol toebedeeld, bijvoorbeeld als verwerker van reststromen. Maar we doen dieren tekort als we ze voornamelijk behandelen als veroorzaker van of oplossing voor menselijke problemen.

Een duurzame omgang met dieren vraagt dat we dieren bekijken vanuit het perspectief van zorg en verwondering. Zorg is niet alleen praktische verzorging,

maar betekent ook geven om dieren. Verwondering, het andere aspect, houdt in dat we zien hoe bijzonder dieren zijn. Verwondering leidt tot bescheidenheid en zet ertoe aan dieren niet langer te instrumentaliseren of vermensen. Als we dieren in hun eigenheid zien, gaan we op een andere manier naar ze kijken. Verwondering leidt tot meer erkenning en ontzag voor dieren. Zorg en verwondering kunnen samen helpen innovatieve manieren te vinden om met dieren samen te leven. Dat is niet makkelijk en zeker niet als dieren een bedreiging vormen voor de gezondheid of als ze overlast veroorzaken. Of waar ze worden ingezet om hun nut, zoals in onderzoek of voor voedselproductie. De wens dieren in hun eigenheid te respecteren, kan dan makkelijk tot polarisatie leiden of verlamdend werken. De roep om dierproefvrije wetenschap bijvoorbeeld is een krachtig signaal, maar heeft impact op

Belangen van dieren verdwijnen gemakkelijk naar de achtergrond

onderzoekers die in alle zorgvuldigheid onderzoek met dieren doen. Er zijn goede gronden om te pleiten voor een volledig plantaardig dieet, maar op een veehouder die net heeft geïnvesteerd in de verbetering van dierenwelzijn, kan het een verlamdend effect hebben. Idealen nastreven vraagt om zorgvuldigheid en dialoog. Het gesprek zoeken met een breed publiek doet recht aan de diversiteit aan inzichten en opvattingen die er leven over het samenleven met dieren. Te vaak wordt het debat gedomineerd door de uiterste posities en zijn nuances zoek. Onderzoekers die met dierproeven werken, zijn niet per definitie tegenstanders van proefdiervrije alternatieven. Zoals een dierenarts die kritisch is op de veehouderij niet automatisch een tegenstander is van boeren. In dialoog kunnen we onze meningen toetsen aan andere opvattingen, die wellicht verscherpen of juist veranderen in de richting van de ander. Zo kan dialoog bijdragen aan een duurzame toekomst voor alle dieren.

Franck Meijboom
is hoogleraar Sustainable Animal
Stewardship aan Universiteit Utrecht.

Vegan steak met een sausje

Dit recept – voor vier personen en met een bereidingstijd van ongeveer een uur – maken we vaak, vooral als we vleeseters op bezoek krijgen. Makkelijk te maken, lekker hartig en met een stevige bite. Het is een perfecte vervanging van een gewone steak, probeer het ook eens!



Ingrediënten voor de steak

- een knolselderij
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel ahorn siroop
- 1 eetlepel sojasaus.
- Zout en peper

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2 Snij de knolselderij in plakken van ongeveer 1 centimeter dik
- 3 Maak van de overige ingrediënten een marinade.
- 4 Smeer hiermee de plakken aan beide kanten in.
- 5 Bak de plakken 25 minuten in de oven.
- 6 Draai ze om en bak nog een keer 25 minuten.

Ingrediënten voor de saus

- 75 gram vegan boter
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, in kleine stukjes
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel misopasta
- ½ eetlepel currypoeder
- ½ eetlepel gedroogde tijm en rozemarijn
- zout en peper
- sap van een halve citroen
- 1 eetlepel agave siroop
- 150 ml vegan room

Bereidingswijze

- 1 Bak de ui en de knoflook in de boter.
- 2 Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe.
- 3 Laat de saus 5 minuten zachtjes koken.
- 4 Schenk de saus over de steak en geniet!



Nicole de Schwartz
is voorzitter van Caring Vets.