

Toenemende interesse in plantaardig vlees

nieuws

Dierloos vlees: het is een radicaal antwoord op de problemen met onze huidige consumptie. Terwijl in de VS het durfkapitaal rolt, beweegt het sinds kort ook in Europa. Korys, het investeringsvehikel van de familie Colruyt, gaat samen met het Ierse miljardenbedrijf Kerry op grote schaal plantaardig vlees maken. In Nederland zijn de Gehacktballen en de Kipstuckjes van de Vegetarische Slager al langer thuis in de winkelrekken. “Om aan de wereldvraag naar voedsel te blijven voldoen moeten we ons landbouw- en voedingssysteem aanpassen en waarschijnlijk de dierlijke productie verminderen. Maar ik zie geen serieuze studies die een globale switch naar een puur plantaardig dieet als de ultieme en enige oplossing voorstellen”, aldus Stefaan de Smet van UGent.

🕒 26 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45

Lees meer over:

voedingsindustrie

landbouw algemeen



Dierloos vlees: het is een radicaal antwoord op de problemen met onze huidige consumptie. Terwijl in de VS het durfkapitaal rolt, beweegt het sinds kort ook in Europa. Korys, het investeringsvehikel van de familie Colruyt, gaat samen met het Ierse miljardenbedrijf Kerry op grote schaal plantaardig vlees maken. In Nederland zijn de Gehacktballen en de Kipstuckjes van de Vegetarische Slager al langer thuis in de winkelrekken. “Om aan de wereldvraag naar voedsel te blijven voldoen moeten we ons landbouw- en voedingssysteem aanpassen en waarschijnlijk de dierlijke productie verminderen. Maar ik zie geen serieuze studies die een globale switch naar een puur plantaardig dieet als de ultieme en enige oplossing voorstellen”, aldus Stefaan de Smet van UGent.

Sinds kort verkrijgbaar op de Amerikaanse markt: de Impossible Burger, geesteskind van ondernemer en academicus Pat Brown. De hamburger imiteert tot op de molecule gewoon vlees, maar bestaat enkel uit puur plantaardige ingrediënten. Hij smaakt naar vlees, ruikt naar vlees, sist in de pan als vlees en bloedt als vlees. Voor elk karakteristiek bestanddeel van vlees vond het bedrijf Impossible Foods een plantaardig alternatief. Kokosnootolie voor vet, aardappelproteïne voor textuur en tarweproteïne voor weerstand. Het is de missie van de 62-jarige Brown om dieren volledig uit ons voedingssysteem te halen. “Dieren gebruiken voor voeding is een prehistorische en destructieve technologie”, zegt hij. “Ik ben er zeker van dat toekomstige generaties onze eetgewoonten barbaars zullen vinden.”

“Je ziet van alle kanten toenemende interesse in plantenvlees”, zegt Peter Cnudde, een Belgische ingenieur in Californië die zich na zijn topfunctie bij Yahoo vooral bezighoudt als investeerder en adviseur over duurzaamheid. Aan de universiteit van Berkeley richtte Cnudde mee het Sustainable Foods Lab op, een onderzoekscentrum dat ondernemerschap over technologie voor de voeding van de

toekomst aanwakkert. “Studenten kijken naar heel specifieke problemen, bijvoorbeeld: hoe kunnen we vet nabootsen dat dezelfde karakteristieken heeft als intramusculair vet in dierlijke spieren?”

“Het volstaat duidelijk niet om mensen in te peperen dat ze minder vlees moeten eten. Tofu, rijst en bonen bestaan al duizenden jaren, maar toch is de vleesconsumptie nooit gedaald”, zegt Brown. Volgens de Amerikaanse academicus moeten we een betere manier vinden om vlees te maken dat miljarden mensen willen eten, in plaats van mensen te vragen hun gedrag te veranderen. “Bied dat aan als een keuze en de markt doet de rest.” De ontluikende plantenvleesindustrie is niet enkel een start-upclubje, het grote geld doet mee. Microsoft-stichter Bill Gates, Virgin-baas Richard Branson en acteur Leonardo DiCaprio investeerden miljoenen.

Volgens Stefaan de Smet van de Universiteit Gent, een van de grootste autoriteiten in ons land als het op vlees aankomt, lopen de vernieuwers iets te hard van stapel. “Om aan de wereldvraag naar voedsel te blijven voldoen moeten we ons landbouw- en voedingssysteem aanpassen en waarschijnlijk de dierlijke productie verminderen.” Hij ziet echter geen serieuze studies die een globale switch naar een puur plantaardig dieet als de ultieme en enige oplossing voorstellen. “Integendeel, volgens de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) draagt een duurzame dierlijke productie bij aan haar Sustainable Development Goals.”

“Ik heb soms de indruk dat mensen alternatieven voorstellen alsof ze compleet neutraal en zonder emissies geproduceerd worden. Zo eenvoudig is het natuurlijk niet. De dierlijke productie moet lager en moet anders, ja. Maar tot op zekere hoogte. We moeten zeker kritisch zijn over de duurzaamheid van de alternatieven”, zegt Stefaan de Smet nog.

Ook vleesbiotechnoloog Frédéric Leroy van de Vrije Universiteit Brussel, vindt het best droevig dat we zo hardnekkig proberen om vlees na te maken. Hij benadrukt wel dat we moeten nadenken over ons landgebruik, over de te lage prijs van vlees en over de efficiëntie van de vleesproductie. “En over onze compleet scheefgegroeide relatie met voeding in het algemeen. Namaakvlees is voor mij het toppunt van nihilisme over voeding. Ik vind het antivoeding. Verschraling. Het mag nutritioneel op punt staan, het is de tegenpool van wat voeding voor de mens betekend heeft. Bovendien is het eigenlijk ook elitair. Op veel plaatsen in de wereld is grote behoefte aan vlees van goede kwaliteit, maar wij westerlingen gaan zeggen dat ons lichaam het niet meer nodig heeft?” De uitvinders, researchers en geldschieters die met plantaardig vlees bezig zijn, kondigen daarentegen een voedselrevolutie aan. Ze voorspellen een grootscheepse omwenteling in ons eetgedrag en in de voedingsindustrie. Ook Korys, het investeringsvehikel van de familie Colruyt, gaat samen met het Ierse miljardenbedrijf Kerry op grote schaal plantaardig vlees produceren. In Nederland zijn de Gehackballen en de Kipstuckjes van de Vegetarische Slager al langer fenomenen en liggen ze onder meer prominent in de rekken bij Albert Heijn. Ondertussen roeren reuzen als Unilever en Nestlé zich op de markt en haasten ze zich om op tijd bij de opkomende categorie zijn.

Zal het woord vlees ook van betekenis veranderen? “Het zou mooi zijn als we het niet langer met iets van dierlijke oorsprong associëren, maar puur met de eiwitrijke component op ons bord”, klinkt het bij de Nederlandse professor Atze Jan Van der Goot, voorstander van plantenvlees. Over sojabiefstukken en aanverwanten is het laatste woord duidelijk nog niet gezegd.

Bron: De Tijd

Beeld: EVA

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra