



Gaby van Gestel is trend-watcher. Ze maakt trendboeken, geeft lezingen en workshops, schrijft en is als consultant door multinationals te detacheren voor trendvertalingen op lifestyle gebied. Daarnaast heeft ze samen met partner Peter Fecken HEMELsby; studio voor architectuur.

GABY FECKEN VAN GESTEL

LAP VLEES WORDT LAB VLEES

Vraag me niet waarom, maar ‘mannenvlees’ intrigeert me al een tijdje. Denk niet aan sixpacks, dad bods of ‘sexy spek’. Ik bedoel groot, rood en eerlijk vlees om te consumeren.

Eerst maar even wat feiten:

- Vlees is slecht voor het milieu. Tot wel 15 % van onze CO₂-uitstoot is afkomstig van de productie van dierlijke producten, net zoveel als alle transport bij elkaar.
- (Te veel) vlees eten is slecht voor onze gezondheid. We consumeren ruim het dubbele van wat gezond is en de kwaliteit van veel vleesproducten is dubieus. Het zit vol hormonen, antibiotica en heeft soms nog weinig met vlees te maken.
- Vlees eten is dieronterend. Om aan onze vleesconsumptie te kunnen voldoen, worden veel dieren onder erbarmelijke omstandigheden gefokt en geslacht.
- De wereldbevolking groeit zó snel, dat de aarde gewoonweg te klein is om de vleesproductie evenredig mee te laten groeien.

Waarom eten we dan toch zoveel vlees? We zijn er letterlijk aan verslaafd, eten het uit egoïstische motieven en kijken weg van het dierenleed om ons niet schuldig te voelen. Maar als we bovengenoemde feiten serieus nemen en beseffen dat we geen andere keus hebben dan onze vleesconsumptie drastisch te verminderen, wat dan? En hoe?

De een kiest voor vegetariër, de ander wordt veganist. Ben je daar niet aan toe omdat je een hardleerse carnivoor bent, lever dan je bijdrage als flexitariër: eet een paar dagen per week geen vlees en kies de andere dagen voor biologische alternatieven. Vlees van koeien die meer leefruimte hebben en langer mogen leven, zoals

Hereford runderen.

Als je op zoek bent naar alternatieven die gebaseerd zijn op plantaardige eiwitten en oliën kun je heel goed terecht bij het assortiment van de Vegetarische Slager, te vinden in de supermarkt. Maar denk ook aan insecten; barstensvol eiwitten en in de supermarkt te vinden in de vorm van meelwormburgers of in exotische restaurants als delicatessen. En probeer eens zeewierburgers. Of wat denk je van de meest innovatieve ontwikkeling van allemaal? Kweekvlees. Dit is vlees dat van dierlijke cellen wordt gekweekt in een laboratorium. Het komt het dichtst in de buurt van echt vlees, is niet milieubelastend en veroorzaakt geen dierenleed. Het proces is vergelijkbaar met dat van bier brouwen en kaas maken. Een prachtige uitvinding, ooit ontwikkeld door de Nederlandse ondernemer en kweekvleespionier Willem van Eelen (1923-2015).

De overheid heeft het kweekvlees dat in Nederland ontwikkeld en geproduceerd is echter verzegeld op basis van de nieuwe en Europese novel foodsverordening die met ingang van 1 januari 2018 in werking is getreden. Het nieuwe vlees moet worden goedgekeurd door de EFSA, waar toestemming voor nodig is van alle Europese lidstaten. Dat zet een gigantische rem op een waardevolle en duurzame oplossing voor deze wereldproblematiek. We hebben iets goeds in handen; laten we hopen dat de overheid zich dat ook snel realiseert, zodat ook ik binnenkort als Nexitariër door het leven kan gaan; als eter van vlees én van kweekvlees.

Meer weten? Kijk dan vooral de uitzending ‘Vleeskwekers’ van VPRO’s Tegenlicht van 28 mei jl. terug! ◀
gaby@hemelsby.com