

## Bronnenkaart

*Opiniestuk van politica Meyrem Almaci*

### Tips voor trips? Over zin en onzin van halal vlees op onze scholen

dinsdag, 24 maart 2009 14:20

Het was een vreemd bericht, maandagmorgen in de krant. Uit een brief die de ouders van kinderen in het Antwerpse stedelijke onderwijs onlangs hebben ontvangen, blijkt dat er op bos- en zeeklassen enkel nog halal vlees zal worden geserveerd. Of toch niet. Het blijkt te gaan om een vergissing.

Enkel de moslims zullen halal vlees krijgen. De rest mag nu dus toch kiezen. Halal vlees, voor alle duidelijkheid, is afkomstig van dieren die door een erkende firma geslacht worden met inachtneming van de religieuze voorschriften binnen de islam. Moslims mogen alleen vlees eten dat halal is. Met de beslissing tracht de stad Antwerpen de deelname van islamitische jongeren aan dergelijke uitstapjes te verhogen. Op zich is dit uiteraard een nobele daad, temeer daar het aandeel jongeren met een islamitische achtergrond in het stedelijke onderwijs verre van uitzonderlijk is. Maar het is op z'n minst bizar dat luttele maanden na de aankondiging van een mogelijk hoofddoekverbod, dat potentieel hele groepen moslima's uit het stedelijk onderwijs uitsluit, er vervolgens wel halal eten op schooltrips volgt. Waar ligt de logica in al deze beslissingen? Je kan niet anders dan vaststellen dat de bekommernis over participatie in het Antwerpse stedelijke onderwijs soms erg selectief wordt ingevuld.

Wat dan met de kinderen die niet islamitisch zijn? Wel, los van het feit dat deze groep nu blijkbaar toch mag kiezen, maakt het voor hen in sé weinig uit of een dier al dan niet 'halal' is geslacht. Het vlees smaakt immers hetzelfde, nietwaar. De pragmatische oplossing van het algemeen serveren van halal vlees is dan niet eens zo vergezocht of vreemd: het kan ervoor zorgen dat er zo aan de bekommernissen en wensen van een religieuze gemeenschap tegemoet wordt gekomen, zonder afbreuk te doen aan de rest van de vleesetende gemeenschap. Maar er zit een addertje onder het gras. Het religieuze voorschrift dat het dier geslacht moet worden middels de halssnede roept immers heel wat morele bezwaren op.

Meestal beperkt de discussie zich dan tot de vraag of het dier vooraf moet verdoofd worden of niet en of dit kan volgens de religieuze voorschriften? De islam schrijft voor dat dierenleed zoveel mogelijk vermeden dient te worden. De mens heeft daarbij de verantwoordelijkheid het dierenwelzijn zo

maximaal mogelijk te houden. Er bestaan geen religieuze regels die zeggen of het dier al dan niet verdoofd moet zijn. Wel moet een dier 'gaaf' en 'onbezoedeld' zijn. Bovendien wordt in de Koran nergens gewag gemaakt van een verbod op verdoven. In praktijk wordt er overigens al heel wat halal vlees geproduceerd in landen waar de voorafgaandelijke verdoving wel verplicht is. Nieuw-Zeeland is een van de voorbeelden en heeft een grote afzetmarkt in het Midden-Oosten.

Maar het morele dilemma stopt niet hier. We moeten ook de vraag durven stellen of het eten van vlees in scholen überhaupt wel nog de norm moet zijn. De drie-eenheid vlees-aardappel-groente dicteert nog al te vaak het menu in onze refters. In een gezond voedingspatroon wordt wekelijks maximaal twee keer vlees gegeten. In hoeverre wordt dit principe toegepast binnen ons onderwijs? In de kindertijd wordt de basis gelegd voor een goed voedingspatroon. Bovendien weegt het dagelijks eten van vlees op onze gezondheid en op ons milieu.

De productie van vlees is zeer energie-intensief, ende keten van 'vleesproductie' is gericht op winstmaximalisatie. De levenskwaliteit van dieren is hieraan ondergeschikt. Dieren worden gemodelleerd tot optimaal presterende vleesproducenten en met veel antibiotica op de been gehouden, en als er een ziekte uitbreekt, massaal 'opgeruimd'. De nieuwe documentaire 'Our Daily Bread', nu te zien in de bioscoop schetst dit beeld in al zijn kilheid en 'dodelijke' efficiëntie.

Misschien dat deze film, na 'An inconvenient truth', eindelijk een breed debat op gang kan brengen over de wijze waarop ons voedsel wordt geproduceerd en de tol die het massale en ongebreidelde consumeren van ons en onze wereld eist. In dat kader zou het verfrissend zijn mochten scholen op hun trips een volledig en volwaardig vegetarisch menu presenteren. In dat kader stellen we met (Jong) Groen! voor om tijdens schooluitstappen zoals bosklassen en zeeklassen, de maaltijden uitzonderlijk te vervangen door een volwaardig vegetarisch menu. Op deze manier kunnen kinderen op een laagdrempelige manier kennismaken met vegetarisch eten. Op termijn zouden idealiter ook de maaltijden op school voor 2/3 vegetarisch moeten worden, om een gezond voedingspatroon reeds van kleinsaf aan te kunnen aanleren. Dit kan absoluut ook spelenderwijs: voorbeelden van sterrenchefs à la Jamie Oliver en Frank Fol zouden in de menu's kunnen worden geïntegreerd en bewijzen dat gezond eten, met voldoende aandacht voor groenten en variatie in het menu en met beperking van vlees perfect mogelijk zijn. Voor vele kinderen is het middagmaal op school vaak de enige warme maaltijd. Op deze manier kunnen we, vanuit het onderwijs, ook actief meewerken aan hun gezondheid en welzijn op lange termijn.

Bron: <http://www.meyremalmaci.be/index.php/pers-a-opinie/opinies/58-tips-voor-trips-over-zin-en-onzin-van-halal-vlees-op-onze-scholen.html>