

studio PLANTAARDIG



3 juli 2026

#118 Landenspecial Australië, deel 2: Healthy country, Healthy people

Meer info en luisteren op:

<https://studioplantaardig.nl/Podcast/118-landenspecial-australie-deel-2-healthy-country-healthy-people/>

00:00:07 Esther Molenwijk

Verbeter de wereld met Vork en Mes. Mijn naam is Esther Molenwijk en dit is Studio Plantaardig.

Esther Molenwijk

Welkom terug, beste luisteraar, in deel 2 van deze landenspecial over Australië. Ik zit weer tegenover Pablo Molenman. Pablo, in deel 1 was het eigenlijk best allemaal een beetje... Ja, heel veel treurnis eigenlijk wat er aan de hand was daar.

00:00:35 Pablo Molenman

Ja, dat kun je wel zeggen.

00:00:36 Esther Molenwijk

Ja, maar je had ons beloofd. Dit deel gaan we naar de oplossingen kijken.

00:00:40 Pablo Molenman

Ja. En aanvankelijk was ik van plan om meteen onze favoriete oplossing van de stal te halen. Plantaardige eiwitten. Want ja, deze puls zendende podcast heet niet voor niets Studio Plantaardig. Maar ja, we hebben natuurlijk een groot deel van de vorige uitzending besteed aan vertellen hoe dat oude voedselsysteem van de Aborigines compleet werd weggevaagd door het westerse voedselsysteem met zijn koeien en schapen die dat land plat trapt. En hoe dat oude systeem eigenlijk veel beter paste bij de ecologie van het land. Dus dan is het misschien logischer om eerst eens te vragen... Kunnen we nog terug naar hoe het was?

00:01:17 Esther Molenwijk

Pablo, kunnen we nog terug naar hoe het was?

00:01:21 Pablo Molenman

Nou, er bestaat in elk geval een beweging die probeert om die inheemse planten, bush tucker, zoals ze dat noemen, weer opnieuw te gaan groeien en terug op het Australische menu te krijgen. Een onderdeel daarvan is natuurlijk die prachtige plantentuin van uncle Peter die we bezochten. Willum Warrain heette die. Maar er zijn

ook bloggers, kookboeken, schrijvers en organisaties die die ingrediënten aan het promoten zijn.

00:01:44 Esther Molenwijk

Het is natuurlijk heel aantrekkelijk. Vroeger was alles beter, kunnen we weer dat menu gaan eten. Het was ongeveer 85% plantaardig, hoorden we vorige keer.

00:01:51 Pablo Molenman

Ook nog eens een keer, ja. Ik vond dat natuurlijk razend interessant, want ik at dan wel braaf plantaardig daar in Australië natuurlijk. Maar nadat ik eenmaal over die hele geschiedenis had geleerd, ben ik toch wat anders gaan kijken naar dat Europese plantenvoedsel dat ik elke dag at. En dan heb ik het over dingen als wortels, aardappels, paprika, bonen. Heus niet allemaal dingen die per se uit Europa komen van origine, maar wel het westerse dieet, zeg maar. Allemaal planten die, hoewel ze in Australië verbouwd worden en volop gegeten, van nature eigenlijk totaal niet gedijen in de Australische grond. Want die is ontzettend oud, extreem voedingsarm, door die erosie natuurlijk nog erger, extreem laag in fosfaat en organische stof. Kijk, die inheemse planten die hebben in de loop van de eeuwen hele speciale wortels ontwikkeld die dat allerlaatste beetje fosfaat nog uit de bodem weten te persen. Europese planten die hebben dat allemaal niet. Die zijn hartstikke verwend eigenlijk.

00:02:49 Esther Molenwijk

Met al die lagen kunstmest die ze krijgen.

00:02:51 Pablo Molenman

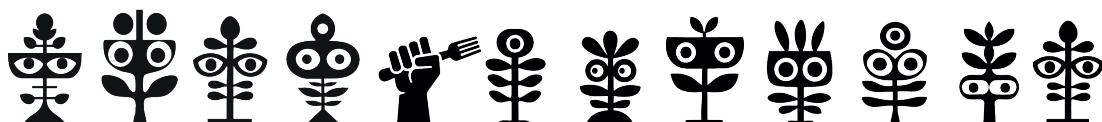
Ja, en die krijgen ze dus in Australië ook. Eigenlijk de enige manier om een Europees voedselsysteem, ook plantaardig Europees voedselsysteem, te hebben in Australië is massa's, massa's kunstmest, massa's pesticiden. Dus ja, ik voelde me toch nog steeds een beetje deel van het probleem.

00:03:10 Esther Molenwijk

Toen dat je wortels at.

00:03:12 Pablo Molenman

Nu alsof ik daar heel moreel in stond, maar ik was eigenlijk ook gewoon enthousiast geworden over die bush tucker movement omdat uncle peter me helemaal lekker had zitten te maken met verhalen over heerlijk zoete murnong knollen over eucalyptus bladeren die naar aardbei smaakten en over wattlesseed een soort van acacia, waar je dan een soort van drankje van kunt maken dat smaakt naar koffie en chocola en waar geen cafeïne in zit dus ja ik wilde eigenlijk gewoon al die dingen proeven natuurlijk dus ik ben op internet gaan zoeken En ik vond in heel Melbourne twee restaurants die dat aan zouden bieden. En allebei hadden ze recent hun deuren gesloten. Dus eigenlijk kon je nergens



studio PLANTAARDIG

in Melbourne dat krijgen. Nou, dan dacht ik zelf dan maar kopen ergens en koken. Ik vond één bedrijfje, dat heette Something Wild, en dat handelde in Aboriginal voedingsmiddelen. En die stonden elke zaterdag op de centrale markt in Adelaide. Nou, we gingen toch naar Adelaide, dus wij naar die markt. Kwam ik daar aan, zeiden de mensen om de omliggende kramen. Nee joh, die zijn twee jaar geleden al gesloten. Dus het bestond ook niet meer. Nee. Dus toen ben ik op die centrale markt van Adelaide maar de andere groentekramen gaan vragen of ze dan misschien ergens misschien Murnong voor me hadden of een andere Australische groente.

00:04:31 Esther Molenwijk
Ja.

00:04:32 Pablo Molenman
Nou, luister maar.

Pablo Molenman
Yes. I'm looking for like aboriginal foods like murnong or bush tomatoes.

00:04:40 vendor one
Oh, we don't have anything like that last night. We just have sort of regular mainstream.

Pablo Molenman
European.

SPK vendor one
Yeah, yeah, absolutely.

00:04:47 Pablo Molenman
All right. Thank you.

Pablo Molenman
Hi there. Do you sell any murnong or bush tomato?

vendor two
Bush tomato?

Pablo Molenman
Yes.

00:04:56 vendor two
I've never heard like.

00:04:58 Pablo Molenman
Like the native vegetables.

00:05:00 vendor two
I don't know. Maybe we don't. I never hear.

00:05:04 Pablo Molenman
Well, thank you.

00:05:02 Esther Molenwijk
Het lijkt eigenlijk gewoon een beetje alsof ze je uitlechen, Pablo.

00:05:10 Pablo Molenman
Sommigen wisten niet eens waar ik het over had.

00:05:14 Esther Molenwijk
Ongelooflijk. Terwijl het allemaal zo nationalistisch is en zo, maar dan terug naar de groente die je roots vormt. Aan de andere kant, niet iedereen eet hier ook aardperen enzo.

00:05:25 Pablo Molenman
Nee, maar je kunt wel aardperen krijgen, juist op zo'n zaterdagmarkt zeg maar, daar had ik verwacht te kunnen krijgen. Maar het blijkt dus ontzettend moeilijk om via de enigszins normale kanalen aan een beetje bush tucker te komen. En ik hoop heel erg dat ik ongelijk heb, maar het lijkt er toch op alsof die beweging nu alweer over zijn hoogtepunt heen is. Net een paar jaar te laat naar Australië ben ik gekomen om die dingen te proeven.

00:05:48 Esther Molenwijk
Je hebt zo'n teleurstelling als je dat dan helemaal niet hebt kunnen proeven.

00:05:52 Pablo Molenman
Nou, uiteindelijk wel. Nadat we heel Melbourne en Adelaide hadden uitgekamd, zijn we namelijk gaan reizen naar het rode centrum van Australië. Je weet wel, Uluru en zo, al die toeristische plekken. En daar kon ik het dus opeens vinden in de toeristenwinkeltjes, niet verwacht.

00:06:09 Esther Molenwijk
Ah ja.

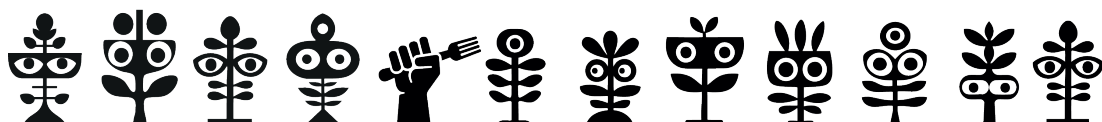
00:06:10 Pablo Molenman
Niet hele groente. Ik heb nog steeds geen murnong gegeten, maar wel zakjes en doosjes met gedroogde kruiden en zo. En thee en dat soort dingen.

00:06:19 Esther Molenwijk
En sprong je hart daarvan op tilt?

00:06:21 Pablo Molenman
Ja, toch wel. Ik had er zo lang naar gezocht.

00:06:24 Esther Molenwijk
Maar het was ook lekker?

