

Studenten innoveren WUR-curriculum

‘Waarom geen vak over eiwittransitie?’

Dat vroeg masterstudent Panagiotis Vlachogiannis zich af. Samen met gelijkgestemde studenten klopte hij aan bij docenten, net zolang tot iemand zei: ‘Ja, laten we dit gaan doen.’ Tekst Luuk Zegers Illustratie Shutterstock.com

Toen Panagiotis Vlachogiannis (25) naar Wageningen kwam voor zijn master Human and Animal Physiology, miste hij iets: een vak over de eiwittransitie. ‘Ik ben geïnteresseerd in de beweging die gaande is, weg van traditionele dierlijke eiwitbronnen, richting alternatieve eiwitbronnen. WUR is een sterke speler in deze eiwittransitie en hoewel er veel vakken zijn die ermee te maken hebben en er delen van behandelen, is er nog geen overzichtsvak van dit specifieke veld. Later wil ik een carrière in deze richting, dus ik wilde graag dat dit gat gevuld zou worden.’



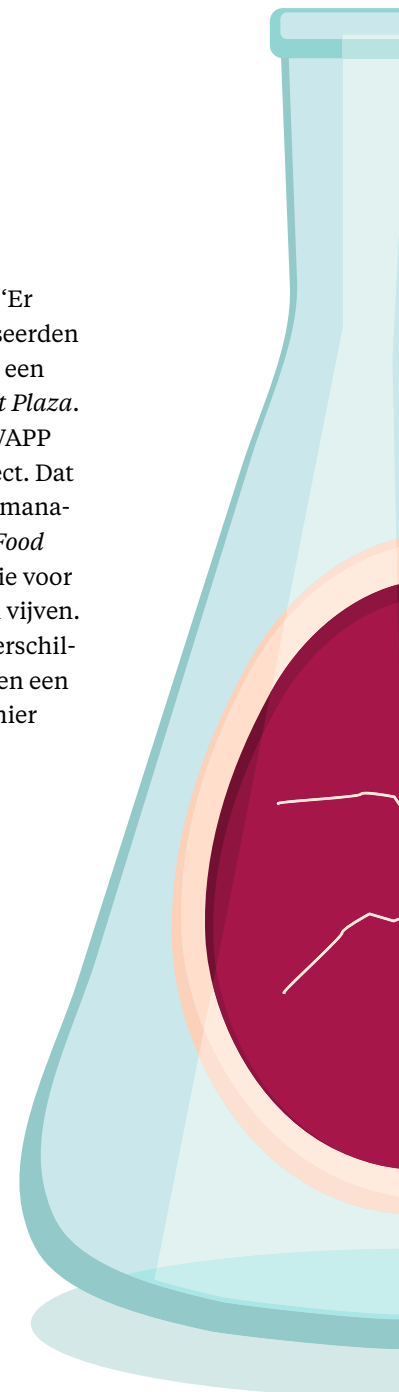
Panagiotis Vlachogiannis

masterstudent Human and Animal Physiology

Vlachogiannis ging op zoek naar gelijkgezinden. ‘Er was nog geen groep of vereniging voor geïnteresseerden in de eiwittransitie, dus afgelopen zomer deed ik een oproep in de Facebookgroep *Wageningen Student Plaza*. Drie studenten meldden zich en samen zijn we WAPP begonnen: Wageningen Alternative Protein Project. Dat deden we met ondersteuning van de programmamanager van *Proteins for Life* Stacy Pyett en het *Good Food Institute* (een internationale non-profitorganisatie voor de eiwittransitie, red.). Inmiddels zijn we met z’n vijven. We komen uit verschillende landen en hebben verschillende achtergronden, maar we delen het verlangen een positieve verandering in gang te zetten in de manier waarop we de wereld voeden.’

