nieuws

"Binnen 8 jaar of sneller is kweekvlees concurrentieel"

nieuws

Volgens Mark Post, baas van het kweekvleesbedrijf Mosa Meat, duurt het geen tien jaar meer voor kweekvlees concurrentieel is met het vlees dat vandaag in de winkels ligt. “In een paar jaar zijn we geëvolueerd van een burger van 250.000 euro naar een burger van 11 euro”, aldus Post in De Tijd. “Als we dezelfde kweekefficiëntie bereiken als biotechbedrijven in de celkweek voor medische toepassingen, wordt kweekvlees nog eens acht keer goedkoper.”

10 OKTOBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:37

Lees meer over:
technologie

Volgens Mark Post, baas van het kweekvleesbedrijf Mosa Meat, duurt het geen tien jaar meer voor kweekvlees concurrentieel is met het vlees dat vandaag in de winkels ligt. “In een paar jaar zijn we geëvolueerd van een burger van 250.000 euro naar een burger van 11 euro”, aldus Post in De Tijd. “Als we dezelfde kweekefficiëntie bereiken als biotechbedrijven in de celkweek voor medische toepassingen, wordt kweekvlees nog eens acht keer goedkoper.”

Drie jaar geleden verbaasde Mark Post, professor aan de Universiteit van Maastricht, de wereld met een hamburger die hij kweekte in een laboratorium op basis van een miniem stukje spierweefsel uit een koe. De productie van dat ene lapje vlees kostte toen 250.000 euro, waardoor de ‘proefbuisburger’ hier en daar werd afgedaan als een duur curiosum. Maar Post wist met zijn uitvinding de interesse van heel wat investeerders te wekken – kleppers als Sergey Brin, medeoprichter van Google, vielen voor zijn idee – waardoor zijn concept en productieproces verfijnd kon worden.

Na een tweede investeringsronde kiest Mosa Meat nu resoluut voor het opschalen van de productie. “Binnen drie à vier jaar kweken we vlees in tanks zo groot als een half olympisch zwembad”, aldus Post. “In de bioreactoren zullen we 10.000 kilo vlees per jaar kunnen produceren. Dat is nodig omdat we het ons niet kunnen permitteren om aan de stijgende vraag naar vlees te voldoen met traditionele veeteelt. Kweekvlees heeft slechts één à twee procent van de oppervlakte nodig die gebruikt wordt om dezelfde hoeveelheid rundvlees te produceren. Bovendien is ook het waterverbruik miniem in vergelijking met het huidige waterverbruik.”

Als heel de wereld kweekvlees eet, kan de veestapel drastisch worden afgebouwd. “Een klein staaltje spierweefsel is immers genoeg om een hamburger te kweken”, aldus Post, “waardoor een beperkt aantal dieren volstaat als celweefseldonor.” Een volgende stap voor Mosa Meat is om behalve hamburgers ook biefstuk te kweken. “Maar omdat een steak bloedvaten bevat, is de kweek ervan veel gecompliceerder dan van een burger, gehakt of van een gekweekte worst die in feite bestaan uit een opeenstapeling van spier- en vetcellen. “Om een steak te kweken, zullen we een kanalensysteem moeten ontwikkelen dat de voedingsstoffen tot bij de spiercellen brengt. Onze focus ligt nu eerst op de hamburger, maar we hebben al een idee hoe we bloedvaten zullen kunnen nabootsen.”

Komt kweekvlees niet te laat nu vegetarische vleesvervangers de smaak van vlees steeds beter imiteren? “Er wordt al meer dan 35 jaar gewerkt aan vegetarische alternatieven en toch zijn die niet voldoende om onze behoefte aan vlees te vervangen”, repliceert Post. “In België maken de vegetarische vleesvervangers anderhalve procent uit van de vleesmarkt. De komende 20 jaar zal dat aandeel weliswaar groeien naar drie procent, maar dat blijft heel beperkt. 95 procent van de mensen eet graag vlees en vegetarische alternatieven kunnen die behoefte niet inlossen. Kweekvlees wel.”
Post verwacht dat de prijs van kweekvlees binnen acht jaar of sneller concurrentieel is met het vlees dat nu in de supermarkt ligt, mede door het feit dat hij niet langer de enige is die kweekvlees wil commercialiseren. In San Francisco in de VS werd begin dit jaar Memphis Meats opgericht, een start-up die met varkenscellen aan de slag ging en daarvan een gehaktbal kweekte. In Israël probeert SuperMeat sinds deze zomer hetzelfde voor kippenvlees. “Maar de markt is gigantisch”, aldus Post. “Ik hoop dat de evolutie sneller gaat als er andere spelers bijkomen. Kweekvlees kan dan snel goedkoper worden zodat het doorbreekt bij de grote massa en gewoon vlees uit de markt drijft.”

Bron: De Tijd

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada