

Beter erwtenburger dan sappige biefstuk

INTRO: Vleesproductie is te belastend voor het milieu, zegt onderzoeksgroep Profetas. Maar de wetenschappers bedienen zich van aannames, vinden critici.

AUTEUR: Jeroen Savelkouls

TEKST:

We moeten minder vlees eten, en meer erwten, sojabonen of maïs. De productie van vlees is zo belastend voor het milieu, dat bij het huidige consumptieniveau verdroging, ontbossing en een versterking van het broeikaseffect dreigen. Tot deze conclusie komt de onderzoeksgroep Profetas, die zijn resultaten onlangs presenteerde op een conferentie in Wageningen.

Dat is slecht nieuws voor vleesveehouders, veehandelaren en slachters. Als het aan Profetas ligt, zullen zij in de toekomst op zoek moeten naar een andere baan. En ook voor de liefhebbers van een karbonaadjie, biefstuk of frikadel is dit geen prettige boodschap. Zij krijgen straks een erwtenburger of groentestick bij het diner.

Geen gelijkwaardig alternatief

De onderzoekers van Profetas pleiten voor een zogeheten eiwit-omslag: consumenten moeten plantaardige in plaats van dierlijke eiwitten eten. Daar is minder energie en water voor nodig. En ook dierenwelzijn en biodiversiteit zijn bij deze omslag gebaat.

Voor de productie van 1 kilo vleeseiwit is volgens Profetas 6 kilo plantaardig eiwit nodig, in de vorm van bijvoorbeeld maïs of soja. Het zou veel efficiënter zijn die plantaardige eiwitten zelf op te eten, in plaats van aan het vee te voeren.

Vijf jaar hebben 18 wetenschappers op initiatief van de Nederlandse Organisatie voor Wetenschappelijk Onderzoek en gesteund door LNV onderzoek gedaan naar deze eiwit-omslag. Centraal daarin stond de vraag hoe de consument zo ver te krijgen dat hij zijn dagelijkse stukje vlees inruilt voor Novel Protein Food (NPF), nieuwe producten die alleen plantaardige eiwitten bevatten.

Dat wordt een lastige zaak, denkt Profetas. De huidige generatie vleesvervangers is voor de meeste consumenten geen gelijkwaardig alternatief. En dus moet er meer tijd en geld gestoken worden in de ontwikkeling van NPF.

Essentiële voedingsstoffen

Moet iedereen dan maar vegetariër worden? Promovendus Emiel Elferink van de Rijksuniversiteit Groningen vindt van niet. Het beperken van de vleesconsumptie tot de dagelijks aanbevolen hoeveelheid geeft de grootste milieuwinst, denkt hij.

De onderzoeker vindt het vreemd dat Profetas zich bedient van aannames over de milieubelasting van vleesproductie, maar daar zelf nauwelijks onderzoek naar heeft gedaan. „Profetas zou eens goed moeten bekijken of dat wel helemaal correct is”, zegt Elferink.

De promovendus, die zelf niet betrokken was bij het project, doet onderzoek naar dierlijke productiesystemen. Hij vindt dat de hele productieketen moet worden onderzocht voordat conclusies getrokken kunnen worden over duurzaamheid.

„Je kunt bijna de dagelijks aanbevolen hoeveelheid vlees produceren met bijproducten van het huidige areaal plantaardig voedsel”, zegt Elferink. „Die worden namelijk in veevoer verwerkt. Als we geen vlees eten, worden de bijproducten anders ingezet en is er meer land, water en energie nodig voor extra plantaardig eiwit.”

Een andere stelling van Profetas die niet door iedereen gedeeld wordt, is dat de bestaande vleesvervangers niet aantrekkelijk zijn. „Een vooronderstelling”, vindt Wim Engels van onderzoeks- en adviesbureau Aurelia. „Er liggen ontzettend veel goede vleesvervangers in het schap. Onderzoekers kunnen beter geld steken in het verbeteren van bestaande producten. Ik denk niet dat nieuwe vervangers verstokte vleeseters wel kunnen overtuigen.”

En dan is er nog het gezondheidsaspect. Dat heeft Profetas niet onderzocht. Krijgen consumenten die weinig of geen vlees eten wel voldoende ijzer, vitaminen en andere

essentiële voedingsstoffen binnen? Hoewel er veel aanwijzingen bestaan dat een vegetarisch dieet minstens zo gezond is als een traditioneel eetpatroon, weet Profetas dat niet zeker. „We zijn ervan uitgegaan dat er in dat opzicht geen problemen zijn”, zegt programmamanager Harry Aiking. „Maar daar moeten we nog naar kijken.”

Wordt vervolgd

Ondanks de vraagtekens bij het project, staat bij Profetas inmiddels een nieuwe onderzoeksrunde op de rol. Volgens Aiking ligt er voldoende onderzoeksterrein braak waar Profetas zich op kan storten.

„We moeten ons ook richten op de rest van de wereld”, zegt Aiking. „Het huidige project beperkte zich tot West-Europa. Maar juist daarbuiten stijgt de vleesconsumptie enorm. De effecten daarvan hebben we nog niet meegewogen.”

Kader bij artikel:

Biefstuk uit het lab

Vlees kan niet alleen in de stal of op het land geproduceerd worden, maar ook in het laboratorium. Onderzoek bevindt zich nog in de kinderschoenen, maar Amerikaanse wetenschappers denken dat het in de toekomst mogelijk is om een echte hamburger of biefstuk te kweken. Dat zou enorme milieuwinst opleveren. Maar voorlopig is het nog niet zo ver. Nu wordt vooral geëxperimenteerd met lagere dieren, zoals vissen. Dat is gemakkelijker dan het kweken van bijvoorbeeld kippen- of rundvlees. Dat komt doordat spiercellen, waaruit vlees gekweekt kan worden, bij lagere soorten sneller groeien dan bij hogere. Het idee komt van de Amerikaanse ruimtevaartorganisatie NASA. Ruimtereizen duren soms jaren en dan is het handig als astronauten zelf voedsel kunnen produceren.

Kader bij artikel:

Voorals 'vleesminderaars' kopen groentekroket

De verkoop van vleesvervangende producten stijgt gestaag. Tussen 1998 en 2003 verdubbelde de totale omzet bijna naar E42 miljoen. In de eerste helft van dit jaar steeg deze nog verder met naar schatting 10 procent. Een van de grootste spelers op de markt van vleesvervangers in Nederland is Quorn. Het bedrijf maakt producten als shoarmareepjes, gehakt en bacon op basis van schimmeleiwit. De vleesvervangers van Quorn zijn in de meeste supermarkten verkrijgbaar.

Ook Tivall is een grote jongen. Het bedrijf is in 1985 in Israël opgericht en verkoopt uitsluitend via Albert Heijn. Tivall maakt vleesvervangers op basis van tarwe, soja en groenten. Deze worden verrijkt met vitamine B12 en ijzer, stoffen die van nature in vlees zitten. Sinds kort produceert Tivall ook vegetarische frikadellen die naar eigen zeggen niet van de vleesvariant te onderscheiden zijn. Uit cijfers uit 2002 van onderzoeks- en adviesbureau Aurelia blijkt dat 25 tot 30 procent van de consumenten wel eens vleesvervangers koopt. Slechts een klein deel daarvan bestaat uit vegetariërs. Het zijn vooral de zogeheten vleesminderaars die deze producten kopen.

Bijschrift figuren:

Het schap met vleesvervangers is de afgelopen jaren flink uitgebreid. Niet alleen vegetariërs, maar ook vleesconsumenten die 'eens een dag zonder vlees willen' kopen de producten. Vooral die laatste groep is verantwoordelijk voor de omzetstijging van vleesvervangers.

Dit jaar wordt een verdere stijging van de omzet verwacht.