

VeeteeltVlees bestaat 10 jaar en blikt daarom met een aantal kopstukken uit de vleesveesector terug, maar kijkt vooral ook vooruit naar de toekomst.

ADJIEDJ BAKAS

'De tijd dat je voedselgedachteloos naar binnen schrokte is voorbij. Het is de tijd van meer aandacht voor eten.' Het zijn heldere woorden van trendwatcher Adjiedj Bakas (49), die op 25 oktober zijn 400 pagina's tellende boek 'The future of food' tijdens de Food Valley Expo in Wageningen zal presenteren. Na de gezondheidszorg, de IT-sector, de bankwereld en de overheid heeft deze 'trendwatcher van het jaar 2009' zich verdiept in de voedselindustrie en geeft hij zijn (frisse) visie op de toekomst.

Hiervoor onderhield hij zich met tal van mensen uit de foodindustrie en bezocht hij universiteiten. Hij praatte met koks en onder meer belangenorganisatie ZLTO om zo een compleet beeld te krijgen. Daarnaast heeft de gemakkelijk pratende Bakas veel ervaring in het buitenland. Als geboren Surinamer, met 'roots' in India en al jaren werkzaam in Nederland is hij thuis op vele continenten. 'Hoe gaan we 9 miljard mensen in de wereld gezond en lekker te eten geven?', luidt de centrale vraag waarover hij zich heeft gebogen. 'De wereldbevolking groeit van 7 naar 9 miljard mensen, die door een toenemende welvaart ook nog eens meer vlees gaan eten.'

Hoe gaat de agrarische sector al deze maanden voeden?

'Het is onmogelijk om aan de grote vraag naar vlees te voldoen, daarom moet de sector op zoek naar creatieve oplossingen. Die mis ik, de sector mist echt een stukje creativiteit. Denk bijvoorbeeld aan hybride vlees. Meng echt vlees met kunstvlees, bijvoorbeeld gemaakt van sprinkhanen, champignons of wormen. Voorbeelden zijn er al genoeg in de praktijk: hybride kipnuggets met nog maar vijf procent kippenvlees, aangevuld met kunstvlees. Of neem surimi, waar slechts één procent werkelijk krabvlees in te vinden is. Dat is slim met vlees werken. We moeten nadenken hoe we kunnen meebewegen met groeiende markten als China en India, waar zelfs de vleesloze hindoes met het eten van kip zijn begonnen.'

Trendwatcher Adjiedj Bakas voorspelt opkomst van 'flexitariërs'

'Ik mis creativiteit'

Een groeiende wereldbevolking en meer welvaart zorgen voor een grote vraag naar vlees, weet trendwatcher Adjiedj Bakas.

'Logisch: sinds we vlees eten is onze hersencapaciteit enorm toegenomen.' Een interview over de opkomst van flexitariërs, de kansen van hybride vlees en industriële landbouw.

tekst Alice Booij

Blijft vlees wel op het menu staan?

'Jazeker, in vlees zit zoveel goeds. Sinds we als mensen vlees eten is onze hersencapaciteit enorm toegenomen. En vergis je niet, hersenen vragen tien keer zoveel energie dan de rest van het lichaam. Vlees houdt je fijn en fris', en dan grinnikend: 'Strikte vegetariërs moeten pillen slikken om alle voedingsstoffen binnen te krijgen die je normaal gewoon met vlees eten meekrijgt.'

Hoe ziet u de opkomst van vegetariërs?

'In Europa zie ik de vleesconsumptie wel dalen, maar dat zal zeker niet veel zijn. Daarvoor zijn we te veel aan vlees gewend en we vinden het ook gewoon heel lekker. Ik denk wel dat het aantal flexitariërs zal toenemen. Dit zijn mensen die flexibel vegetarisch zijn, door bijvoorbeeld één of twee dagen in de week geen vlees te eten, maar vis of groenten. Ook het hybride vlees hebben deze consumenten op hun menu staan.'

Waar liggen de kansen voor vleesveehouders?

'Denk "out of the box". Zoek partners die extreem anders denken, het liefst van buiten je branche. Die brengen je op goede ideeën. Ga bijvoorbeeld nadenken om in je stal sprinkhanen te kweken om daar gemalen hamburgers van te maken.'

Hoe moet de sector dan omgaan met de discussie rondom megastallen?

'Megastallen is een rotwoord, mensen willen kleinschaligheid. Noem het dan gewoon industriële landbouw. Daar is niets mis mee. We hebben ook wel nagedacht over voorbeelden van industria-

lisatie: een grote flat vol met vee en inclusief een slachthuis in een mooie rustige uithoek van Nederland zoals Oost-Groningen. Veehouden, natuurlijk met behoud van dierenwelzijn, in de buurt van een haven om zo de export meteen te benutten. Zorg ook voor creativiteit, zodat zo'n gebouw in het landschap past. Acceptatie is een kwestie van goed communiceren én humor. Ik zie het al voor me: een groot beeld van miss Piggy bovenop zo'n flat. Met humor kun je de tegenstanders uit het veld slaan.'

Hoe ziet u het belang van dierenwelzijn bij de vleesproductie?

'Dierenwelzijn is een belangrijke trend voor de toekomst. Het dier is lief en daarom moeten we het wel ethisch behandelen, waarna we het net zo gemakkelijk oppeuzelen. Ja, dat is hypocriet, maar dat hoort bij deze tijd. Daar moet je niet over klagen, maar het beste van maken.'

Hoe dan?

'Bijvoorbeeld door mensen aandelen te laten nemen in een koe of een stier. Zo worden bijvoorbeeld tien mensen eigenaar van Bertha 3. Als ze slachtrijp is, dan eten ze het dier samen op. Het zijn nieuwe vormen van collectief financieren. Ook dat is weer een trend.'

Past het gebruik van keizersnede hier ook in?

'Een keizersnede? Dat gebeurt bij vrouwen toch ook? Welzijn is typisch iets voor de Westerse wereld. In China geldt dat niet en zeggen ze gewoon "wat is dat voor gezeur?"'

Adjiedj Bakas:
'Meng echt vlees met kunstvlees, gemaakt van sprinkhanen, of wormen'