



Varkenssector heeft geen visie over vleesvervangers

'Kunstvlees wezenlijk onderdeel van toekomst'

Weinig varkenshouders staan er stil bij, maar de toekomst zal er heel anders uitzien door de komst van kunstvlees. Wie denkt dat die toekomst ver weg is en geen concurrentie voor de veehouderij vormt, slaat de plank mis. Nu al is dit een miljardenbusiness en er worden miljoenen euro's uitgegeven om perfect kunstvlees te ontwikkelen.

Het heeft er alle schijn van dat de geschiedenis zich herhaalt. In 1869 werd in Frankrijk de margarine uitgevonden, omdat Napoleon destijds een vetachtige voedingsstof op zijn oorlogscampagnes wilde hebben die niet bedierf of schifftte. Het waren niet de Fransen die als eersten deze kunstboter op de markt brachten, maar de Nederlanders. In 1871 bouwde de Nederlander Antoon Jurgens in Oss de eerste margarinefabriek ter wereld. Een jaar later zette een andere Nederlander in hetzelfde Oss de tweede fabriek op. Decennia later vormden deze twee bedrijven Unilever.

Niemand, en al zeker niet de toenmalige landbouwsector, had kunnen bedenken dat margarine de wereld zou veroveren en de echte boter van zijn troon zou stoten. Zelfs de naam boter werd van het originele zuivelproduct ontnomen. Men praat over boter, terwijl margarine wordt bedoeld. Echte boter heet tegenwoordig noodgedwongen roomboter om het verschil aan te duiden. Het waren ook niet de melkveehouders die profiteren van margarine, maar ondernemers buiten de landbouw. Had de landbouwsector destijds de visionaire geest gehad in de toekomst te kijken, dan had niet Unilever de margarinemarkt in handen gehad, maar FrieslandCampina.

Vleesachtige namen

De geschiedenis herhaalt zich, want het is nu niet boter versus margarine, maar vlees versus IVM-kweekvlees (In Vitro Meat) of TVP (Textured Vegetable Proteine ofwel getextureerde plantaardige eiwitten). Nu al liggen er tal van vleesvervangers met vleesachtige namen in de winkelschappen en in de afgelopen jaren zijn de TVP steeds meer op vlees gaan lijken en smaken. Wereldwijd is de omzet boven 5 miljard euro en groeit jaarlijks. Het vreet telkens een beetje marktaandeel weg van vlees. De mens eet steeds minder vlees en steeds meer vleesvervangers. Het is een

kwestie van tijd (geen 'als' maar 'wanneer') eerdat vleesvervangers een substantieel, of zelfs groter, marktaandeel gaan krijgen. Zeker als smaak, textuur en prijs op gelijk niveau liggen van het echte vlees. En als de veehouderijsector dit niet gaat inzien en nu niet op de op stoom komende trein springt, mist het net als bij de opkomst van margarine de boot.

'Levensechte' varkenslapjes

Overigens is het ook nu weer Nederland, die de voortrekker is van kweekvlees en vooruitstrevende TVP-producten, en wederom is de veehouderijsector niet of nauwelijks bij deze ontwikkeling betrokken. In Maastricht ontwikkelde Mark Post in 2013 het eerste gekweekte vlees. De IVM-hamburger was wereldnieuws. Onlangs beloofde de Wageningse universiteit met haar nieuwe techniek en in een samenwerkingsverband Plant Meat Matters met onder meer, en hoe kan het ook anders, Unilever over vier jaar 'levensechte' biefstukjes en varkenslapjes op de markt te brengen. Weliswaar niet van kweekvlees, maar met plantaardige eiwitbronnen.

Een ander innovatief bedrijf, Ojah uit Ochten, heeft al een revolutionair product in het winkelschap liggen, dat onder de naam Beeters.nl wordt verkocht door de Vegetarische Slager en ook over de landsgrenzen als zoete broodjes over de toonbank gaan. Dit product heeft menige prijs in de wacht gesleept en is de eerste vleesvervanger die de smaak en structuur van kip benadert. Gefrituurd wordt het als snack onder de naam Krispie in de cafetaria's verkocht. De eerste proevers geloofden dat dit daadwerkelijk kip was. Een beroemde chefkok noemde het zelfs 'briljant' en het eerste stukje nepvlees dat het waard was om gegeten te worden.

Onlangs is Ojah overgenomen door het Belgische Korys van de Belgische investeringsmaatschappij van de familie Colruyt. Er was een behoorlijk aantal investeringsbedrijven

geïnteresseerd. Vleesvervangers is big business aan het worden. Grote afwezigen waren echter de Nederlandse voedselindustrie en veehouderijsector.

