



Google oprichter Sergey Brin stak € 700.000 in het ontwikkelen van een kweekhamburger. Met veel mediabombarie presenteerde Mark Post, hoogleraar aan de Maastrichtse Universiteit, in augustus 2013 de eerste kweek-stamcel-burger. De reactie van vegetarische slager Jaap Korteweg "Kweekvlees is achterhaald, wij zijn met onze vegetarische producten al veel verder." Hoogleraar humanistische wijsbegeerte Cor van der Weele, stelt: "Laten we alle mogelijkheden open houden. Kweekvlees leidt in iedere geval tot veel discussie en bewustwording, dat is een groot voordeel!"

TEKST KEES VAN VELUW

**PROFESSOR
COR VAN DER WEELE:
"ALLE MOGELIJKHEDEN
OPEN HOUDEN"**

KWEEKVLEES STEM TOT NADENKEN

De Universiteiten van Utrecht en Wageningen voeren samen een onderzoeksproject uit over zowel de technische ontwikkeling als de maatschappelijke en ethische aspecten van kweekvlees. Dat laatste onderzoek wordt uitgevoerd door Cor van der Weele: "Ik vind kweekvlees onderzoek een goed idee en we staan nog maar helemaal aan het begin, het kan nog alle kanten op. Het is ook niet een zaak van kweekvlees of echt vlees eten of vegetariër worden of insecten eten of alleen maar biologisch vlees. Het kan allemaal naast elkaar bestaan. Kweekvlees is een efficiënte manier van vleesproductie en zou de bio-industrie overbodig kunnen maken. Feit is dat de vleesconsumptie zal blijven stijgen, ook al komen er meer vegetariërs (of humanisten KvV) bij. Het aantal vegetariërs stijgt niet erg, zelfs niet in Nederland. Mondiaal gezien stijgt de vleesconsumptie gigantisch. We moeten dus wel een oplossing vinden, je kunt het niet negeren!"

In workshops met 'gewone consumenten' heeft Van der Weele intensief gediscussieerd over de volgende toekomstscenario's:

- Op een stads- of biologische boerderij dieren houden die af en toe leverancier zijn van stamcellen die in een nabijgelegen klein fabriekje opgekweekt worden tot lokale kweekvleessoorten;
- Op zijn Mark Posts, op grote schaal in fabrieken kweekvlees produceren met zeer efficiënte, dier-vriendelijke en waterbesparende techniek (zie kader)
- Op je keukenaanrecht met een 3D-printer kweekvlees printen voor eigen gebruik

Van der Weele: "De jongeren in de workshops zijn heel pragmatisch: als het goed smaakt en als het ook nog te betalen is, is het tweede scenario een goede optie! Oudere workshopdeelnemers reageerden heel anders, zij zagen kansen voor alle mogelijkheden en gingen meedenken over hoe je dit soort vlees in de markt kan



DE POTENTIËLE MILIEU-EN WELZIJNS-VOORDELEN VAN KWEKVVLEES

De voordelen van kweekvlees hebben rechtstreeks te maken met de grote nadelen van 'gewoon' vlees, dat ten koste gaat van dieren en van duurzaamheid. In het ideale geval zijn voor kweekvlees alleen wat dierlijke cellen nodig, geen hele dieren. Het is niet ondenkbaar dat het in de toekomst zal lukken die cellen te voeden met algen. In dat geval is er grote milieuwinst te verwachten. Een voorlopige levenscyclusanalyse leverde de schatting op dat er dan voor kweekvlees zo'n 55 % minder energie nodig is dan voor rundvlees, dat er in de orde van 90 % minder broeikasgassen en waterverbruik bij horen, en zelfs 99% minder landgebruik (zie grafiek).

"Jongeren zijn heel pragmatisch: als het goed smaakt en ook nog te betalen is, is kweekvlees uit de fabriek een goede optie!"



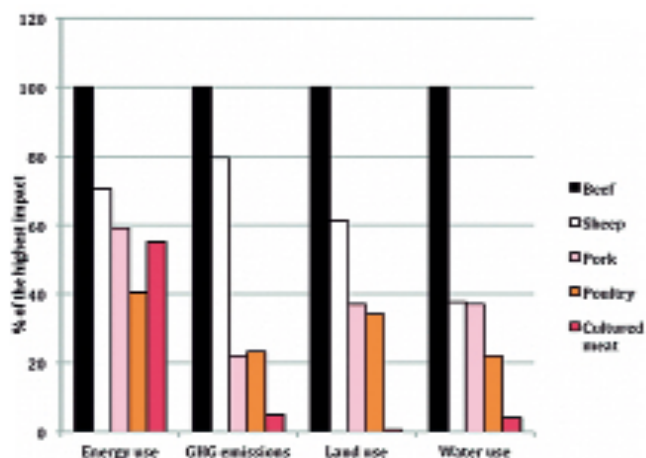
zetten. Zij zagen wel voordelen van kweekvlees vooral omdat gewoon gangbaar vlees een slecht imago heeft. Vroeger was margarine ook een vreemd nieuw product maar dat werd al snel geaccepteerd! Vooral als je de eerste optie goed uitvoert: biologische stamcelmoe-derdieren en op kleine schaal kweekvlees produceren lijkt dat heel huiselijk en hoeft het helemaal niet vreemdend te werken!"

Op de vraag waar ze zelf voor kiest, kweekvlees of biologisch vlees, is het even stil. Dan zegt ze: "Ik zou denk ik de ene dag vegetarisch eten, de volgende dag biologisch en de derde dag een kweekburger, ik denk niet in termen van of/of, veel meer in en/en. Ik denk wel dat biologisch vlees een veel grotere diversiteit aan smaken en soorten zal houden dan kweekvlees voor-

"Ik zou de ene dag vegetarisch eten, de volgende dag biologisch en de derde dag een kweekburger."

lopig kan krijgen." Maar hoe past kweekvlees dan in haar humanistische levensvisie? Humanisme is toch 'Leven voor de Dood'? Stamcellen zijn in feite gereduceerde dieren die in een petrischaaltje worden opgekweekt tot nepvlees. Is dat een echt leven? Van der Weele: "De cellen zijn levend, maar de weefsels hebben geen zenuwstelsel en geen pijn of andere emoties. Het voordeel van kweekvlees ligt bij de gevolgen voor dieren: als we minder vlees van dieren eten, is er meer ruimte om die dieren een goed leven te geven."

DE MILIEUVOORDELEN VAN KWEKVVLEES GETEELD OP ALGEN



Bron: H. L. Tuomisto and M.J. Teixeira de Mattos. 2011. Environmental Impacts of Cultured Meat. Environmental Science and Technology, 2011, 45, pp 6117-6123

Een interessante bijvangst van de kweekvlees-workshops is de constatering dat mensen zeer ambivalent zijn over vlees eten. De gesprekken met consumenten over kweekvlees zet in ieder geval vlees op een nieuwe manier op de agenda. Het maakt dat mensen flink gaan nadenken over vlees, over veehouderij en over het eten van vlees. Zo'n grotere bewustwording is zeker een voordeel van de kweekvleesteknik. Van der Weele: "Het is niet altijd zo dat morele verandering begint met bewustwording. Soms gebeurt dat ook doordat een nieuwe praktijk, zoals de kweekvlees burger, het leven ziet. Het kan dus zo zijn dat kweekvlees de gemoederen zo tot beweging brengen dat mensen minder vlees gaan eten. Ik houd alles open en volg het." ■

Meer lezen, www.foodlog.nl/artikel/kweekvlees-is-wel-een-goed-idee/