00:06:25 Pablo Molenman
Ja, ik was stiekem op zoek naar iets wat ik nog nooit in mijn leven geproefd had. Zo zit ik ook weer in elkaar. Dat waren echt hele bijzondere smaken. Dus ja, eco-



studio PLANTAARDIG

gisch gezien zet het natuurlijk niet veel zoden aan de dijk. Dat ik dan Aboriginal kruiden over mijn paprika's heen strooi. Maar ik kon in elk geval mijn nieuwsgierigheid bevredigen. En het is een begin van een markt. Verder kwamen er achter dat er een aantal hele dure fine dining restaurants waren die wel echt bush tucker serveerden. Maar ja, daar had ik geen zin in. Ik vond het ook echt wel heel erg cru. Veel van die Aboriginals die wonen nu in de armere buurten en die zitten gewoon op een McDonald's dieet, zeg maar. En dan ga ik in zo'n fine dining restaurant voor een astronomisch bedrag muntings zitten eten. Waarbij het ook nog eens de vraag is of daar überhaupt nog een cent van bij die Aboriginals terecht komt. Dus ja, heel, heel ironisch eigenlijk hoe op dit moment dat Aboriginal eten in de markt ligt. Er is trouwens één uitzondering. Een inheemse Australische plant die wel is doorgebroken naar de mainstream. En ik vraag me af of jij daarvan... Ik denk dat je daarvan hebt gehoord. De macadamianoot.

00:07:40 Esther Molenwijk
Ja, zeker. Natuurlijk.

00:07:41 Pablo Molenman
Die kun je hier ook krijgen. Die wordt dan misschien ook wel hier gekweekt. Dat weet ik niet, maar dat is een populaire plant. En ja, er is nog een uitzondering. Maar daar ga jij een stuk minder enthousiast van worden. Ik kon op heel veel plekken native dieren vinden in het koelschap.

00:07:58 Esther Molenwijk
Oh ja? Koala's?

00:08:01 Pablo Molenman
Koala's niet. Die zijn beschermd. En dat vlees dat staat zo stijf van de eucalyptus. Dat wil je ook niet eten. Dan heb je het idee dat je hoestdrop aan het eten bent, denk ik. Maar kangoeroevlees en emoevlees, krokodilenvlees. Het is niet alsof Australiërs dat elke dag eten hoor. Ik denk, ik had het idee dat dat daar vooral voor de toeristen was, ook vooral in die toeristenwinkeltjes. Maar als je het vergelijkt met hoe piepklein de markt voor inheemse planten is, dan is de markt voor inheemse vlees echt mega ver...

00:08:32 Esther Molenwijk
Dan zou je eigenlijk indruk krijgen dat ze vroeger de hele dag krokodillen en kangoeroes aten.

00:08:36 Pablo Molenman
Ja, precies. Ja, wat ze wel deden natuurlijk. Maar ja, het is in elk geval zo dat elke supermarkt waar we kwamen, daar lag wel ergens kangoeroevlees in het koelschap.

00:08:47 Esther Molenwijk
En ligt dat vlees er dan vooral voor de Aboriginals die

dan inmiddels ook in de stad wonen of eten gewoon de modern day western Australian eet dit ook?

00:08:58 Pablo Molenman
Nou, ik weet dus eigenlijk niet voor wie het er ligt. Want van wat ik hoorde, de meeste Australiërs willen het absoluut niet eten. Koe en kip vinden ze geen probleem, maar de kangoeroe, dat is hun nationale icoon. En dat willen ze juist niet eten. En ik begrijp dat veel Aboriginals het ook maar niks vinden, omdat kangoeroe uit een plastic bakje eten toch niet doet. Of het is dan niet op de juiste manier geschoten, niet in het juiste seizoen. Dus ja, ik weet niet voor wie het er ligt, maar het is toch een aardige niche-markt in elk geval. En ja, hier wordt het een beetje pijnlijk, want heel veel mensen uit de milieubeweging die ik sprak en ook uncle Peter, die zagen dit toch wel als deel van de oplossing om kangoeroevlees te eten. Ja, het is natuurlijk veel beter om kangoeroe te eten dan rundvlees. Veel beter voor de bodem, veel beter voor het inheemse dierenleven.

00:09:47 Esther Molenwijk
En ze zien het ook nog eens als een plaag, toch, de kangoeroes?

00:09:49 Pablo Molenman
Ja, nou, mede doordat ze die dingo's hebben uitgeroeid, zijn er inderdaad best wel wat kangoeroes. En er zijn zelfs mensen die zich kangatariërs noemen. Dus die eten geen vlees, behalve kangoeroevlees.

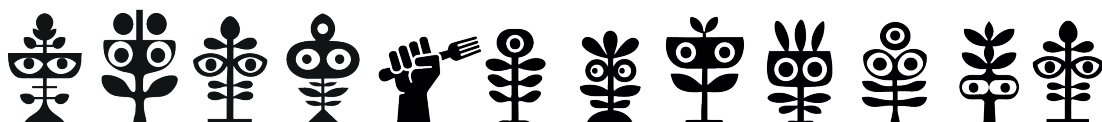
00:10:02 Esther Molenwijk
Dat ken je niet.

00:10:03 Pablo Molenman
En unkel Peter had het daar ook over en die merkte ook op van, ja, moeten we dan misschien niet al die plaagdieren gaan opeten? Ook die konijnen, dat zou, ja, als we dat gaan eten in plaats van schapen en rundvlees, dat zou ecologisch heel goed zijn.

00:10:18 Esther Molenwijk
Ja, je moet er gewoon echt niet aan denken dat die ongelooflijk lieve, leuke, springende, hupsende kangoeroes opeens worden gegeten. Maar ik kan me ook wel weer voorstellen dat het praktisch of heel ecologisch gezien op zich slimmer is dan die veeteelt.

00:10:36 Pablo Molenman
Ja, nu we weten hoe verschrikkelijk desastreus die koeien zijn daar.

00:10:43 Esther Molenwijk
Even terug, want we hebben het nu steeds over die Aboriginals en ik denk daarbij dan misschien heel oudbolbig nog aan die inheemse gemeenschappen die in de bossen wonen, maar daar wonen dus blijkbaar ook heel



studio PLANTAARDIG

veel in de stad nu. Maar hoeveel procent van de mensen in Australië zou je nu dan ook nog echt Aboriginal noemen?

00:11:00 Pablo Molenman

Nou, dat is ongeveer drie procent. Dat is een hele kleine groep.

00:11:05 Esther Molenwijk

En hoe kijken die zelf tegen het eten van rundvlees aan? Want die hebben dus gemerkt hoe rundvlees hun eigen inheemse gebied heel erg heeft verwoest. Zijn ze daar heel fel op tegen?

00:11:16 Pablo Molenman

Hier wordt het een beetje ingewikkeld. Er is een soort van worsteling tussen hun hang naar hun oorspronkelijke levenswijze behouden en het huidige tijdsgewicht waarin veel van die traditionele voedselbronnen opeens bedreigde diersoorten zijn geworden. Vaak krijgen Aboriginals dan wel een ontheffing. Maar moet je dat dan willen? Dat is dan een beetje de vraag. Ik denk dat ze daar allemaal anders naar kijken. Een andere bijzondere ontwikkeling is dat juist steeds meer van die cattle stations door Aboriginals gerund worden.

00:11:48 Esther Molenwijk

Ja, echt? Dat is wel heel ironisch eigenlijk.

00:11:51 Pablo Molenman

Ja, ik kon mijn oren ook niet geloven toen ik dat hoorde. Maar ergens is het juist ook wel weer heel erg logisch als je het in de historische context ziet. Sowieso zijn die Aboriginals heel sterk spiritueel verbonden met hun land. Dus ze willen daar absoluut niet weg. En toen de veehouders de boel overnamen, toen zijn er dus ook heel veel geweest die ervoor kozen om op dat land te blijven. En de enige manier om dat te doen was om voor die veehouders te gaan werken. Dus toen werden ze zelf een soort van cattle rangers. Sinds de jaren negentig is er een landrechtenbeweging aan de gang en worden er steeds meer stukken land teruggegeven aan de gemeenschappen om zelf te gaan beheren. Dat is natuurlijk een hele goede ontwikkeling. Maar als ze dat land dan weer terug hebben, dan moeten ze daar iets mee. En dan hebben ze vooral ook dringend een inkomstenbron nodig om hun eigen mensen voor te zorgen. En ja, er staan al koeien op dat land. En ze weten hoe ze daar geld mee kunnen verdienen. De meest logische stap is dan om gewoon die huidige bedrijfsactiviteiten voort te zetten. Diezelfde bedrijfsactiviteiten die hun cultuur hebben vernietigd. Dus ja, wrang is het wel.

00:13:05 Esther Molenwijk

Als ik dit zo een beetje aanhoor, heb ik toch niet echt het idee dat die native foods dan de oplossing gaan worden.

00:13:13 Pablo Molenman

Nou ja, ik denk dat het wel deel is van de oplossing. Het zou in elk geval een ontzettend goed idee zijn om die inheemse planten weer op grote schaal te gaan groeien, om de bodem te herstellen en de klimaatverandering wordt de komende eeuw alleen nog maar erger. Dus ik denk dat ze op een gegeven moment die planten weer heel hard nodig gaan hebben. Maar ja, helemaal terug naar het Aboriginal systeem. Ik denk niet dat dat hem gaat worden. Praktisch gezien is het de vraag of je de Australiërs zover krijgt, maar ook of het überhaupt voldoende voedsel oplevert. Want intussen wonen er wel dertig keer meer mensen dan voor de kolonisatie. En ja, het is een beetje een open vraag of Murrong en Watt-leaseed zoveel voedsel kunnen opleveren. Ik verwacht het eigenlijk niet. En als we de huidige vraag naar vlees willen voldoen met kangoeroe, dan zijn de kangoeroes natuurlijk heel snel op. Dus ik denk dat we naast deze oplossing ook andere oplossingen nodig hebben. En die zitten toch meer in de richting van het westerse eten, maar dan op een andere manier. Slimmer, schoner, misschien ook wel hoogtechnologisch toch.