Niet voor vegetariërs

Hoewel Vion naast de vleesproducten ook vegetarische 'vleeswaren' produceert en FrieslandCampina onder de naam Valess melkproducten verkoopt met vleesachtige kwaliteiten, is het volgens Wouter de Heij, directeur van TOP BV in Wageningen, lang niet genoeg om de race te winnen. De Heij is een van de vooruitstrevende topondernemers in de voedselindustrie met een steevaste blik over de horizon. Zijn bedrijf TOP heeft tal van innovaties op zijn naam staan en ontwikkelde de techniek van de vleesvervanger van Ojah, waar De Heij tevens grootaandeelhouder van was. „De verkoop van Ojah luidt een nieuwe fase van groei in. De grotere afzet van vleesvervangers is niet bestemd voor vegetariërs. De groei van vegetariërs zal niet snel boven de 5 procent van het aantal consumenten uitstijgen. Het is de groeiende groep flexitariërs die voor de toenemende vraag zorgt. Tegenwoordig slaat al 40 procent van de consument een of twee keer in de week vlees over. Dat doen ze vanwege dierenwelzijn, milieu en gezondheid. Zij zoeken naar een vervanging en vinden deze in de vleesvervangers. De Ojah-producten vliegen de winkel uit. De groeiende consumptie van vleesvervangers heeft natuurlijk een negatief effect op de vleesconsumptie. Over tien jaar zal de vleesmarkt kleiner zijn geworden.” De Heij voorspelt dat, net als margarine, de plantaardige vleesvervangers gemeengoed zullen worden en door vleeseters geconsumeerd worden. „Het is voor varkenshouders geen leuke boodschap, maar kunstvlees gaat een wezenlijk onderdeel uitmaken van de toekomst. De markt begint nu klein, maar over tien jaar zal een groot gedeelte van de consument plantaardige of gekweekte ►



De Ojah filet heeft menige prijs in de wacht gesleept en is de eerste vleesvervanger die de smaak en structuur van kip benadert.



De Ojah vleesvervangers hebben een vezelrijke structuur.



Margarine stootte in 1869 de echte boter van zijn troon.



Mark Post met zijn gekweekte hamburger van 300.000 euro.

varkensfilet gaan eten. Natuurlijk zal ook ik daarnaast nog steeds een echt varkenshaasje of biefstuk eten.”

Leverancier van eiwitbronnen

Volgens De Heij heeft de veehouderijsector echter geen visie en geen toekomstplan omtrent vleesvervangers. „Men denkt dat ze voedsel maken, maar varkenshouders maken grondstoffen voor voedsel. Ze zijn leveranciers van een eiwitbron. Als ze zich dat gaan realiseren, komt ook het besef dat ze zich moeten herpositioneren. Vion en de veehouderijbelangenorganisaties zouden zich veel meer moeten ontwikkelen als leverancier van alle eiwitbronnen, dierlijk of plantaardig. Anders nemen anderen het over en verdwijnt een deel van de productie en van het inkomen uit de landbouw. Maar wie gaat die voortrekkers in de veehouderij zijn? Vion, LTO of The Greenery moeten dat doen. Het geld is er om ze te ontwikkelen tot de grootste leverancier van eiwitten. Dat is in het belang van de varkenshouders. Vion zou een hele aparte lijn of fabriek met kunstvleesproducten moeten opzetten. Dat lijkt de meest logische route. Eigenlijk had Vion Ojah moeten overnemen. Dat bedrijf is nu goed verkocht, maar we hadden het liever aan Vion verkocht. De cultuur van het bedrijf is hier echter niet op ingesteld om fors in vleesvervangers te investeren. Daarom moet LTO de slachterij opdracht geven om dit te doen.”

Te veel ‘meer voor minder’

Alle goede bedoelingen ten spijt, maar De Heij denkt niet dat het Varken van Morgen of het POV Vitalisering Varkenshouderij het gaat redden, want dat is te veel van hetzelfde ‘meer voor minder’ en houdt geen rekening met de groei van vleesvervangers. Zo scherp als De Heij de toekomst aftekent, ziet de vleesverwerkende industrie het echter nog niet. Dé van de Riet, woordvoerder van COV: „We zien de vleesvervangers niet als een bedreiging voor onze sector. De wereld zal met dierlijke en plantaardige eiwitten gevoed moeten worden. Bovendien liggen er kansen en niet alleen bedreigingen voor de vleesverwerkende industrie om de productie van vleesvervangers op te pakken. Daarnaast zijn ook de grondstoffen voor de productie van vleesvervangers van boeren afkomstig.” Maar tot op heden staan de investeringen

van de landbouw en vleesverwerkende industrie niet in verhouding met de miljoenen die non-foodbedrijven in de ontwikkeling van vleesvervangers steken. De veehouderijsector loopt ver achter.

