

EEN GROENE KERST

In Nederland is het in december zeventien graden. In Frankrijk vieren ze dit jaar een groene Kerst. Een duurzame Kerst. Geen plastic boom, maar een échte boom met een eco-label. Geen cadeaus met batterijen. Lokaal eten. En omdat er geen biologische foie gras bestaat, kiezen ze een plantaardig alternatief: fake foie gras.

Natuurlijk is er discussie tussen de traditionele en de groene Kerstvierders. Maar, zo beweren de voorstanders van een duurzame Kerst: we moeten nu een groene kerst vieren, anders is er straks nooit meer een witte Kerst.

Voor mij was een duurzame Kerst tot dit jaar een Kerst waarbij op tweede Kerstdag de kater langer duurde dan normaal, maar de Fransen hebben me aan het denken gezet. Omdat Kerst voor mij vooral draait om Kerstborrels, bier en bitterballen heb ik me voorgenomen dit jaar wat vaker een vleesloze snack van de bruine fruitschaal te pakken. Een kaassouffle of een frikandelletje. Daar zit ook weinig vlees in. Veel meer vegetarische keuzes zijn er meestal niet. Gelukkig maar want bij elk slok bier neemt de behoefte aan groene dingen af.

Gelukkig is er daarom binnenkort betaalbaar kweekvlees. In de toekomst maken we uit één stamcel van één koe 175 miljoen hamburgers. Met wat suiker, zout en plantaardige eiwitten kweken we vlees zonder milieuschade of dierenleed. En je kunt dus ook bijzondere dieren serveren, zoals een pandalapje of een mammoetburger. Ik kan straks op het Kerstdiner zelfs mezelf serveren. Gesudderde Rensdijen met een mooi pepersausje.

Als dat geen naastenliefde is.
Fijne feestdagen.