00:14:18 SPK_3

En?

00:14:19 Pablo Molenman

Minder dierlijk, meer planten.

00:14:21 Esther Molenwijk

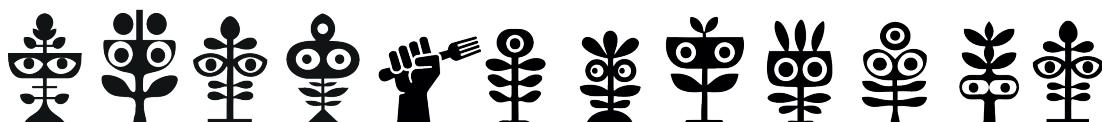
Kan ik me toch voorstellen. Hebben we een stokpaardje toch weer te pakken, Pablo? En de meest voor de hand liggende optie is dan natuurlijk peulvruchten.

00:14:31 Pablo Molenman

Ja, je zou het niet verwachten, maar Australië is best wel een plant-based powerhouse eigenlijk als het gaat om peulvruchten. Wel voornamelijk langs de kust, niet in het centrum. Maar ze produceren daar jaarlijks bijna 60 miljoen ton aan proteïnerijke gewassen, zoals peulvruchten, granen en bepaalde oliezaden. En ze zijn wereldwijd de grootste producent van lupine. En een van de grootste van tarwe en koolzaad en volgens Food Frontier, dat is een Australische denktank voor duurzaam voedsel, liggen er hele grote kansen om veel meer fababonen, linzen en kikkererwten te gaan verbouwen in Australië. Doen ze op dit moment ook al best wel veel, maar bijna alles is ofwel voor de export, India bijvoorbeeld, waar ze dat meer weten te waarderen, voor veevoer. Dus de binnenlandse consumptie door de Australiërs zelf, die is nog niet heel erg hoog.

00:15:31 Esther Molenwijk

Maar de plantaardige proteïnen zijn er. Daar zit het probleem hem niet in.



studio PLANTAARDIG

00:15:36 Pablo Molenman
Ja, nee, dat klopt. Ze zijn er.

00:15:37 Esther Molenwijk
En dan de volgende stap is natuurlijk de vleesvervangers. Maken ze daar dan allerlei vleesvervangers van?

00:15:43 Pablo Molenman
Nou, Australië was ooit een wereldwijde voorloper in vlees- en zuivelvervangers. Maar dat is heel lang geleden. Dat is meer dan een eeuw geleden eigenlijk. Dat komt door een christelijke groepering die vegetarisch leeft, de zevendedagsadventisten. Kennen we van Marianne Thieme natuurlijk. Maar die kwamen dus eind 19e eeuw naar Australië vanuit de Verenigde Staten. En die klaagden toen al dat ze nergens iets konden eten in dat vleesland Australië. Dus toen zijn ze zelf hun eigen eten maar gaan maken. En die zijn in 1898 een bedrijf gestart, Sanitarium. En dat is nog steeds één van de oudste plantaardige bedrijven in de wereld. En ook één van de grootste producenten van vleesvervangers en sojamelk in Australië. En het is trouwens nog steeds eigendom van de Adventistenkerk. En alle winst die gemaakt wordt, die gaat naar goede doelen, naar liefdadigheid. Maar je kan er niet omheen in de supermarkt. Overal sanitariumproducten.

00:16:41 Esther Molenwijk
Wat sympathiek.

00:16:42 Pablo Molenman
Wat ik zelfs wel heel grappig vond, is dat de eerste westerse vleesvervanger, die werd ook eind 19e eeuw door de Kelloggs Brothers, ook wel bekend van de cornflakes, uitgevonden. Dat heette Nutolene en dat was gemaakt van pinda's. En die lag in Australië nog steeds in de supermarkt. Van Sanitarium.

00:17:00 Esther Molenwijk
Een soort worstachtige substantie?

00:17:01 Pablo Molenman
Nee, het was een soort van brei in een blikje.

00:17:06 Esther Molenwijk
Oké, nou vermoed ik dat jij dat geproefd hebt.

00:17:08 Pablo Molenman
Ja, het was niet te vreten.

00:17:10 Esther Molenwijk
Oh nee, dat meen je niet. Heb je een lekker potje voor me meegenomen?

00:17:13 Pablo Molenman
Misschien heb ik het niet op de juiste manier bereid. Ik heb het gewoon zomaar door de pastasaus heen ge-

daan. Maar het was dus nog steeds in Australië te koop. Maar goed, ze hadden daar dus al vleesvervangers, lang voordat we daar in Nederland ooit van hadden gehoord. Maar sindsdien heeft Nederland en bij veel andere landen Australië wel dik ingehaald. Ik zou zeggen dat het aanbod van plantaardig eten nu in Australië echt wel een stuk minder goed is dan dat jij en ik gewend zijn. En het is ook nog eens een keertje best wel verminderd in de afgelopen jaren, want net als in veel andere landen is er zeg maar in de late jaren 10 is er wel echt een enorm hype geweest rondom plantaardig eten, waarbij er overal nieuwe producten werden geïnteresseerd, winkels werden geopend, restaurants. En dat is eigenlijk best wel ingestort na de pandemie. Net als hier, maar misschien in Australië nog wel een stukje erger zelfs. En alle vegans die ik tegenkwam, die zeiden ook van, oh, je had hier een paar jaar terug moeten zijn.

00:18:19 Esther Molenwijk
Dat is een sneue zin, zeg!

00:18:21 Pablo Molenman
Ja, ja. Er is in het hartje van Melbourne ook een straat, Brunswick Street. Dat is een beetje het hipste gedeelte van Melbourne. En die stond lange tijd onder influencers bekend als Vegan Street. Ik zag zelfs op YouTube allemaal filmpjes waar mensen dan een soort van rondleiding door Vegan Street deden. Is het een vegan schoenwinkel en hier heb je vegan ijszaak en overal allemaal vegan. Nou ja, ik liep daar doorheen en het grootste deel was intussen verdwenen.

Esther Molenwijk
Nee...

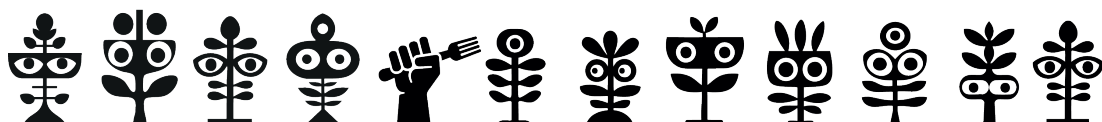
Pablo Molenman
Ja, in de supermarkt is het ook heel treurig. De Woolworths, dat is een van de twee grote supermarktketens daar, die had een hele vegan range. Die hebben ze geschrapt. Is nu gewoon niet meer te krijgen. Dus ja, het is bijna alsof je door een soort van post-apocalyptisch vegan landschap loopt daar.

00:19:10 Esther Molenwijk
Het is gewoon niet aangeslagen.

00:19:12 Pablo Molenman
Nee.

00:19:13 Esther Molenwijk
Maar dat zal wel tegengevallen zijn voor jullie. Dan heb je gewoon eigenlijk heel weinig lekkers kunnen eten daar.

00:19:18 Pablo Molenman
Nou nee, er is echt nog wel een vleesvervangerschap en je kunt er gewoon sojamelk krijgen en er zijn heus nog wel wat vegan restaurants over. We weten overal



studio PLANTAARDIG

wel genoeg eten te vinden als vegans, toch?

00:19:31 Esther Molenwijk

Zeker, en met groenten en bonen kom je ook een eind.

00:19:34 Pablo Molenman

Wat trouwens wel grappig is. Ik zei de vorige keer het is echt een vleescultuur, maar er zijn een aantal puur plantaardige producten die juist best wel iconisch zijn binnen de Australische cultuur. Dus die heb ik ook allemaal geproefd natuurlijk. En ja, ik denk het grootste icoon is Vegemite.

00:19:54 Esther Molenwijk

Is dat zoiets als Marmite?

00:19:56 Pablo Molenman

Spreek je dat als marmiet of marmite?

00:19:58 Esther Molenwijk

Wij hadden dat vroeger altijd. Mijn moeder noemde dat marmite.

00:20:02 Pablo Molenman

Dat is inderdaad de Australische variant van marmite. En daar zijn ze ongelooflijk trots op. En op zich is dat een heel duurzaam product. Het is volgens mij een bijproduct van de bierproductie of zo. Het staat helemaal bol van de B-vitamine. Dus het past eigenlijk heel erg goed in een veganistisch dieet. En het is de nationale trots van Australië. Dat vond ik heel erg leuk. Er is zelfs een soort van mannelijkheidscultus rondom Marmite.

00:20:36 Esther Molenwijk

Echt? Bij ons is het van dat sjofele reforminkelvoedsel.

