nieuws

Wanneer krijgen we kweekvlees op ons bord?

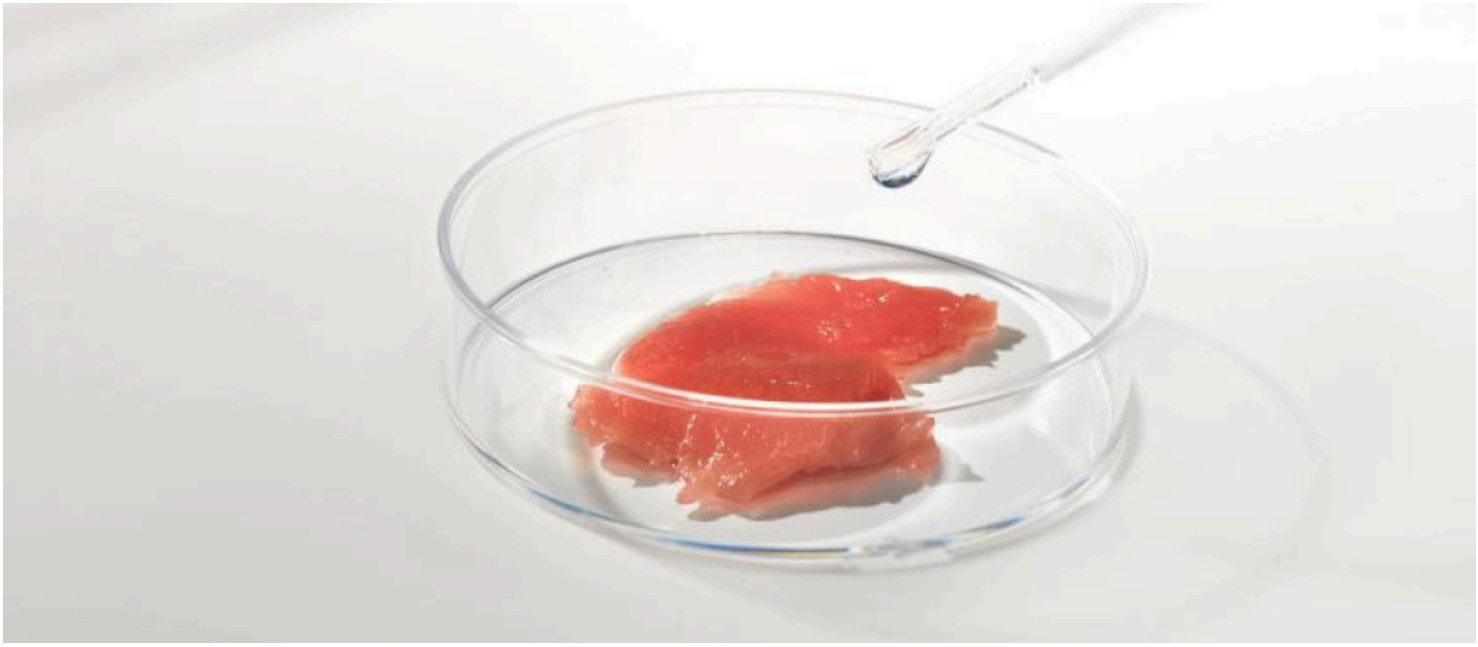
nieuws

Het begon vorige eeuw als een futuristisch idee, maar vandaag staat kweekvlees al in drie landen op het menu. Cellulaire landbouw blijft tot op vandaag een controversieel gegeven en worstelt met uitdagingen van kostenefficiëntie en regelgeving. Hoewel laboratoriumvlees in Europa (nog) niet is toegestaan, kent de sector een voortdurende groei en lijkt de implementering van kweekvlees in onze voedingsketen onvermijdelijk. De grote vraag luidt: hoe lang duurt het nog voordat kweekvlees zijn weg vindt naar onze supermarkt?

19 DECEMBER 2024

VILT-redactie

Lees meer over:
kweekvlees



Je zou het misschien niet verwachten, maar voormalig Brits premier Winston Churchill sprak in 1932 al over kweekvlees. “Binnen 50 jaar zullen we kunnen ontsnappen aan de absurde regeling dat we een hele kip moeten kweken om een borst of een vleugel te kunnen eten. Ooit zullen we deze onderdelen apart kunnen produceren in een geschikt medium”, zei de politicus. Een visionaire uitspraak, maar het zou nog tot de jaren ‘90 duren totdat Willem van Eelen een praktische toepassing geeft aan het idee.

Muizenweefsel

Van Eelen was een Nederlandse arts en onderzoeker en wordt vandaag beschouwd als de grondlegger van kweekvlees. In 1946 ontstond voor het eerst zijn idee om vlees in een laboratorium, dus buiten een lichaam, te kweken. Het project van de Nederlander kende een doorbraak in 1981 na stamcelonderzoek bij muizen. Deze cellen kunnen bijna eindeloos delen en hebben de mogelijkheid om zich te ontwikkelen tot vele soorten weefsel. De kweekvleesvisionair nam in 1997 een patent voor de productie van vlees uit (stam)cellen buiten een dier.

Toch duurde het tot 2013 voordat kweekvlees echt wereldnieuws werd. In dat jaar presenteerde de Nederlandse wetenschapper Mark Post de eerste gekweekte hamburger. Fastfoodliefhebbers moesten voor dit exemplaar een tikkeltje dieper in de buidel tasten, want ze kende een aanzienlijke kostprijs van 250.000 euro. Dit werd gefinancierd door Google-medeoprichter Sergey Brin. Een nieuwe innovatiegolf was ingezet.

Kweekvlees eten is momenteel mogelijk in Singapore, de Verenigde Staten en sinds januari 2024 ook in Israël. Singapore was in 2020 het eerste land ter wereld dat wettelijke toestemming verleende voor het consumeren van gecultiveerde kip. Inmiddels

bestaan er wereldwijd meer dan 170 bedrijven die zich richten op het produceren van kweekvlees en -vis. De totale investering voor kweekvlees bedraagt zo'n drie miljard euro.

nieuws

Italië verbiedt productie en verkoop van kweekvlees

17 NOVEMBER 2023

Haalbaarheid en betaalbaarheid

Hoewel de kweekvleesindustrie gestaag groeit, kent de sector enkele struikelblokken. De grote uitdagingen voor de industrie bevinden zich in het verlagen van de productiekosten en de opschaling. Nieuwe technologieën, zoals plantaardige groeimedia en efficiëntere bioreactoren, hebben de kosten inmiddels wel verlaagd. Zo kondigde Believer Meats in 2021 aan dat het een halve kilo gekweekte kip kon produceren voor zeven euro.

De commerciële lancering van kweekvlees hangt echter niet alleen af van technologische vooruitgang. Ook de goedkeuring door regelgevende instanties is vereist. Zo verbiedt Italië de productie en verkoop van vlees gekweekt in een laboratorium.

Binnenkort in Europa?

Op dit moment is kweekvlees eten in België nog niet mogelijk. De reden hiervoor is dat de internationale regelgeving het nog niet toelaat. Het Nederlandse kweekvleesbedrijf Mosa Meat is in gesprek met de Europese voedsel- en warenautoriteiten over de toelating van kweekvlees. Mosa Meat wil in 2025 als eerste kweekvlees op de Europese markt brengen. Maar hoewel de kosten dalen en de productiemogelijkheden toenemen, zal het nog jaren duren voordat kweekvlees op grote schaal beschikbaar is. Experts verwachten dat kweekvleesalternatieven voor premiumproducten zoals foie gras eerder zullen doorbreken, omdat de 'echte' variant een erg hoge prijs kent. De sector blijft zich dus ontwikkelen, maar experts denken dat het nog 20 tot 30 jaar zal duren voordat kweekvlees een mainstream alternatief wordt voor traditioneel vlees.

Uitgelicht

Nutreco opent fabriek voor kweekvleesvoeding in Nederland

nieuws

De Nederlandse diervoederfabrikant Nutreco heeft in eigen land een gloednieuwe fabriek geopend die zich toespitst op de productie van voedingsstoffen voor cellulaire landbouw....

1 AUGUSTUS 2024

Lees meer

Bron: Foodlog, eigen berichtgeving

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