

Nog minstens tien jaar voordat laboratoriumvlees voor consument beschikbaar komt

# Kweekvlees op roze wolk

Nog niemand heeft het geproefd en wanneer het te koop komt voor de consument is ook nog niet bekend. Het symposium op 31 januari in Amsterdam over kweekvlees was vooral bedoeld om financiers te interesseren. De vegetariërs waren enthousiast.

tekst **Alice Booi**

**D**e ontvangst van het symposium 'Puur Vlees' in wetenschapscentrum Nemo in Amsterdam met een kopje koffie leek eigenlijk meer op een aanval op de vleesindustrie. Er was een powerpointpresentatie met de levensloop van mestkippen, massaal gekapte regenwouden en vooral veel mestend vee. De vele aanwezige vegetariërs smulden van de beelden van kweekvlees die door de presentatie verweven zaten.

'We houden van boeren, maar kunnen ze hun stront bij zich houden?', grapt dagvoorzitter Jort Kelder. Dé milieuplossing voor de vervuilende landbouw heet kweekvlees, nepvlees, technomeat, happymeat of ontwerp vlees. 'Het is gewoon vlees', corrigeerde 'uitvinder' Willem van Eelen (VeeteeltVlees publiceerde in januari 2006 een interview met hem).

'We laten stamcellen groeien en dat is honderd procent zuiver rundvlees.'

## Vermarketing kweekvlees lastig

Kweekvlees is nog niet te koop. Het duurt nog zeker tien tot vijftien jaar voordat het een alternatief product voor vlees is, voorspelde Mark Post van de Technische Universiteit in Eindhoven, waar het kweekvlees in proefopstelling is. Hij verantwoordde zijn onderzoek: 'Vlees produceren zoals het op dit moment gebeurt, is niet vol te houden. Te veel broeikasgassen, een te grote claim op landoppervlak en het dierenleed zorgen voor gewetensproblemen bij consumenten. Bovendien is de verwachting dat in 2050 de vleesconsumptie wereldwijd verdubbeld is.'

Post probeerde een positief beeld te

schetsen van de toekomst van kweekvlees. 'Ik zie het wel voor me, een fabriek waarin het vlees wordt gemaakt in kleine stukjes om het zo te verwerken in worst. Het kan nu al.'

Er waren ook andere geluiden. Kees de Gooijer van Food & Nutrition Delta in Wageningen stelde: 'Het beeld dat geschetst wordt is té roze. Het kan allemaal niet kloppen. De claim is te groot. De bioreactor is er nog niet en ook bij de diervriendelijkheid van het kweekmedium heb ik mijn vraagtekens.'

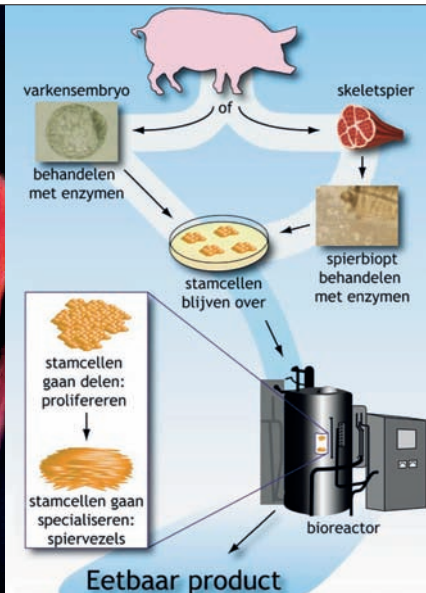
Een ander lastig punt is de vermarketing. Tiny van Boekel van Wageningen UR is nauw betrokken bij het onderzoeksprogramma Profetas, plantaardig eiwit. 'Het viel niet mee om de consument ervan te overtuigen dit te gaan eten. Een consument wil bij het aloude concept vlees blijven.' Plantaardig eiwit heeft dezelfde smaak en structuur als vlees. 'De crux is dat het product de goede eigenschappen moet hebben van vlees: het moet lekker zijn, dan is het succesvol.'

In de zaal met zo'n honderd geïnteresseerden bleef het stil. Niemand, zelfs de onderzoekers niet, had een stukje kweekvlees geproefd. 'Het wordt tijd dat we toch eens een stukje proeven', zei Post.

## Angst voor technologie

Van Boekel ging nog verder. 'Er is angst bij de consument voor grootschalige technologie, het heeft een transitietijd nodig die wel vijftig tot honderd jaar kan duren.' Mengvormen zijn wel denkbaar, wist nota bene VION-eindverantwoordelijke voor kwaliteit, Bert Urlings, te melden. 'In een bepaald gehakt stoppen wij nu al twintig procent plantaardig eiwit. Dit eten heeft een groter effect dan geen vlees eten.'

Het risico bestaat dat kweekvlees als een



**Hans Huijbers** is bij zijn afscheid als voorzitter van de raad van commissarissen van CRV benoemd tot Ridder in de Orde van Oranje-Nassau. Deze onderscheiding ontving hij voor de diverse bestuursfuncties die hij de afgelopen 25 jaar bekleedde. Tijdens een afscheidsreceptie ontving een verraste Huijbers de onderscheiding van Anja Thijs-Rademakers, de burgemeester van Eersel, de gemeente waaronder Wintelre, de woonplaats van Huijbers, valt. In de Noord-Brabantse plaats melkt Huijbers samen met zijn vrouw Marian 75 koeien.

