

# DE OCEAAN

## Schoonheid, bedreigingen en oplossingen

Dos Winkel maakte meer dan 4200 duiken in de meest uiteenlopende ecosystemen over de hele wereld (koude wateren, tropische zeeën, mangrovebossen en regenwouden). Hij schreef er verschillende boeken over en zijn onderwaterfoto's werden wereldwijd gepubliceerd (o.a. in National Geographic). Daarnaast werkte Dos mee aan de film Sea the Truth en richtte hij de Sea First Foundation op.

**SOAP  
BOX**

**Je mening geven is een belangrijk recht.  
Elke editie willen we anderen de kans geven om op de  
SOAPBOX-pagina te vertellen hoe zij de wereld zien.**

**W**e worden steeds vaker bedolven onder slecht nieuws: de klimaatverandering met verschrikkelijke natuurrampen als gevolg, plofkippen, mishandelde angorakonijnen, duizenden kinderen die dagelijks aan AIDS sterven, superintelligente dolfijnen die onnatuurlijke kunstjes moeten doen in een betonnen dolfinariumbak, regenwouden die verdwijnen als sneeuw voor de zon om plaats te maken voor miljoenen sojaplanten die dienen om er koeien- en varkensvoer van te maken, homo's die opgesloten worden vanwege hun geaardheid en massaverkrachtingen van vrouwen in India, om maar enkele voorbeelden te noemen. Het is om moedeloos van te worden en steeds meer mensen beginnen zich hiervoor af te sluiten.

De Sea First Foundation is een uit vrijwilligers bestaande stichting die zich met name bezig houdt met educatie. Educatie van lagere schoolkind tot Europarlementariër. Educatie over de oceaan, het belangrijkste ecosysteem op aarde. De oceaan die ons in leven houdt. De oceaan is immers de belangrijkste zuurstofproducent voor al het dierlijk leven op deze aarde. Planten in de oceaan? Ja, inderdaad en wel ongelooflijk veel, namelijk het plantaardig plankton, het fytoplankton. Net als alle ander planten 'eet' het fytoplankton CO<sub>2</sub>. De oceaan is bijna drie maal zo groot als het vasteland en daarom leven er heel veel van deze eencellige plantjes. Het fytoplankton is

ook de basis van de voedselketen. Ontelbare diersoorten in de oceaan leven van plankton, zoals bijvoorbeeld koraalpoliepen, wormen, veersterren en natuurlijk kleine visjes. Zonder plankton zouden alle dieren in de oceaan uitsterven en zou ook het leven op het land eindigen. Zonder zuurstof is er immers geen leven en met alleen de zuurstofproductie van de planten en bomen op het land, gaan we het niet redden! We moeten het plankton dus koesteren. Dat gebeurt helaas niet en steeds meer wetenschappers beginnen zich hierover ernstige zorgen te maken.

Gelukkig is er hoop en de Sea First Foundation wil aan iedereen duidelijk maken wat we kunnen doen. Wij, de mensen, kunnen namelijk de enorme knop, die nu nog de verkeerde kant uitwijst, omdraaien en zorgen voor een gezondere oceaan en – dus – gezonder leven op het vasteland. Wetenschappers hebben aangetoond dat in de afgelopen 50 jaar door chemische vervuiling van het zeewater (en hun bewoners) en door overmatige CO<sub>2</sub>-productie, op veel plaatsen in de oceaan het fytoplankton al met 40% of meer is afgenomen. Dat kan en mag natuurlijk zo niet doorgaan, maar we kunnen er met zijn allen iets aan doen. Om te beginnen moeten we naar onze eigen ecologische voetafdruk kijken. Waar kunnen we besparen op CO<sub>2</sub>? Hier komen enkele tips: De grootste CO<sub>2</sub>-vervuilers zijn de intensieve veehouderij, het gemotoriseerde verkeer, vuilverbrandingsovens en ontelbare fabrieken.