Ambachtelijk vlees

De varkenssector zal door de consumptie van vleesvervangers radicaal gaan veranderen. Dat is althans wat Hans Baaij, directeur van Varkens in Nood, verwacht. „In Silicon Valley zijn mensen als Bill Gates en Sergey Brin van Apple en Google met enorme bedragen en marketingkracht vervangers aan het ontwikkelen voor vlees, ei en zuivel. Daardoor ziet de toekomst er voor regulier vlees nog somberder uit. Vooral de gewone, weinig onderscheidende stukken vlees, zoals kipnuggets, ham en hamburgers, zullen concurrentie krijgen van vleesvervangers. De meeste mensen letten vooral op de prijs en zijn geen fijnproevers. Zij proeven door de dikke laag mayonaise en tomatenketchup het verschil toch niet tussen een hamburger en een goed nagemaakte vegaburger. Met de marketing zoals we dat gewend zijn van Apple en Google zal de omzet snel groeien.” De toekomst van de varkenshouder ligt volgens Baaij in hoogwaardige producten, waar geen nepvlees tegenop kan en dus in hoogwaardige dieren, een hoogwaardige behandeling van het vlees en in slimme en innovatieve huisvesting. „Alles, van zaadje tot karbonaadje, moet perfect zijn. Geen plofvarkens, maar stevige, robuuste varkens. Ambachtelijke verwerking van het vlees. Geen geperste fabrieksham, maar hammen die een flinke tijd hangen. Goed veevoer, geen industriële bagger.” De voorspelling van Baaij is dat varkensvlees, net als nu roomboter versus margarine, een eliteproduct en een ambachtelijk product gaat worden voor de fijnproevers.

Minder milieuwinst

Natuurlijk kleven er ook nadelen en twijfels aan vleesvervangers. Tot op heden kunnen vleesvervangers nog niet op gelijke voet concurreren op smaak, textuur, kleur, uiterlijk en prijs. En recentelijk onderzoek heeft ook aangetoond dat de milieuwinst ook aanzienlijk minder is. Maar het blijven herhalen van deze negatievere aspecten betekent niet dat ze ook in de toekomst nog de realiteit zijn.

Dat is volgens De Heij de kop in het zand steken. De ontwikkelingen gaan razendsnel. Wat vandaag nieuw is, zal morgen oud zijn. Het zal wellicht moeilijk blijken om van soja echte varkensfiletjes te maken, maar er worden grote stappen verwacht in de ontwikkeling van kweekvlees. Vlees dat met spiercellen of stamcellen gekweekt wordt onder laboratoriumomstandigheden. De ontwikkeling gaat veel sneller dan menigeen vermoedt. De smakeloze Maastrichtse hamburger kostte in 2013 rond de 300.000 euro, maar vorig jaar was dat al 11 euro. Het Amerikaanse bedrijf Memphis Meat heeft al, naar eigen zeggen, een smakelijke gehaktbal van bijna 40.000 dollar en ook die bal zal over een paar jaar voor een dollar te koop zijn.

Smaak lastige drempel

De smaak van echt vlees is echter een hele lastige drempel. De smaak van vlees komt van vet en de techniek om vet uit het niets te produceren, staat nog niet eens in de kinderschoenen. De Maastrichtse wetenschapper Mark Post, inmiddels oprichter van Mosa Meats, is naarstig bezig de laffe smaak met onder meer gistextract te veranderen in een aangename proeverij. Ook moet er een vervanging komen van Myoglobine, dat voor die specifieke bloederige vleessmaak zorgt. Voor al deze obstakels zoeken wereldwijd wetenschappers naar oplossingen. Miljoenen euro's worden geïnvesteerd. Iedere investeerder en universiteit wil meedoen. In Israël onderzoekt men nu om met levercellen, in plaats van spier- of stamcellen, vlees te kweken. Dat schijnt zonder de constante aanvoer van dierlijke cellen te kunnen en geeft bovendien een meer ‘vetachtige’ smaak aan het kweekvlees. Wie de geschiedenis kent, ziet de toekomst en de veehouderij moet hier lering uit trekken anders gaan straks niet de landbouwcorporaties met de buit er van door. Dat dit geen doemdenkerij is, maar een behoorlijke realiteit, blijkt ook weer uit de auto-industrie. Het zijn niet de gevestigde autobedrijven die aan de weg timmeren met elektrische auto's, maar nieuwkomers als Tesla en Lucid Motors uit Silicon Valley die op dit moment de voortrekkers zijn. ■

 **Reageren?**
redactie@pigbusiness.nl