

venster sluiten

deVerdieping
Trouw



Denk aan het milieu. Denk na voor je print!

Gebreide biefstuk en kluiBESTEK

Kees de Vré

4-8-14 - 09:00 Op het menu: gebreide biefstuk van kweekvlees. © Invitrocoookboek.



Kweekvleeskookboek. Prachtig woord voor Scrabble, hoewel het spel geen 5 k's telt. Maar wat is het eigenlijk? Er is immers geen kweekvlees op de markt, dus je kunt er niet mee koken. "Nee, zeker niet", glimlacht designer/filosoof Koert van Mensvoort, een van de makers. "Maar wordt een gewoon kookboek vaak gebruikt?", kaatst hij terug. De 45 speculatieve recepten, van vleesijsjes tot dodonuggets en tovergehaktballen schetsen de creatieve potentie van vlees uit de reageerbuis.

"Daarmee roept het boek vragen op en jaagt het de discussie over vleesconsumptie aan", zegt Van Mensvoort. Morgen wordt het boek in Amsterdam gepresenteerd.

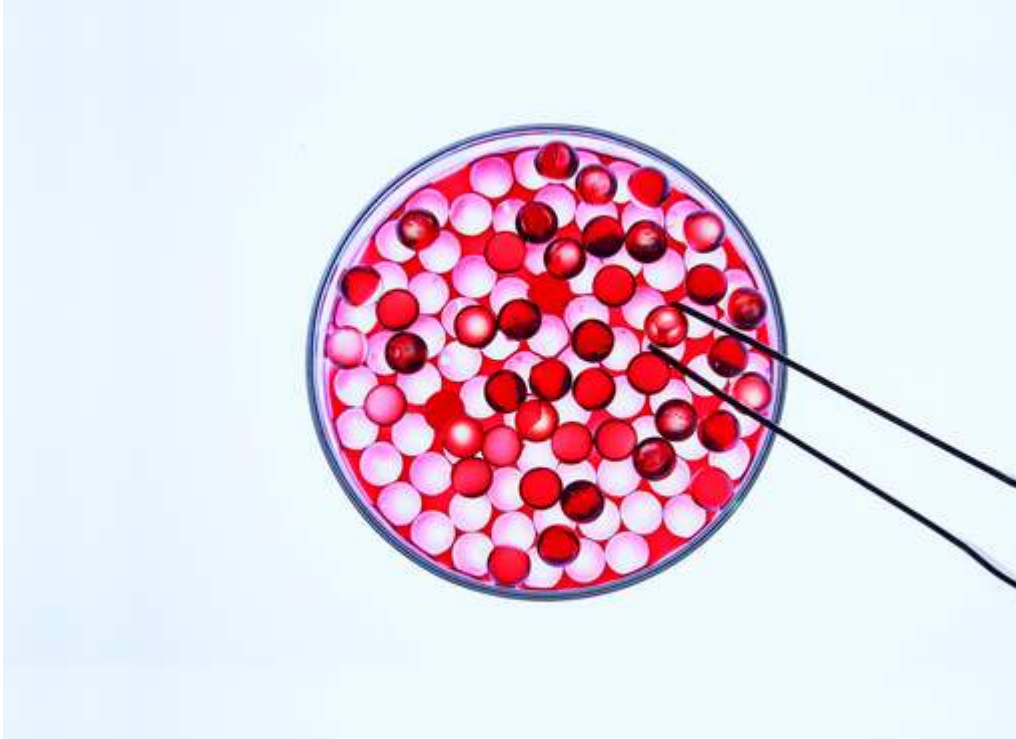
Het is vandaag precies een jaar geleden dat 's werelds eerste kweekvleeshamburger, van de Nederlandse weefseldeskundige Mark Post, in Londen onder grote belangstelling werd gebakken en geproefd. De 250.000 euro kostende vleesschijf moet een revolutie in onze eetcultuur gaan bewerkstelligen, is de bedoeling van Post en zijn financier, Google-oprichter Sergej Brin.

Vlees uit een reageerbuis

Technologie en dagelijks leven, dat is koren op de molen van de nonprofit-organisatie Next Nature Network. Drie jaar geleden begon Van Mensvoort met zijn team bij Next Nature Network na te denken over de mogelijkheden van kweekvlees. Daarbij hadden ze contact met Post en zijn team aan de Universiteit van Maastricht. Het kweekvleeskookboek is het resultaat.

Of het onze eetcultuur gaat veranderen? Van Mensvoort neigt daar wel toe. "We zijn begonnen met ons af te vragen of het kweekvlees wel een alternatief is. Mensen vinden het - terecht - niet zo aantrekkelijk om vlees uit een reageerbuis te eten. Je kunt natuurlijk de vertrouwde biefstukken, hamburgers en worsten namaken, maar kweekvlees heeft een heel eigen potentie waarvan we ons nog amper iets kunnen voorstellen."

Het is per definitie duurzaam en diervriendelijk, maar het geeft daarnaast een heel nieuwe eetervaring, wil Van Mensvoort maar zeggen. Het boek biedt een verkenning van mogelijke ervaringen.



'Vleesparels' uit het lab. © Invitrocookbook.

Het meeste extreme voorbeeld is vlees gekweekt uit een stamcel van je eigen lichaam

Koert van Mensvoort

Botbestek en vleesoesters

Zo zit er vlees op een wc-rol gedraaid dat je naar believen kunt afscheuren. Er is een gebreide biefstuk te zien, botbestek waarop vlees groeit, omdat er altijd mensen zijn die willen kluiven. Voorts zijn er vleesoesters en vleesparels uit het lab beschreven. "Dat laatste sluit aan op de behoefte van vandaag de dag om te weten waar je eten vandaan komt. Nou, uit het lab dus. Door dat beeldend te maken krijg je er meer grip op."

Het meeste extreme voorbeeld is vlees gekweekt uit een stamcel van je eigen lichaam. "Dan kun je je geliefde de meest intieme maaltijd voorschotelen die je maar kunt voorstellen. Dat lijkt inderdaad op kannibalisme, maar wij hebben geen moreel filter over het boek willen leggen. Mensen moeten zelf maar kiezen."

De auteurs zelf hebben middels een sterrensysteem al aangegeven hoe haalbaar de recepten zijn in hun ogen. De hamburger krijgt vijf sterren, het lichaamseigen vlees één ster. Van

Mensvoort: "Mark Post denkt dat kweekvlees vooral in samengestelde producten als chili con carne of pizza's kansrijk is. Ik denk zelf dat het vooral zal aanslaan bij de foodies. Die zijn in voor een deftige, bijzondere eetervaring."



Vleesoester. © Invitrocookbook.

De Persgroep Digital. Alle rechten voorbehouden.