

Vartjes à volonté

WAAROM Zouden we geen Varroa's eten?

Het klinkt in het begin een beetje vreemd... varroa's eten. En toch wordt het op meer plekken gedaan dan wij hier in Europa denken. Het eten ervan is een goed en gezond alternatief voor de bio-industrie en geeft een antwoord op de vraag hoe we met het steeds extremer wordende klimaat in de toekomst al die miljarden monden van voedsel kunnen voorzien. Imkers zien er een nieuwe bron van inkomen in, nadat ze er decennia lang een bron van kopbrekens en ongenoegen in zagen. De bruine beestjes hebben blanke imkers hier al veel grijze haren bezorgd boven op hun – meestal toch – even grijze hersencellen. Maar, 't kan verkeren, zie Bredero. We gaan na wat de imposante voordelen zijn, van wat aanvankelijk als groot nadeel ervaren werd. We (h)eten je van harte welkom in de VVVVVV: "De vrolijke vriendenvereniging van de vurige volbloed vartjes".

10 goeie redenen

1. De ongebreidelde productie of industriële oogst van varroa's zijn een redelijke manier om de honger eindelijk de wereld uit te helpen. Er zijn op aarde veertig ton vandeze beestjes per mens voor handen. Dus meer dan genoeg voor een decadent buffet voor elke

wereldburger.



2. Ook de Voedings- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties neemt het idee serieus.

3. Varroa's zijn een extreem ecologische en duurzame bron van voedsel.

4. Varroa's kunnen gemakkelijk en op grote schaal gekweekt worden zonder het milieu te schaden.

5. Het eten van varroa's staat garant voor ongebruikelijke smaken en texturen: bv. de romigheid van hun eitjes.' Om maar iets te zeggen.

6. Varroa's hebben een heel hoge voedingswaarde. Ze bevatten meer proteïnen en ijzer dan dezelfde hoeveelheid gehakt.

7. De beestjes maken in heel wat landen al lang deel uit van het dagelijkse voedingspatroon. Wij West-Europeanen hinken achterop, enkele alternatievelingen niet te na gesproken.

8. Er zijn meer dan 10 varianten eetbare varroasoorten al naargelang ze gekweekt zijn op buckfast of carnica of de zwarte bij, de ligustica, enz... Zelfs de meest kieskeurige foodie vindt in het uitgebreide gamma ongetwijfeld zijn of haar gading.

9. Een aantal Vlaamse restaurants experimenteert al met het idee. Schrik niet als u binnenkort in chilisaus gefrituurde “vartjes” op een plaatselijke menukaart aantreft. De naam alleen al doet je watertanden! De kans dat er in ‘Mijn Restaurant’ of ‘Aan tafel’ mee gewerkt wordt is niet onbestaande, maar evenzeer dat er kokker-rellen mee gepaard gaan.

10. De kans dat u zich emotioneel aan de diertjes hecht voor u ze smakelijk naar binnen speelt, is nihil.

Voilà, Vlaanderen is klaar voor het voedsel van de toekomst. Nu nog het idee exporteren naar buitenland via joint ventures; het gat in de begroting zal er al veel minder groot uit zien! Bovendien, zolang we geen groene energie kunnen winnen uit de varroa, blijft de voedselbank het enige alternatief. En vermits GAIA zich beperkt tot de bescherming van de gewervelde dieren te land, ter zee en in de lucht, moeten we daar ook al geen tegenkanting van verwachten.

Vlijtig Vliegenvlug vartjes à volonté vreten! Viva varro's!

VARTJES ZIJN GEZOND. SMAKE-LIJKjes!

Charlie Eylenbosch