00:20:39 Pablo Molenman

Ja, inderdaad. Ik denk dat het een soort van trots is dat je het lekker vindt. Heel veel mensen vinden marmite verschrikkelijk smerig. En objectief gezien... als je het voor de eerste keer eet, kan ik me voorstellen dat je denkt... Wat heb ik nou weer op mijn tong liggen? Maar ja, je leert het waarderen, zeg maar. En dat is dan een soort van Australische badge of honor, natuurlijk, dat je het wel lekker vindt. En het wordt gezien als simpel, no-nonsense, degelijk eten, zeg maar, voor de laid-back, stoere Australische man, zeg maar, die niet te pretentius is. Een aantal jaar geleden had je zelfs Australische premier Kevin Rudd, die tijdens een verkiezingscampagne zei: 'I'm a toast and Vegemite sort of guy.' Die wilde zichzelf daarmee dus echt neerzetten als een man van het volk. Een gewone Aussie bloke, zeg maar. Maar dan ben je dus ondertussen gewoon een veganistisch hartig broodsmersel aan het promoten.

Pablo Molenman

Wat ik ook wel erg leuk vond om te zien was dat heel

veel plantaardige vlees- en zuivelvervangers die ik in het schap zag liggen, dat die heel erg in de markt werden gezet als Proudly Australian. Dat zag je sowieso op heel veel producten, labels van dit komt uit Australië, maar dat was dus ook doorgetrokken naar die zuivelvervangers. Dat er plaatjes op stonden van koala's, family owned, dat ik een pakje margarine openmaakte van het merk Nuttalex en dat ik een foto zag van een boer die zei ik pluk de olijven voor Nuttalex. Ik denk dat we daar echt wat van kunnen leren in Nederland om meer die link te leggen met die boer en om plantaardig neer te zetten als lokaal eigenlijk.

00:22:21 Esther Molenwijk

Oké, dus dat wat betreft de meer traditionele plantaardige producten. Maar nou heb ik begrepen dat Australië al wel een heel stuk verder is op het gebied van kweekvlees.

00:22:29 Pablo Molenman

Ja, ja. Sterker nog, ik denk zelfs dat je wel kunt zeggen dat Australië op dit moment de koploper is in de wereld als het gaat om kweekvlees. Het is dus een van de weinige landen waar je het al kunt krijgen, maar ook waar het echt op behoorlijke schaal al verkrijgbaar is. En dat komt door het kweekvleesbedrijf Vow, die er als enige in geslaagd zijn om op te schalen naar een kweekvleesreactor van 20.000 liter. Dat is nog geen enkel ander bedrijf gelukt tot nu toe. Daarnaast hebben ze er nog eentje van 15.000 liter. Dus ze kunnen nu echt al behoorlijk leveren.

00:23:04 Esther Molenwijk

Misschien overvraag ik je nu, maar is dat 20.000 liter per dag?

00:23:09 Pablo Molenman

Ze kunnen een paar duizend kilo per maand produceren.

00:23:12 Esther Molenwijk

Je kan de vleesindustrie er nog niet bij doorstrepen, maar het is wel significant meer dan waar dan ook.

00:23:18 Pablo Molenman

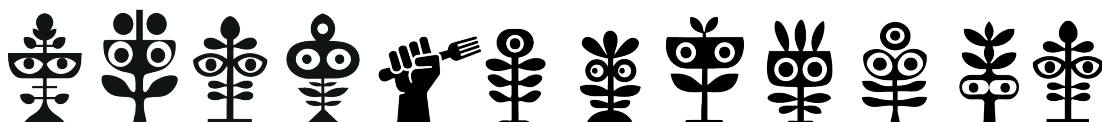
Het is een stuk meer. En wat ze op dit moment doen, ik denk dat er een stuk of twintig restaurants zijn in Melbourne en in Sydney waar je het kunt eten. En als je in Sydney woont, dan kunnen ze het ook direct vanuit de fabriek thuis bezorgen om zelf mee te koken.

00:23:35 Esther Molenwijk

En dan had je mij dus al een beetje verklapt, dat jullie het inderdaad hebben gegeten.

00:23:40 Pablo Molenman

Ja, dat klopt. Maar ook hier heb ik wel echt eventjes



studio PLANTAARDIG

heel erg moeten zoeken, want het punt is dus, nou die restaurants daar kon je gewoon allemaal online vinden, maar er was bijna geen restaurant te vinden waar je het als vegan kon eten. Omdat dat bedrijf dus enorm hun best doet om zich op de vleeseters te richten. Dus een groot deel van hun producten is niet vegan. Er zit dan bijvoorbeeld boter in verwerkt of room. Of het wordt geserveerd op een manier die niet voor vegans beschikbaar is. Dus bijvoorbeeld een aantal van die restaurants, daar kon je dan een Wagyu steak krijgen. En dan lag daar bovenop een gekweekte klomp foie gras.

00:24:22 Esther Molenwijk

Nee, dat meen je niet! Och, dat is gewoon een beetje sneu. Maar goed, oké, ik snap het. Goede strategie om te zeggen, we richten ons juist op de vleeseter.

00:24:31 Pablo Molenman

Ja, en wat ze ook denk ik heel slim doen, is vooral producten op de markt zetten die uniek zijn en die niet iets anders vervangen. Die je eigenlijk gewoon, ja, ook als vleeseter een keer wilt proberen. Dus ze verkopen dan bijvoorbeeld foie gras gemaakt van kwartel. En dat bestaat helemaal niet in de wereld. Een kwartel is een heel klein vogeltje. Er zit een nog veel kleiner levertje in. Daar ga je geen paté van maken, zeg maar. Behalve Vow dan, die doet het wel.

00:24:58 Esther Molenwijk

Ja, want als je kweekvlees maakt, dan kun je alle kanten op.

00:25:01 Pablo Molenman

Het was trouwens ook het bedrijf wat op een gegeven moment als publiciteitstunt een enorme bal van mammoetvlees had gekweekt.

00:25:08 Esther Molenwijk

Ja, dat hebben we eens besproken in het journaal. Interessante strategie.

00:25:12 Pablo Molenman

Maar goed, ik heb dus echt lang moeten zoeken voordat ik het ergens in vegan vorm kon eten. Maar toen kwam ik op een gegeven moment op een conferentie, het Animal Rights Forum. En daar liep ik Matthew Lynch tegen het lijf. En dat is een dierenactivist die zich helemaal heeft toegelegd op het promoten van kweekvlees. En hij had wat samples meegenomen voor Veerle en mij om te proeven.

00:25:37 Pablo Molenman

Hmm... Wow. It is very, very rich flavour. Definitely. Oh my God.

00:25:45 Veerle Vrindts

In a positive way?

00:25:49 Pablo Molenman

Yeah yeah yeah. I'm not gonna say I never never had anything plant based that is similar. I might not have actually. This is very very rich. It's just got so many layers and I don't know many plant based meats that have that. Would you agree?

00:26:11 Matthew Lynch

Yes, I would agree. And the taste lingers. It's a very strong umami taste.

00:26:22 Veerle Vrindts

I really don't like it.

00:26:23 SPK_3

What is it that you don't like?

00:26:24 Veerle Vrindts

The texture, its too real. It's really a bit like flesh.

00:26:26 Esther Molenwijk

Nou, Veerle was duidelijk niet echt overtuigd, maar ik heb het idee dat we in jou wel een nieuwe kweekvleeseter gevonden hebben.

00:26:38 Pablo Molenman

Ja, dat, nou ja, dat kan ik niet verbergen inderdaad, dat ik het lekkerder vond dan ik eigenlijk durfde toe te geven. Ik had trouwens direct na afloop wel een onverklaarbare craving naar rauwe groenten.

00:26:50 Esther Molenwijk

Dat meen je niet. Dat moet psychologisch geweest zijn.

00:26:54 Pablo Molenman

Ja, ik denk het wel. Ja, maar nee, ja, het was toch het, ja.

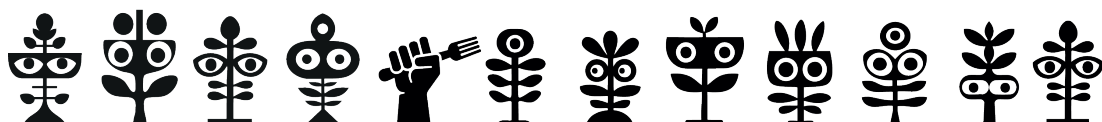
00:26:59 Esther Molenwijk

Wat kun je nou nog eens omschrijven wat nou echt voor jou het verschil maakte tussen... Je eet best wel wat vleesvervangers, weet ik. En kweekvlees.

00:27:07 Pablo Molenman

Ja, de gelaagdheid van die smaak. En ik ging er dus echt in met de overtuiging van dit gaat geen bijzondere ervaring zijn. Ik heb al heel veel vleesvervangers gegeten die heel erg op vlees lijken. En ik merkte toch... Dit heeft een... Misschien was het wel psychologisch hoor, maar dit heeft een rijkheid van smaak die ik nog niet in die vleesvervangers ben tegengekomen. Dus dat is op een bepaalde manier ook alweer hoopvol. Als dat inderdaad iets is wat mensen missen, dan heeft het kweekvlees wel echt... Dat is het misschien toch iets waar we naar op zoek zijn met z'n allen.

00:27:38 Esther Molenwijk



studio PLANTAARDIG

Ja, precies. Dan gaat het wel wat toevoegen. Maar nou begreep ik dat vaak als je kweekvlees eet, dat er eigenlijk maar uiteindelijk vrij weinig kweekvleescellen in zitten en vooral heel veel andere ingrediënten, gewoon plantaardige ingrediënten. Weet je hoe dat in dit product was?