Barbecues en proeverijen

Pas na de oprichting vroegen de WAPP-studenten zich af wat ze eigenlijk precies wilden gaan doen. Vlachogiannis: ‘Willen we alleen samenkomen om de laatste ontwikkelingen in de sector te bespreken? Moeten we ons richten op leuke activiteiten, zoals barbecues en proeverijen met vlees- en zuivelalternatieven? We besloten om drie dingen te gaan doen. Eén: WUR helpen om een vak op te zetten over de eiwittransitie. Twee: *open*



access stimuleren en aandacht vragen voor alternatieve eiwitprojecten in Wageningen. Drie: mensen bij elkaar brengen in een leuke, inclusieve gemeenschap van studenten en onderzoekers, voor vriendelijke gesprekken, plantaardige proeverijen, discussies en nog veel meer.’ ‘Met alternatieve eiwitten bedoelen we diervrije eiwitten om vlees, zuivel en eieren mee te vervangen’, zegt Vlachogiannis. ‘Het moet een vergelijkbare voedingswaarde hebben maar dan zonder dierenleed. Uiteraard moet het ook goed smaken. In de eiwittransitie ligt de focus bij sommigen op plantaardige oplossingen, bij anderen op fermentatieprocessen, enzovoort. Ik richt mij op kweekvlees. Al deze en andere onderwerpen horen bij WAPP en bij het vak over de eiwittransitie dat wij willen helpen ontwikkelen.’

Bij docenten aankloppen

Maar hoe ontwikkel je als student een vak? ‘Niet’, zegt Vlachogiannis. ‘Wij zijn studenten, geen docenten. Maar vanuit onze passie voor dit onderwerp zijn we gaan kijken naar mogelijkheden. We zijn op de deuren van docenten gaan kloppen om ze te vertellen dat er een gat zit in WUR’s curriculum als het gaat om de eiwittransitie en dat wij daar graag verandering in wilden brengen. Sommige docenten toonden interesse, anderen niet. Toen kwamen we bij Guido Sala van Food Science and Agrotechnology. Hij zei “ja, laten we dit doen!” Dus nu komt er een vak, hopelijk al voor volgend collegejaar.’ ‘Ik vind het mooi dat studenten met het initiatief komen voor het ontwikkelen van een nieuw vak’,

‘Hopelijk komt het vak er al voor volgend collegejaar’

vertelt Sala. ‘Het is inderdaad de bedoeling om dit vak volgend jaar al te geven, maar we staan nog aan het begin van het traject: we hebben een eerste opzet van de indeling van het vak. Eigenlijk wordt het al in losse stukjes gegeven: bij Food Structuring behandelen ze het structureren van plantaardige eiwitten; bij Plant Sciences kijken ze naar bepaalde gewassen voor de eiwittransitie; er zijn vakken over insecten als voedsel; enzovoort. Voor één overkoepelend vak over de eiwittransitie hebben we meerdere docenten nodig. Die hebben we nog niet allemaal gevonden. Maar in principe kan het maken van dit vak snel gaan en als het lukt, kan het volgend jaar gegeven worden.’

Sociologen

Sala wil het introductievak over de eiwittransitie inhoudelijk graag breed opzetten. ‘Dus innovatieve technologieën om vlees- en zuivelvervangers te produceren behandelen, maar bijvoorbeeld ook kijken naar sociologische aspecten: welke initiatieven zijn zinvol? Hoe kunnen alternatieve eiwitten een grotere rol gaan spelen in ons dieet? Ik zou het liefste ook sociologen of mensen die met innovaties en transitie bezig zijn op Leeuwenborch bij het vak betrekken.’ Vlachogiannis: ‘Wij vrijwilligen als studentassistenten. Zo willen we de docenten ondersteunen en het maken van het vak ietsje makkelijker maken.’ Vlachogiannis zit in het tweede jaar van zijn master en hij is waarschijnlijk afgestudeerd tegen de tijd dat het vak gegeven kan worden. ‘Het vak draait niet om mij; we hebben WAPP gezamenlijk opgericht en het project gaat gewoon door na mijn afstuderen. Het belangrijkste doel van WAPP is om een gemeenschap te zijn van en voor studenten en onderzoekers waarin de eiwittransitie centraal staat. Natuurlijk zou het jammer zijn als ik er niet bij ben als het vak klaar is. Maar misschien kan ik in overleg met de docenten er toch even bij zijn wanneer het project tot leven komt.’ ■

◀ Masterstudent Panagiotis Vlachogiannis nam het initiatief voor het opzetten van een vak over eiwittransitie: ‘In de eiwittransitie ligt de focus bij sommigen op plantaardige oplossingen, bij anderen op fermentatieprocessen en ik richt mij op kweekvlees.’