## De oceaan is de belangrijkste producent van zuurstof

Foto:  
Dos Winkel

# VIS ETEN IN PLAATS VAN VLEES IS GEEN GOED ALTERNATIEF. DE ZEE IS ERNSTIG OVERBEVIST

De Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), heeft berekend dat we de wereld al kunnen redden wanneer we onze vleesconsumptie reduceren. De intensieve veehouderij is namelijk voor bijna 20% verantwoordelijk voor alle broeikasgassen die op aarde geproduceerd worden. Dit is meer dan al het gemotoriseerde verkeer bij elkaar – dus inclusief scheepvaart en luchtvaart. In deze 20% zit ook de verminderde CO2-opname door het kappen van regenwouden. Eet eens enkele dagen per week plantaardig. Er zijn inmiddels fantastische vega(n) kookboeken en op internet zijn ook de meest heerlijke recepten met zuiver plantaardige ingrediënten te vinden. Wie geheel vegetarisch eet, levert een enorme bijdrage aan CO2-besparing.

Vis in plaats van vlees is geen goed alternatief. De oceaan is al ernstig overbevist en vis blijkt het meest giftige voedingsmiddel te zijn dat er bestaat. Vroeger, toen de zee nog schoon was, evenals de vis, was dat een ander verhaal. Inmiddels zijn in zeewater al zo'n 80.000 (!) verschillende gifstoffen ontdekt, die allemaal in vis terug te vinden zijn. Zeewier neemt veel minder gifstoffen op dan vis en is daarom ook veel gezonder. De smaak van vis komt voor een belangrijk deel door de planktonalgen die het eet. Sea First heeft een aantal bekende koks dan ook gevraagd om een bijzonder kookboek te maken met 'vissige' gerechten, maar wel met de smaak van vis: NON\*FISH\*A\*LI\*CIOUS. Een ludiek alternatief voor het eten van vis.

Een van de eerste vissen die je eigenlijk beter niet kunt eten is roofvis, zoals tonijn, zwaardvis of haai. Deze dieren zijn ongelooflijk belangrijk voor het ecosysteem oceaan, maar zijn inmiddels al zeer ernstig overbevist, of zelfs zo goed al uitgestorven (blauwvintonijn). Sea First

is dan ook begonnen met een actie om tonijn en andere roofvis te verbannen van ons bord, de tonijnvrij restaurantcampagne, hierin mede gesteund door Lush. In België, waar we met de campagne begonnen zijn, zijn inmiddels restaurants van de Universiteit van Antwerpen al geheel tonijnvrij, evenals de gemeentelijke restaurants van de stad Gent. Ook veel sterrenrestaurants doen mee.

Je ziet dat het niet zo moeilijk is om een bijdrage te leveren aan een betere wereld. Verminder je CO2-productie door je gewoonten een beetje bij te stellen. Maak vaker gebruik van het openbaar vervoer en draai het licht uit als je het niet per se nodig hebt. Afval: alles wordt bij ons gerecycled: plantaardig gaat op de humushoop in de tuin (wordt supergoede grond); plastic en blikjes worden gescheiden opgehaald; we weigeren plastic tassen en nemen altijd onze eigen duurzame tassen mee en zo zijn er nog talloze andere zaken. Wil je nog veel meer lezen en leren? Wordt dan donateur van Sea First. Wij zijn een groep zeer gemotiveerde vrijwilligers en zijn afhankelijk van donaties en sponsoring. Voor € 30 per jaar ben je al donateur en mag je als welkomstgeschenk kiezen uit drie prachtige boeken over de zee. Kijk ook eens naar de documentaire Sea the Truth (via You Tube of als film te verkrijgen via [seafirstfoundation.nl](http://seafirstfoundation.nl)).



Dos Winkel is oprichter van de Sea First Foundation. In oktober 2013 werkte Lush tijdens een campagne over tonijn en overbevissing samen met de Sea First Foundation.