00:27:50 Pablo Molenman

Ja, hier was het dus echt meer dan de helft bestond het uit cellen. En dat laat ook wel zien hoe Vow dan dus met die grotere productiecapaciteit weet voor te lopen op andere bedrijven. Ik ben ook nog eventjes op de terugweg uit Australië. We hebben een stop gemaakt in Singapore. Dat was natuurlijk het eerste land waar je dat ooit kon krijgen. Maar daar is het eigenlijk... Ja, er was in heel Singapore nog maar één slagerij met één vriezer. En in die vriezer lag dan een handjevol pakjes van producten die 3,5% uit kweekvlees bestonden.

00:28:22 Esther Molenwijk

O jeetje, serieus?

00:28:23 Pablo Molenman

Dus ja, dat betreft gaat het in Australië nu een stuk harder.

00:28:28 Esther Molenwijk

Ja. En weet je van die Matthew ook van waar loopt het nou een beetje op die kweekvleesmarkt in Australië?

00:28:34 Pablo Molenman

Nou ja, er zijn dus wel veel restaurants die het aanbieden, maar vraag en aanbod lijken een beetje in balans. En dat is niet wat ik had verwacht. Ik zou denken dit is zo uniek. Iedereen wil dit proeven en je moet maanden van tevoren reserveren om het te kunnen proeven. En dat was helemaal niet het geval. Het was eigenlijk bizar gewoon. Het leek wel bijna alsof het een beetje verstopt was op de menukaart. Dat daar dus gewoon tussen al die vreselijke vleesgerechten staat dan op een gegeven moment een gerecht waar dan bij staat. Cultivated quail. Dan weet ik niet eens of mensen het doorhebben dat ze kweekvlees bestellen. Want je hebt bijvoorbeeld ook cultured butter. En dat is gewoon...

Esther Molenwijk

Wat interessant. Ze maakten er gewoon geen ding van.

Pablo Molenman

Ze maakten er geen big deal van. Wat ik wel begreep was dus dat veel van die kweekvleesbedrijven moeite hebben om de vraag aan te wakkeren. Dus ik heb het idee dat die restaurants dat eigenlijk veel, veel meer... Eigenlijk zoals dat bedrijf het zelf wel probeerde te doen met die mammoetvleesbal, dat ze daar veel meer een spotlight op zouden kunnen zetten. Maar ja, het is kennelijk toch een strategische keuze die ze tot nu toe

maken om dat juist niet te doen.

Misschien trouwens ook wel leuk om nog iets te vertellen over Matthew, want hij is dus niet alleen kweekvleesambassadeur, maar hij is dus ook de maker van die beroemde film Dominion. En...

00:29:58 Esther Molenwijk

Van de heftigste films die we kennen over de toestanden in de bio-industrie.

00:30:02 Pablo Molenman

En hij vertelde me ook waarom hij uiteindelijk de switch heeft gemaakt van filmmaker naar kweekvlees promotor.

00:30:11 Matthew Lynch

I am one of the producers and primary investigator of Dominion which is an animal rights film from 2018. I spent a good 10 years of my life tirelessly working as an activist and my whole aim was to try and change hearts and minds through exposing the truth about what happens in the animal agriculture industry. Sadly, and seeing lots of family and friends watch Dominion and not go vegan, I have come to the conclusion that humans don't necessarily have the ability to change based on compassion reasons alone. And that's a very sad realisation. I think Joaquin Phoenix said, what do you miss the most about being vegan? And he said my faith in humanity. So I think that is very true. I think that most humans are not going to change due to ethical reasons, which is really, really sad, but a true fact. So if we're going to get there, we have to get there a different way. And I think that lab grown or cultured meat is potentially that answer. And ultimately the goal is to create a product that is cheaper, that is tastier and is better for the environment and better for our health. And we can achieve that with lab grown meat.

00:31:34 Esther Molenwijk

Een bijzondere man, hij is dus eigenlijk overgestapt van de dierenrechtenbeweging naar de oplossingsbeweging, naar de kweekvleesbeweging. Hoe zit het verder met de dierenrechtenbeweging in Australië?

00:31:48 Pablo Molenman

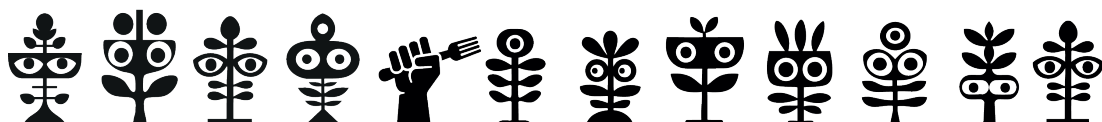
Ja, klinkt het heel oneerbiedig als ik zeg dat ze misschien ook wel een paar jaartjes achterlopen.

00:31:55 Esther Molenwijk

Nou ja, zo kan het zijn.

00:31:56 Pablo Molenman

Ja, ik denk het wel. We zitten inderdaad heel erg in die dierenrechtenfase. Er zijn nog niet heel veel, jij noemt het een oplossingsorganisatie. Heel veel mensen zeiden wat leuk dat Proveg hierheen komt, want een organisatie als Proveg hebben we hier nog eigenlijk niet. Dus



studio PLANTAARDIG

dat was leuk. En wat verder opviel, want ik ben dus ook naar die conferentie geweest, is dat ze nog heel erg preoccupied waren met honden- en kattenproblemen. Ze hebben daar bijvoorbeeld ook nog hondenraces die ze al heel lang proberen af te schaffen, zeg maar.

00:32:31 Esther Molenwijk
Het effectief altruïsme is daar nog niet helemaal doorgedrongen. Van waar kun je de grootste aantallen dieren helpen?

00:32:37 Pablo Molenman
Nou, we zijn wel naar de EA-conferentie in Melbourne geweest, maar dat was wel de kleinste die ik tot nu toe heb bezocht. Ja, voor het geboorteland van Peter Singer had ik eigenlijk verwacht dat ze iets verder zouden staan.

00:32:51 Esther Molenwijk
En ja, over dierenactivisme gesproken. Jij had ons al verteld in het journaal toen een keer dat jij zelf ook actie was gaan voeren voor, wat was het ook weer? Krokodillenleer, of daartegen natuurlijk.

00:33:02 Pablo Molenman
Ja, ja, dus er was best wel wat straatactivisme. Dus inderdaad voor de deur van het modehuis Hermès tegen de tegen het krokodillenleer. Er waren ook van die videoschermen om mensen dan te confronteren met het dierenleed. En we hebben met een groepje mensen veganistische slogans in het park met stoepkrijt geschreven. Ja, en ik geloof niet dat dat nou een heel groot verschil maakt. Maar het was wel leuk om te doen. Over het algemeen heb ik het idee dat de focus nog minder ligt op een transitie naar minder dieren en meer op de allerengste uitwassen van het dierenleed tegengaan. Dus ja, die die langeafstandstransporten, die vreselijke verminkingen van de schapen en ja, die hondenraces zeg maar. Daar gaat op dit moment nog heel veel aandacht naar toe.

00:33:53 Esther Molenwijk
Wat natuurlijk ook logisch is.

00:33:55 Pablo Molenman
Absoluut.

00:33:56 Esther Molenwijk
En hoe zit het eigenlijk met het aantal veganisten in Australië? Is dat een grote movement?

00:34:02 Pablo Molenman
Ja, het is altijd lastig om daar betrouwbare data over te vinden, maar van wat ik heb gezien is dat heel vergelijkbaar met Nederland. Dus laag, ongeveer 5% van de bevolking is vegetariër of veganist.

00:34:14 Esther Molenwijk
Oh ja, dus dat is niet heel opzienbarend, nee.

00:34:18 Pablo Molenman
Nee, maar ook niet heel anders dan in Nederland. Wat wel leuk is om te noemen trouwens, is dat er in Australië, net als in Nederland, ook een dierenpartij in de politiek actief is.

00:34:29 Esther Molenwijk
Ja, dat is de Animal Justice Party.

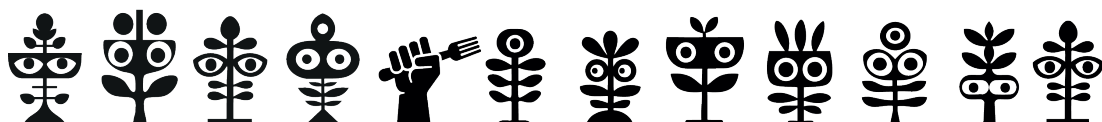
00:34:31 Pablo Molenman
Ja, nou zijn er in de wereld intussen best wel veel van dat soort partijen, maar nog steeds niet zo heel erg veel die ook zetels hebben. En de Animal Justice Party heeft drie zetels verdeeld over drie verschillende staten. Ze zitten in Western Australia, Victoria en in New South Wales. Nog niet in de landelijke politiek, helaas. En ze doen daar goed werk, maar ook weer vooral gericht tegen greyhound racing, puppy mills. Ik heb het idee dat ze wel proberen om een discussie los te krijgen over eetpatronen, maar dat ze gewoon nog niet zo ver zijn als land, helaas. Ik denk ook dat het trouwens moeilijk is voor zo'n partij om daar iets voor elkaar te krijgen, omdat Australië heeft de facto een twee partijen landschap. Er zijn wel meer dan twee partijen. Je hebt naast de Animal Justice Party trouwens ook nog de Greens. Die doen ook heel veel voor dit thema. Maar er zijn twee partijen die zo groot zijn dat ze eigenlijk de hele tijd de macht afwisselen met elkaar en geen coalities hoeven te vormen. Eentje is de Labour Party, die op dit moment een meerderheid heeft en aan de macht is. En de andere, dat is de Liberal Party and National Party. Dat is eigenlijk een soort van permanente coalitie van een VVD-achtige partij en een BBB-achtige partij. Dat is de National Party en die vertegenwoordigt eigenlijk gewoon het platteland en de veehouderijbelangen. Dus we mogen heel blij zijn dat op dit moment die Labour Party aan de macht is. Maar ja, zowel dus die Liberal slash National Party als de Labour Party, die zien eigenlijk het probleem niet van de veehouderij.

