

[ftm.nl](https://www.ftm.nl)

De noodzaak van kweekvlees

Nadine Maarhuis

Samen met MaatschapWij, een onafhankelijke beweging die zich inzet voor positieve maatschappelijke vernieuwing, maakt Follow the Money een serie videoportretten. Deze week: Mark Post, die met kweekvlees ons klimaat wil redden.

Intensieve veeteelt is een van de grootste bedreigingen voor ons klimaat, terwijl de wereldwijde vraag naar vlees de komende jaren alleen maar zal toenemen. Dus wordt er overal onderzoek gedaan naar alternatieven voor vlees, of manieren om vlees te produceren. Volgens Mark Post, hoogleraar fysiologie, is kweekvlees dé oplossing. ‘De vleesconsumptie gaat de komende 35 jaar stijgen,’ stelt hij. ‘Niet zozeer hier in West-Europa of in Amerika, maar vooral in India, China en op een gegeven ogenblik ook in Afrika.’ Volgens hem zijn er twee oplossingen voor de toenemende vleesvraag. We kunnen op een andere manier vlees produceren of we kunnen mensen er massaal van overtuigen om vegetariër te worden. Dat laatste blijkt lastig.

‘We hebben de mythe gecreëerd dat we dierlijke eiwitten nodig hebben’

‘We hebben met z’n allen de mythe gecreëerd dat we dierlijke eiwitten nodig hebben. Ondanks dat de vleesconsumptie in het Westen langzaam daalt, neemt het aantal vegetariërs niet toe. In de praktijk blijkt het voor mensen dus lastig om over te stappen op een volledig vegetarisch dieet.’ Dus blijft er maar één optie over: hetzelfde product zó maken dat de planeet er niet de nadelige gevolgen van ondervindt. Kweekvlees dus.

Petrischaal

De technologie om kweekvlees te maken komt uit de medische wereld. Post: ‘Daar worden cellen gekweekt om niet langer functionerende weefsels bij patiënten te vervangen. Een andere toepassing van deze technologie zorgt voor een grotere impact. Spier is ook een weefsel. Dat kun je maken om in patiënten te transplanteren, maar je kan het ook opeten.’

Kweekvlees is eigenlijk vlees zoals we dat gewend zijn. Het wordt alleen op een andere manier gemaakt. ‘We halen spier-specifieke stamcellen uit de koe en laten die vermenigvuldigen in een petrischaal. Dat doen ze min of meer uit zichzelf. Als je dat groot genoeg opzet, kun je op deze manier vlees maken.’

Productie op wijkniveau

Een koe is volgens Post niks anders dan een wezen dat plantaardige in dierlijke eiwitten omzet. ‘De truc zit hem erin dat de cellen die wij gebruiken voedingsstoffen efficiënter omzetten dan een koe. Ze hoeven immers geen lijf, inclusief huid, botten en organen, in stand te houden.’

Dit brengt veel voordelen met zich mee. ‘Als we op globaal niveau kweekvlees zouden produceren komt er naar schatting 50 tot 90 procent land vrij,’ zegt Post enthousiast. ‘Daarnaast hebben we minder water en minder dieren nodig. Dit laatste zal de broeikasgasuitstoot door veeteelt drastisch verminderen.’

‘Als we op globaal niveau kweekvlees zouden produceren komt er naar schatting 50 tot 90 procent land vrij’

Kweekvlees kan tevens op lokale schaal geproduceerd worden. Je biefstuk laten verschepen uit Argentinië wordt daarmee overbodig. ‘Zelfs op wijkniveau kun je kweekvlees produceren. Je moet dan denken aan een soort lokale brouwerij maar dan voor vlees, die voldoet aan de vraag op wijkniveau,’ legt Post uit.

Geloofwaardigheid

Om kweekvlees een succes te laten worden zal er bij de consument een mentaliteitsverandering moeten plaatsvinden. ‘Geleidelijk aan moet de consument gaan accepteren dat kweekvlees eigenlijk hetzelfde product is. Dat is een kwestie van tijd.’

De investering van Sergey Brin, een van de oprichters van Google, sterkt Post in zijn vertrouwen. ‘Het feit dat Brin kweekvlees toejuicht biedt natuurlijk een enorme geloofwaardigheid aan dit project. Als het gesteund wordt door dit soort mensen, dan denken ineens heel veel anderen: dit gaat dus écht gebeuren.’

