



Rivierresiduen doen

Wildernisvlees of wildrundvlees is nog steeds op de markt, maar uiterwaardvlees, zoals tot in 2022, is er amper meer. Hoge concentraties dioxines, PFOS (een variant van PFAS) en zware metalen die in het vlees werden aangetoond, deden het oervlees de das om.

Het is niet zo dat er helemaal geen vlees van grote grazers in uiterwaarden meer op de markt komt. Maar het is slechts van een klein aantal als veilig beschouwde gebieden en dan nog wordt het vlees vóór de slacht altijd streng gecontroleerd. De NVWA en RVO houden de daar grazende dieren nauwgezet in de gaten. Ze zijn ‘gevlagd’ in het I&R-register, meldt directeur Eric Schellekens van Grazelands Rewilding. Dat wordt ook zo gemeld in een intern dossier dat onlangs via een Woo-verzoek is gepubliceerd.

Gek genoeg zeggen NVWA en RVO bij een verzoek om nadere detaille-

ring niet te kunnen aangeven hoeveel dieren (runderen en paarden) er in de voorbije jaren jaarrond in de uiterwaarden hebben gelopen, ondanks dat ze zelf melding maken van en zorgen voor het ‘vlaggen’.

HERKOMST

In een niet gepubliceerd rapport van Wageningen Environmental Research wordt geschat dat er nog op zo’n 4.000 hectare uiterwaard jaarrond natuurbegrazing plaatsvindt met ongeveer 1.000 runderen (plus daarnaast paarden). Dit gebeurt door zo’n 30 terreinbeherende organisaties en particuliere bedrijven, zoals haven- en energie-

bedrijven. Het begrazen zelf is echter bijna geheel uit handen gegeven aan een paar grote partijen die ook op andere natuurterreinen actief zijn, zoals Free Nature, Grazelands Rewilding en Ekogrön. Natuurmonumenten verzorgt het grootste deel van de begrazing zelf.

Vóór 2022 kwam een groot deel van het wildernisvlees, of ‘wild beef’, zoals het nu ook wordt genoemd, nog uit uiterwaarden langs de grote rivieren en gebieden in de delta daarvan.

Verkoop van vlees als neveninkomst van begrazing (de kostentechnisch meest gunstige beheermethode) leek oorspronkelijk een mooi verdienmodel. Tot 2022 kwam jaarlijks zo’n 70

Een groep hooglanders op het eiland Tiengemeten in het Haringvliet.

Foto: Shutterstock / Frans Blok



oervlees de das om

ton van dit vlees uit de uiterwaarden van grote rivieren op de markt. Het grootste deel kwam bij gewone consumenten terecht, een klein deel bij restaurants. Naast rundvlees werd ook paardenvlees verkocht, maar daarover zijn minder data bekend.

VEEL RESIDU

Gandeweg bleek dat het wildernisvlees toch niet zo'n mooi product was als eerst werd voorgespiegeld. Vooral vanwege de hoge gehalten aan dioxines die de dieren binnengingen. Naar PFAS werd toen nog niet gekeken. Tot 2022 was daar ook nog geen wettelijke norm voor. Zware metalen vormden een bijkomend probleem. Naar aanleiding van allerlei krantenberichten zagen de ministeries van LNV en Volksgezondheid zich genoodzaakt een diepgaand onderzoek in te stellen, met een verontroostende uitkomst. Zo'n 70% van alle

runderen (en ook paarden) in de uiterwaarden bleek zoveel residu te hebben binnengekregen dat ze bij afvoer direct naar Rendac moesten. De rest mocht worden geconsumeerd, ondanks dat het gemiddeld nog steeds tien keer zo veel residu bevatte als gewoon rundvlees van een gangbare boerderij.

Dat komt door het grote verschil in zowel de manier van houderij als in de andere voeding. Grote grazers die jaarrond in uiterwaarden lopen – of het nu Taurossen, Hooglanders of andere ruige buitenlandse runderen zijn – leven uitsluitend van wat er groeit in de uiterwaarden en krijgen behalve gras, kruiden en twijgen ook het nodige aan grond en slib (met extra veel residu) binnen. Door boeren gehouden runderen lopen daarentegen slechts een deel van het jaar in een uiterwaard, mogen er zelfs niet jaarrond en zonder toezicht worden gehouden. Boven-

dien krijgen ze ook allerlei ander voer binnen.

Het dioxineschandaal van 2022 had niet alleen gevolgen voor soort en volume van het wildernisvlees dat wordt aangeboden. Ook had het z'n weerslag op in ieder geval enkele van de organisaties die zich bezig houden met de begrazing van natuurterreinen. Stichting Tauros hernoemde zich tot Grazelands Rewilding en hun 'wild-rundvlees' werd 'wild beef'. Stichting Free Nature, een afsplitsing van ARK Rewilding, bleef zichzelf, maar verkoopt enkel nog vlees 'vanuit terreinen die dit toelaten', zo wordt gemeld. De organisaties claimen dat het nu nog verkochte vlees 'extra gezond oervlees' is, want onder meer rijk aan omega 3-vetzuren. Toch blijven NVWA en RVO via de I&R-database een oogje in het zeil houden waar de dieren blijven en welke residugehaltes er in het vlees zitten. ■