00:36:20 Esther Molenwijk
Dus mag ik daaruit opmaken dat er nog geen nationale eiwitstrategie ligt of geen 40, 60 doel of iets in die richting?

Pablo Molenman
Nee

Esther Molenwijk
eigenlijk gewoon helemaal geen doelen wat betreft plantaardig.

00:36:29 Pablo Molenman
Niks van dat alles, nee. Het debat wordt wel gevoerd



studio PLANTAARDIG

door de groenen, maar het niveau van het debat is ja, ik kan niet anders zeggen dan extreem laag. Dus de manier eigenlijk waarop die partijen daarop reageren is best wel onserieus. Ik heb een fragmentje voor je meegenomen van een debat uit het parlement in Canberra dat daar denk ik wel exemplarisch voor is. Wat je gaat horen is dat de Groenen een voorstel hebben ingediend om plant-based defaults in te voeren in ziekenhuizen. Ja... Je weet wel, plantaardig is de standaard. En als je vlees wilt, dan moet je het gewoon eventjes vragen.

00:37:09 Esther Molenwijk
Oké, dat idee hadden ze gelegd.

00:37:11 Pablo Molenman
Ik zou zeggen dat is best wel een laagdrempelig voorstel.

00:37:16 Esther Molenwijk
Ja, er zijn mensen die daar heel anders over denken, Pablo.

00:37:18 Pablo Molenman
Ja, maar de Labour-partij, die vond het kennelijk gepast om daarop te reageren door een van hun backbenchers naar voren te sturen, Bec Cody, die vertelt dat ze allergisch is voor alle soorten groenten en fruit en dat dit voorstel haar doodsvonniss zou zijn.

00:37:37 Bec Cody
Ms. Lacutna's motion as written would kill me. This motion as written would not allow many other people like me with food allergies any options. I can't eat vegetables, I can't eat fruit, I can't eat nuts and I can't eat other food plant based food products. They literally will harm me.

00:38:03 Pablo Molenman
Ja, ik vind dit geen serieus politiek debat. Dit is gewoon doelbewust niet willen begrijpen en een beetje scène schoppen.

00:38:12 Esther Molenwijk
Ja, overigens ook niet helemaal onbekend in onze politieke arena.

00:38:17 Pablo Molenman
Nee, maar ik heb dit fragment ook gekozen omdat het hier om de Labour-partij gaat. En ik denk dus dat je van wat vroeger de P van de A was in Nederland toch echt wel een wat genuanceerder antwoord zou verwachten.

Esther Molenwijk:
Dat is waar

Pablo Molenman
Maar ik moet wel eventjes heel eerlijk zijn. Er is denk ik één ding in de Australische politiek waar wij echt

een groot voorbeeld aan kunnen nemen. En dat is de regulering van vleesvervangersnamen. Ik kon naar de supermarkt binnen lopen en gewoon een pak havermelk bestellen waarop stond 'oatmilk'. En dat was voor mij een unieke ervaring. En dat komt omdat de plantaardige industrie daar de mogelijkheid heeft om zichzelf te reguleren. Dus het is niet dat het debat helemaal niet speelt in Australië, er is echt wel druk om daar iets aan te doen, maar ze hebben er niet voor gekozen om gewoon met de botte bijl een lijst van verboden termen op te stellen, zoals nu in Europa wel is gebeurd. Maar ze hebben de sector gevraagd om zelf regels op te stellen. En ja, ik vind nog steeds dat die regels überhaupt niet nodig zijn, maar ik vind dat wel heel, heel netjes eigenlijk. De druk wordt wel opgevoerd, want volgens mij zijn we nu al bij de vierde of de vijfde versie van die regels. En elke keer zeggen ze het moet strenger terug naar de tafel. Maar ik vind dit echt, ja, Nou,.

00:39:42 Esther Molenwijk
Dan zijn ze toch ergens een stapje verder in dan wij.

00:39:45 Pablo Molenman
Ja, toch?

00:39:45 SPK_3
Ja.

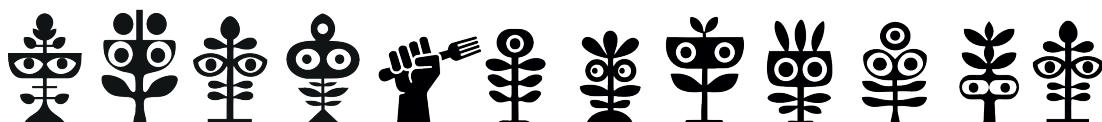
00:39:48 Pablo Molenman
Waar ze dan weer absoluut niet verder in zijn, dat zijn trouwens de dietary guidelines. Dat is zeg maar de Australische schijf van vijf. Daar is op dit moment nog geen maximum in opgenomen voor de consumptie van vlees. En als het gaat om rood vlees, dan adviseren ze dagelijks om 65 gram lean red meat te eten, 'such as beef, lamb, veal, pork, goat or kangoeroe'. Volgens mij is dit ook de enige dieetrichtlijn in de wereld waar kangroe wordt geadviseerd.

00:40:18 Esther Molenwijk
Maar wat een ongelofelijke hoeveelheid.

00:40:20 Pablo Molenman
65 Gram per dag. Ja, dus dat is 455 gram per week. En je weet nog wel, in Nederland hebben we hem net verlaagd naar 100 gram per week. Dus zij adviseren 4,5 keer zoveel roodvlees als wij in Nederland.

00:40:34 Esther Molenwijk
Terwijl je toch zou zeggen dat de mensen daar fysiek niet zo heel anders in elkaar zitten dan wij.

00:40:39 Pablo Molenman
Nee, dat is gebaseerd op verouderde wetenschap, denk ik. Want de laatste keer dat ze hem hebben aangepast was in 2013. En zeker ook wel die stevige boerenlobby die erachter zit. Maar dit is ook iets wat dus het



studio PLANTAARDIG

werk van Proveg in Australië op dit moment heel erg lastig maakt. Want als je geen overheidsadvies hebt dat zegt het moet minder. Dan is het ook heel moeilijk om daar institutioneel echt een verandering in te zien. Het goede nieuws is dat ze op dit moment onder herziening zijn. En dat dit het uitgelezen moment is om die dieetrichtlijnen te gaan beïnvloeden.

00:41:17 Esther Molenwijk

Want dan kom ik nu eigenlijk bij een vraag die ik al twee weken geleden had. Jij bent daar, samen met Veerle, naar Australië gegaan. Ook om die nieuwe landen directeur van ProVeg Australië te begeleiden en te kijken wat moet de strategie worden. Wat denken jullie? Wat kan de strategie zijn in een carnivorenland als Australië?

00:41:36 Pablo Molenman

Ja, nou, dat begint dus echt wel met een cultuurverandering. En ik denk inderdaad dat die dieetrichtlijnen daar een heel goed begin in zijn. Ik denk niet dat het direct de cultuur verandert, maar er moet ergens een soort van maatschappelijke consensus zijn, op z'n minst, dat het wel wat minder kan. En die lijkt op dit moment gewoon te ontbreken. En ik denk dat de overheid natuurlijk een hele goede bron daarvan kan zijn.

00:42:00 Esther Molenwijk

En je zegt eigenlijk op het moment dat je die voedingsrichtlijn hebt veranderd, dan kan een organisatie als Proveg daar weer mee de boer op.

00:42:08 Pablo Molenman

Ja, daar kun je op verder bouwen en dat zie je nu ook in Nederland. Dat opent zo ontzettend veel deuren. Ook dat opent de deur naar doelstellingen per bedrijf. Ziekenhuizen, scholen, universiteiten die allemaal doelen stellen om te verminderen.

00:42:24 Esther Molenwijk

Dus wat zijn jullie aan het doen? Komen jullie daar een beetje aan tafel nu?

00:42:28 Pablo Molenman

Nou, het is allemaal nog heel nieuw. Toen Veerle en ik daar aankwamen, we waren volgens mij net de papieren om ons in te schrijven bij de Australische Kamer van Koophandel, waren we net de deur uit, zeg maar. Dus ik ben nog niet naar Canberra geweest, maar Nadia Schilling, de nieuwe directeur van ProVeg Australië, die gaat daar binnenkort naartoe om handjes te schudden met de politici daar. En achter de schermen zijn we ook heel druk bezig om policy papers op te stellen. Over het Australische dieet, over die enorme impact op milieu en gezondheid waar we het vorige keer over hadden. En om vooral te laten zien wat een enorme winst er te behalen is voor Australië door een meer plantaardig dieet. En verder probeert ProVeg Australië ook de institutionele weg te bewandelen door dingen

te veranderen in de catering op bijvoorbeeld scholen en ziekenhuizen met een programma dat heet Million Plates. De ambitie is om binnen een paar jaar tijd een miljoen borden om te turnen naar meer plantaardig.

00:43:33 Esther Molenwijk

Dus jullie benaderen zelf dan scholen? Hoe ziet dat eruit?