De burgemeester noemde de rol die Huijbers onder meer speelde bij de samenwerking tussen VRV en het Koninklijke CR Delta dat resulteerde in het huidige CRV. Maar ook de vele



Hans Huijbers

Bert ten Doeschot

bestuursfuncties bij het Agrarisch Jongeren Kontakt, de Katholieke Plattelandsjongeren, Gezondheidsdienst voor Dieren, waterschap De Dommel en de land- en tuinbouworganisatie ZLTO werden genoemd. Hans Huijbers kan zich nu volledig richten op de taak van het voorzitterschap van ZLTO die hij eind vorig jaar aanvaardde.

Door het vertrek van Huijbers uit de veeverbetering vinden er bestuurswisselingen plaats. Zo neemt **Kees Gorter** uit Makkinga de taken op zich van de nieuwe voorzitter van het hoofdbestuur van CR Delta. Voorzitter van de raad van commissarissen van CRV is nu **Evert Alderkamp** uit Zevenaar (zie zijn portret op pagina 24 en 25).

Daarnaast is als nieuw hoofdbestuurslid van CR Delta **Bert ten Doeschot** benoemd, die vanuit die functie ook lid is van de raad van commissarissen van CRV.

De melkveehouder uit het Overijsselse Hengelo was binnen CRV afgelopen jaren voorzitter van de inforaad. Ten Doeschot is bovendien bestuurlijk actief bij de Rabobank.

soort 'Frankenstein'-voedsel wordt gezien, hield Van Boekel voor. 'Vergelijk het maar met genetische manipulatie en kernenergie.' Goede informatie geven en vooral het milieuvoordeel benadrukken was zijn advies. 'Dat kan de trigger zijn voor consumenten om het te kopen. Maar nogmaals, dan moet het product in essentie gewoon smakelijk en goed zijn.' Over de mogelijke prijs deed Joost Teixeira de Mattos van de Universiteit van Amsterdam een voorzet. 'Het productieproces is goedkoper dan het productieproces van vlees nu, maar de stukjes vlees die tot nu toe geproduceerd zijn kosten zo'n 600 euro per kilo.'

Louise Fresco, hoogleraar aan de Universiteit van Amsterdam, bracht de discussie in een breder internationaal perspectief. 'Om de wereldbevolking te kunnen voeden hebben we meer eiwit nodig. De vraag is hoe we de bevolking met weinig kapitaal toch aan eiwit kunnen helpen.' Er is dus een speurtocht naar alternatieve eiwitbronnen, kweekvlees is er één van. 'Vervanging kan beter door plantaardige eiwitten, dat is totaal niet vergelijkbaar met de vleeswereld.'

### Biologisch vlees

Kelder was ook scherp op het gedrag van de consument bij vlees eten. 'Er is een alternatief en dat heet biologisch. Echter, bij voedingsgigant Ahold heeft biologisch vlees een aandeel van slechts 2 procent.' Fresco gaf aan dat biologisch nooit 50 procent omvang zal kunnen krijgen. 'Dan heb je zes keer het huidige areaal aan landbouwgrond nodig.'

Toch gaf Onno Franse van Ahold aan dat consumenten de afgelopen zestig jaar in rap tempo bewuster zijn geworden. 'Na de oorlog was er nog een voedseltekort, de industrialisering volgde, veiligheid en

## Van stamcel tot stukje vlees

Kweekvlees groeit in het laboratorium. Stamcellen die uit de spiercellen van dieren afkomstig zijn, worden gestimuleerd om te gaan groeien. Tot nu toe waren alleen varkens proefkonijn.

Voor dat laten groeien is een voedingsbodemp nodig van algencentraat en een bioreactor die met stroomstoten een 'beef up' in gang zet. Eén hectare algenvijver levert genoeg voeding voor 10.000 kilo vlees. Het duurt echter 15 tot 25 uur voordat cellen zich hebben verdubbeld. Een lapje vlees 'kweken' duurt daardoor wel enkele weken. Kweekvlees zal vooral gebruikt worden in samengesteld vlees zoals worst.

nu ook gezondheid werden belangrijk. Trends gaan best snel.'

Toch voelt Ahold zich niet geroepen in het onderzoek van kweekvlees te stappen. 'Daarvoor is het nog te vroeg. Dat is meer een zaak van de overheid.'

En ook die was aanwezig in de vorm van Henk Jan Ormel, Tweede Kamerlid van het CDA en dierenarts. 'Hoe zit het met de maatschappelijke positie van Ahold?', vroeg hij, terwijl hij wel aangaf dat de politiek dit soort alternatieven zou moeten steunen. 'Biologisch is een weg terug zoeken vanaf gangbaar, dit is een stap voorwaarts.' Ook persoonlijk was hij enthousiast: 'Een keizersnede hoef ik niet meer te doen dankzij de bioreactor. Dat is wel een voordeel.' |