



NAAM: MICHEL KORTHALS
 GEBOREN: 28 JUNI 1949
 WOONPLAATS: BUSSUM
 FUNCTIE: HOOGLERAAR TOEGEPASTE FILOSOFIE
 WAGENINGEN UNIVERSITEIT

Michiel Korthals: ‘Mensen willen niet alleen maar snel en goedkoop eten’

HOE BENT U IN DE VOEDINGSSECTOR TERECHT GEKOMEN?

‘Bij toeval kwam ik in Wageningen terecht. Ik was altijd geïnteresseerd in toegepaste filosofische vraagstukken die in de samenleving spelen. Ik had al geschreven over milieu en natuur maar nog niet over voeding. Op een gegeven moment werd ik buitengewoon getriggerd door wat er allemaal met voeding aan de hand was. Het is een complex gebeuren waarin veel dingen spelen en met elkaar in verband staan. Zo vind ik het een hele prestatie dat grote steden telkens van vers voedsel worden voorzien. Het gaat over leven, toekomst, technologie, geld en macht. Voeding is ook een manier van verbinding voor mensen. Doordat mensen hetzelfde eten voelen ze zich verbonden met elkaar.’

WAT HOUDT UW HUIDIGE WERK IN?

‘Ik kijk waar dingen fout gaan en wat we er aan kunnen verbeteren. Dat duurt lang. Iedereen die erbij hoort wil je spreken en je moet processen ontwerpen. Ethiek is een proces. Op dit moment ben ik bezig met een wereldvraagstuk, namelijk hoe de landbouwsector in Nederland de kloof tussen

arm en rijk kan verminderen. Waarbij natuurlijk rekening moet worden gehouden met de vermindering van de milieudruk, zoals broeikasgassen en dierenleed. Met mijn onderzoeksgroep doen we ook onderzoek naar het vertrouwen van burgers in biologische boeren en anderen. Dat blijkt niet zo groot te zijn. Je betaalt vier keer zo veel voor een biologische kip, maar weet je dan ook zeker dat dat extra geld naar de kip gaat? Eigenlijk moet de hele voedingssector veranderen en zich meer richten op duurzaamheid en het sluiten van kringlopen. Verder vindt de modernisering van de landbouw te ver van de consument plaats. Daarom is het ook zo complex geworden. Met social media of bijvoorbeeld camera’s in de stal kunnen er nieuwe banden worden gelegd met consumenten. Het beeld dat de voedingsindustrie van consumenten heeft is vaak een constructie die niet klopt. Veel mensen willen niet alleen maar snel en goedkoop eten. Ik denk dat de consument meer en beter kan genieten van het eten als mensen weten dat de beesten een goed leven hebben gehad. Ik houd mij ook bezig met nutrigenomics, een bepaald verband tussen eten en genen. Je kunt met behulp van voeding op

de lange duur bepaalde genen uit- of aanzetten en zodoende mogelijke risico’s op ziekten reduceren. Best een interessant idee. Te veel gezondheid vinden mensen echter vervelend, ze willen niet als gezondheidsfreak worden gezien.’

WAT ZOU U NOG ONDERZOCHT WILLEN ZIEN?

‘Ik wil bijdragen aan het diverser maken van de landbouw. Zo zou bijvoorbeeld ambachtelijke landbouw meer aandacht moeten krijgen. Of stadslandbouw. Daardoor kan het voedingsaanbod meer divers worden. Er moet meer gestreefd worden naar kwaliteit en niet naar kwantiteit. Ik vind dat de smaken van voedingsmiddelen verflauwen. Bij ambachtelijk bijvoorbeeld hoeft het niet allemaal low-tech, er kan best moderne technologie gebruikt worden. Consumenten moeten betrokken worden bij dit proces. Meer betrokkenheid bij het verbouwen van je eten helpt ook tegen overgewicht. Het probleem van overgewicht heeft te maken met de veronachtzaming van wat voeding betekent. Dus ik zie graag meer aandacht voor variëteit van landbouwwormen en dat niet alleen bulkproductie wordt onderzocht.’