00:43:36 Pablo Molenman

Ja, nou, waar ik vooral mee bezig ben geweest is eigenlijk om een soort van strategie op te stellen om te kijken van waar liggen op dit moment de meeste kansen. En we zijn bijvoorbeeld al terechtgekomen bij een grote dierentuin in Australië die vanuit hun duurzaamheidsbeleid wel wat raakvlakken had. Want we willen uiteindelijk ook heel graag naar ziekenhuizen. Maar ja, zoals ik net al zei, zonder een goede passende dieetrichtlijn kom je daar heel moeilijk binnen. Dus je moet het nu echt hebben van instellingen die dan net iets verder zijn in hun duurzaamheidswensen. En die dierentuin, die ziet al in van onze missie is biodiversiteit. En de grootste bron achter de teloorgang?? daarvan, dat zijn die burgers die we hier verkopen. Dus die hebben we al in contact gebracht met artis hier in Amsterdam, die daar natuurlijk in voorop lopen.

00:44:31 Esther Molenwijk

Oké, dus dit zijn de twee routes die dietary guidelines en de institutionele partijen benaderen om hun catering te veranderen.

00:44:38 Pablo Molenman

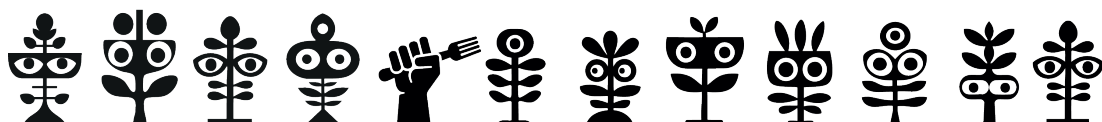
Ja, en op termijn is het de ambitie om ook aan de productiekant te gaan werken en dan vooral te kijken of er manieren zijn te vinden om perspectief te bieden voor die veehouders om iets anders te gaan doen. Maar ik denk dat, ja daar zijn we nog niet eens aan begonnen, ik denk dat dat heel veel research vraagt, want je kan daar niet zomaar binnen lopen. En zeggen van, joh, heb je hier al eens aan gedacht? Dat is het langetermijnplan. Maar ik denk dat daar uiteindelijk het meeste potentieel gaat liggen. Omdat zelfs als je heel Australië vegan zou krijgen, dan heb je maar 30 procent van de productie te pakken. Het is bijna allemaal export. Als omdat daar echt de meeste druk op de ketel zit om te veranderen. Want we hebben het gehad over hoe verschrikkelijk dat veehouderijsysteem is voor de Aboriginals, hoe verschrikkelijk het is voor de dieren. Maar het is eigenlijk ook verschrikkelijk voor de boeren. En het is de vraag of het op deze manier wel door kan gaan.

00:45:33 Esther Molenwijk

Waarom is het zo verschrikkelijk voor de boeren?

00:45:35 Pablo Molenman

Nou ja, omdat ze eigenlijk iets onmogelijks proberen te doen. Wat ik al zei, ze moeten allemaal kunstgrepen



studio PLANTAARDIG

toepassen om in dat dorre oude Australië een beetje behoorlijk een bloemkool te kunnen kweken of Europese dieren te houden. En ze hebben steeds meer te maken met die droogte, met hittegolven. En ze hebben ook gewoon last van de teruglopende bodemvruchtbaarheid, uitputting van waterbronnen. Dus ja, wanneer er dan weer een oogst mislukt of koeien omkomen van de honger of dorst, dan heeft dat hele grote financiële consequenties. En de laatste paar jaar, die zijn bijzonder droog geweest, waardoor de inkomsten van die rundveebedrijven gewoon zijn ingestort. Die waren in 2024 bijvoorbeeld 60 procent lager dan in de tien jaar daarvoor. En op zich is het normaal dus dat ongeveer eens in zoveel tijd je een slecht jaar hebt. Maar het aantal slechte jaren is dus verdubbeld. Waardoor je nu dus heel weinig... Tijdens zo'n slecht jaar teer je dan op je reserves. Maar die kunnen ze nu dus eigenlijk niet meer opbouwen. Dan komt zo'n boerengezin dus tijdelijk ver onder de armoedegrens uit. En dan gaat al het geld op aan het kopen van duur veevoer om dat vee dan maar in leven te houden. Je kan natuurlijk zeggen dat dat een probleem is dat ze zelf hebben veroorzaakt. Maar dit is natuurlijk ook het systeem dat ze van hun ouders hebben geërfd. En die boeren die hebben het daarin gewoon ontzettend moeilijk. En de klimaatverandering die gaat dat de komende jaren alleen nog maar erger maken. Wat je ook merkt trouwens, is dat het met het mentaal welzijn van de boeren heel slecht gesteld is. Er is heel veel eenzaamheid en ze voelen een hele grote verantwoordelijkheid om die familiebedrijven, die dan al generaties meegaan, te behouden. De vraag is of dat nog levensvatbaar is. Het zelfmoordpercentage ligt dan ook heel hoog onder Australische boeren. Dat ligt dubbel zo hoog als onder de gemiddelde bevolking. Ja, gemiddeld pleegt elke tien dagen een Australische boer zelfmoord. Ik heb niet het idee dat het al volledig doorgedrongen is, maar er zijn wetenschappers die zich serieus afvragen of de veehouderij in Australië nog wel een toekomst heeft met de verdere opwarming van het klimaat. En wat mij helemaal verbaasde was dat er in sommige regio's al hulpacties werden georganiseerd door de lokale Rotary om boeren te ondersteunen. Waarbij er gratis eten werd uitgedeeld en kleding aan die boeren. Het leek wel een soort van voedselbank en ze konden gratis een gezondheidscheck laten doen en hun haar laten knippen.

00:48:17 Esther Molenwijk

Nou ja, jeetje, dat klinkt zeker heel 'Leger de Heils'-achtig.

00:48:21 Pablo Molenman

Ja, het voelde echt een beetje als een soort van kwetsbare doelgroep. En er lagen ook foldertjes waar ze dan uitleg gaven. En daar stond dan ook dat ze het zo verschrikkelijk moeilijk hadden gehad de laatste jaren. We will bring a smile on their face for the very first time. Echt, ik vond het echt best wel. Maar dat je denkt van,

maar dit is toch, dit is toch... Dit is je voedselsysteem, zeg maar. Hoe is het mogelijk dat...

00:48:47 Esther Molenwijk

Dat ze behandeld worden als een marginale groep.

00:48:48 Pablo Molenman

Ja, en dat ze afhankelijk lijken te zijn van liefdadigheid. Dus ik heb ook een van de organisatoren van de actie gesproken en die legde uit wat ze daar precies bedoelde.

00:49:01 organisator

So we've partnered with Rotary today to host this charity event for farmers who've been impacted by cost of living and also the droughts as of late. The main thing that the droughts have impacted is farmers livelihoods because they work on the land. So today is about spoiling them. So we've got. There's groceries, there's displays, there's also free haircuts as well, a lot of things, health cheques as well. So everything to help these people. Yeah. Get up on their feet again and just feel a little bit better about the situations they're facing at the moment.

00:49:44 Pablo Molenman

Is it like. Do you think it's like a unique and temporary and local thing or is it like a structural problem that they are facing?

00:49:55 organisator

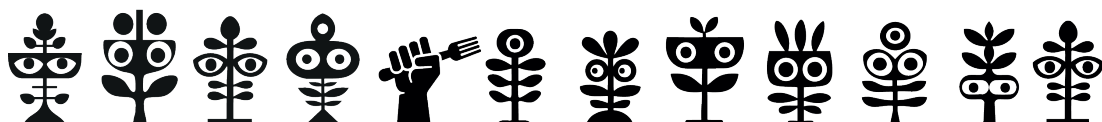
Look, it's definitely not a temporary situation between all types of things. Whether it's disease outbreaks for crops, floods, drought, even as of late, the fuel crisis as well. There is always going to be difficulty within the agriculture industry. But there's been so many hits so close and such prolonged period of time. So it's definitely not localised, but the impact of it as of late has been quite significant.

00:50:31 Esther Molenwijk

Hij lijkt op zich wel te erkennen dat ze in feite een soort van pleisters aan het plakken zijn op iets wat gewoon wel echt nog een steeds groter probleem gaat worden. En ja, alsof boeren eigenlijk gewoon op deze manier hun eigen graf aan het graven zijn. Wordt dat wel breder erkend?

00:50:47 Pablo Molenman

Nou, dat verschilt natuurlijk heel erg van boer tot boer. We hebben er een paar gesproken daar, maar we wilden ze niet te veel pushen op dit punt. Want ja, ze waren daar nou net om een leuke dag te hebben natuurlijk. Maar we spraken er bijvoorbeeld eentje die helemaal niet in klimaatverandering geloofde. Die dacht gewoon van 'nou ja, ik heb gewoon ontzettend veel pech nu. We hebben een paar jaar droogte, maar volgend jaar is het misschien weer heel anders.' Maar daar tegenover heb



studio PLANTAARDIG

Je ook wel organisaties zoals Farmers for Climate Action en die zeggen juist dat ze boeren hebben ondervraagd en dat meer dan de helft van de boeren klimaatverandering als hun grootste bedreiging ziet. En wat je ook ziet sowieso, is dat er heel veel boeren zijn die graag zouden willen stoppen. Gewoon omdat ze het hoofd niet meer boven water kunnen houden. Ongeveer een derde overweegt te stoppen en bij melkveehouders is dat zelfs meer dan de helft. Echt ongekend. Sowieso is maar iets van 20% van de bedrijven in staat om het bedrijf over te kunnen dragen aan de volgende generatie. Dus bij de meeste bedrijven is de financiële situatie zo instabiel dat ze het eigenlijk alleen maar kunnen doorverköpen. Van de rundveebedrijven is 70% niet meer winstgevend.

00:52:01 Esther Molenwijk

O, dit klinkt gewoon echt als een aflopende zaak.

00:52:04 Pablo Molenman

Ja, en wat je dus vaak ziet, is dat om toch winstgevend te zijn... Wordt het allemaal opgekocht door grote megabedrijven. Die zijn op dit moment nog wel winstgevend. Maar mogelijk gaat ook dat niet lang zo blijven. Want de klimaatverandering heeft nu al de opbrengsten met gemiddeld 20 procent verlaagd. En de verwachting is dat tegen 2050 dat kan oplopen tot wel 50 procent verlaging in opbrengsten. En als dat gaat gebeuren, dan vallen ook die megabedrijven om. Dus ja, je hebt echt een sector hier die aan het leeglopen is en heel veel mensen die zijn op zoek naar een uitweg. Er is zelfs een organisatie opgericht die heet Farm Transitions Australia. Dat is dan vegan activisten die dan wil proberen die boeren te helpen over te schakelen. Wat denk ik een heel goed begin is, maar uiteindelijk ja, ligt hier natuurlijk een rol voor de Australische overheid. Het is zo'n groot probleem. Dit betreft zoveel bedrijven. De overheid moet gewoon programma's op gaan zetten om die boeren een nieuw perspectief te geven. En daar liggen denk ik misschien wel de grootste kansen voor Australië om zich uit deze hele situatie waar we het de afgelopen aflevering over hebben gehad, om zich daaruit te onttrekken. Dit moet hem worden. En ik zie daar ook wel wat lichtpuntjes, want wat je sowieso ziet is dat er steeds vaker nu met de Aboriginals wordt samengewerkt om bepaalde gebieden te gaan beheren en te regenereren. Dus die Aboriginal kennis die wordt nu eindelijk weer serieus genomen en toegepast. Bijvoorbeeld die cultural burns om bosbranden tegen te gaan. Dat is natuurlijk een heel goed idee. Daar zijn ze weer aan het doen. Soms krijgen ze daar zelfs carbon credits voor. Omdat ze daarmee dus ergere uitstoot weten te voorkomen. Maar bijvoorbeeld ook livestock removal experiments. Die worden nu op kleine schaal gedaan.

00:53:56 Esther Molenwijk

Livestock removal experiments. Dat klinkt echt heel hoopvol.

00:54:00 Pablo Molenman

Ja, dus dan nemen ze een lap grond en dan halen ze alle koeien of schapen er van af. En dan kijken ze gewoon wat er gebeurt. En wat je dan ziet, godzijdank, is dat na een tijdje de natuur zich weer begint te herstellen. Dus dat de native fauna weer terugkeert.

00:54:16 Esther Molenwijk

Dus het werkt.

00:54:16 Pablo Molenman

Ja, het is echt absoluut. Er is nog hoop wat dat betreft.

00:54:21 Esther Molenwijk

Maar het punt is natuurlijk dat dit soort dingen altijd gewoon geen verdienmodel is.

00:54:25 Pablo Molenman

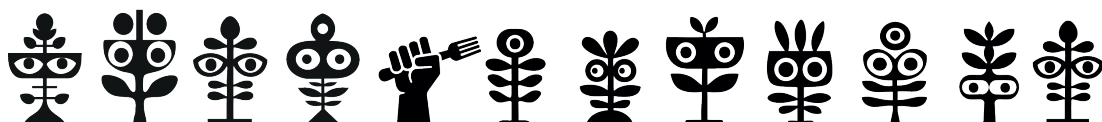
Nou, sinds kort dus wel. Ja, en daarin loopt Australië echt voor op de rest van de wereld, want zij zijn dus nu het eerste land waar ze een Nature Repair Market in het leven hebben geroepen. Dus dat betekent dat wanneer je zo'n stuk land regenereert, dat je daarvoor een certificaat kunt krijgen, dat je kunt verkopen op die biodiversiteitsmarkt, zeg maar. En bedrijven kopen dat dan weer om te compenseren voor ecologische schade die ze elders aanrichten. Dus ja, heel vergelijkbaar eigenlijk met de koolstofmarkt die we al wat langer kennen natuurlijk. Ik wil er gelijk bij zeggen dat daar natuurlijk de nodige mitsen en maren aan zitten. Dat weten we natuurlijk van diezelfde koolstofmarkt die lang niet altijd goed werkt. Maar alsnog denk ik toch dat dit wel een hele interessante ontwikkeling is. Want voor die boeren die het roer willen omgooien, biedt dit natuurlijk wel echt een exit-strategie. En ook een financiële impuls om de Australische natuur te gaan herstellen.

00:55:23 Esther Molenwijk

Maar nog even, Australië is natuurlijk een gigantisch land met ontzettend veel plek voor bomen per inwoner. Dus als je het zo bekijkt zou het een ontzettend rijk land kunnen worden als ze voor al die koolstof die ze opnemen credits gaan krijgen.

00:55:38 Pablo Molenman

Dat is ook zo, er is ook al een onderzoek gedaan naar het totale potentieel van koolstofopslag in de situatie dat de hele wereld het Planetary Health Diet zou adopteren. Uit dat onderzoek bleek dat Australië het allergrootste koolstofpotentieel in de wereld heeft. Doordat ze dus enorm veel plek hebben om weer te herbebossen. Omdat ze enorm veel vlaktes hebben om de biodiversiteit te herstellen. En dat gecombineerd met het feit dat er dus ook echt een hele grote push zit op die boeren om iets anders te gaan doen. Dat biedt toch een weg voorwaarts, denk ik. Om dat hele Australische landschap te gaan regenereren. En dan het liefst



studio PLANTAARDIG

natuurlijk ook in samenwerking met die Aboriginals die nu langzaamaan steeds meer zeggenschap beginnen te krijgen over hun eigen land.

00:56:27 Esther Molenwijk

Wat een positief scenario dit. En dat dan nog naast die peulvruchtenteelt waar we het net over hadden, waar nog kansen liggen.

00:56:35 Pablo Molenman

Ja, precies. Dus hebben we eigenlijk voor elke regio grofweg wel een oplossing weten te vinden. Dus die ket-lestations in het noorden, daar kun je natuurlijk geen peulvruchten groeien, maar daar zou je dus die biodiversiteits- en koolstofcertificaten kunnen gaan gebruiken. En in het zuiden, langs de kust, waar nu die schapen staan te grazen, daar zou je nog echt nog wel meer kunnen doen aan het groeien van die peulvruchten. En als Nadia er dan voor zorgt dat die Australiërs zelf die peulvruchten weer gaan eten. Dan hebben we denk ik weer gezonde mensen op een gezonde bodem.

00:57:12 uncle Peter Aldenhoven

In aboriginal way we say when you heal country, you heal yourself. Country and people are the same thing. When country's healthy, we're healthy. When country's sick, we're sick.

00:57:26 Esther Molenwijk

Nou, Paolo, hartelijk dank dat je dit weer zo ontzettend uitgebreid voor ons op een rij hebt gezet. Ik ben ook wel even benieuwd, weer meer persoonlijk, in India heb je natuurlijk heel veel dierenleed van dichtbij gezien, maar eigenlijk een land dat relatief plantaardig at. En hier was het misschien wel meer andersom. Je ziet af en toe een koe buiten lopen als je ze al zag. En verder was het natuurlijk een heel prettig land om in te zijn, maar met een gigantisch hoge vleesconsumptie. Hoe is deze ervaring voor jullie geweest?

00:57:58 Pablo Molenman

Ja, ik heb natuurlijk anderhalve podcast vooral met ellende gevuld, maar ik heb er wel een beetje naar moeten zoeken. Het was niet zo in your face. Ik denk dat je prima op vakantie naar Australië kunt gaan of er zelfs kunt wonen en het gewoon allemaal lekker langs je heen laten gaan.

00:58:18 Esther Molenwijk

Wat in India echt niet mogelijk is met al die dieren die je

daar op straat ziet.

00:58:22 Pablo Molenman

Nee, precies. We hebben ervoor gekozen om dat niet te doen. Maar je kunt denk ik makkelijk wegkijken van de situatie met Aboriginal hè. Je ziet ze niet overal. Je kan makkelijk wegkijken van de cattle farms. En je kan ook gewoon nog heerlijk naar prachtige natuurgebieden, wildparken waar je de koala's in de bomen ziet hangen, de kangoeroes ziet hupsen. En ja, daar hebben wij ook wel echt met volle teugen van genoten.

00:58:51 Esther Molenwijk

En dan wil ik je tot slot natuurlijk nog vragen. Komt er nog een nieuwe Landen Special aan?

00:58:56 Pablo Molenman

Ja, dat zou wel heel leuk zijn.

00:58:58 Esther Molenwijk

Heb je al een land in gedachten?

00:58:59 Pablo Molenman

Nee, dit smaakt wel naar meer. Maar op dit moment heeft Proveg nog niet aangeboden om mij naar meer landen te sturen.

00:59:06 Esther Molenwijk

Oké, maar als er een luisteraar is die een idee heeft voor een land waarin je eventjes een deep dive in wil, dan mag die ons mailen.

00:59:13 Pablo Molenman

Zeker als er een luisteraar is op die die reiskosten kan betalen, dan staan we daar voor open.

00:59:22 Esther Molenwijk

Nou beste luisteraar, je hoort het. We staan open voor verzoeknummertjes. Ik bedank weer Pablo en Veerle voor hun uitgebreide onderzoek en de interviews die ze deden. Tijmen Bergman deed de audiomixage voor deze aflevering. En help jij ons om deze podcast te blijven maken? Ga dan naar studioplantaardig.nl en klik op doneer. Dank je en tot de volgende.



VOLG STUDIO PLANTAARDIG OP JOUW FAVORIETE PODCAST PLAYER