

## Column Wim Busser

# Plant en dier

Een paar citaten heb ik direct bij lezing gearceerd. 'Op enig moment in de toekomst hebben we wereldwijd geen andere keus dan de hybride-vleestechnologische oplossingen te omarmen' was de eerste, direct gevolgd door: 'Uiteindelijk moeten fastfoodbedrijven onder ogen zien dat de rundvleesprijzen zodanig zullen stijgen dat verkrijgbaarheid en duurzaamheid met elkaar strijdig zijn'.

De bron van dit moois is een artikel in 'Innova' van onze columnist Henk Hoogenkamp, die kip in de recente Fleischwirtschaft International ook nog eens betitelt als het meeste eiwit leverende vlees dat we ons nog kunnen veroorloven. Henk staat internationaal bekend als eiwitspecialist en heeft zich in zijn arbeidzame leven tot op heden naast vlees ook verdiept in andere voedselwitbronnen, zoals melk en planten.

In zijn onlangs verschenen boek 'Plant Protein Vision' beargumenteert onze landgenoot, wiens expertise wereldwijd op waarde wordt geschat, dat het meest waarschijnlijke antwoord op de duurzaamheidsvraag toch een consumptiegroei is van plantaardige eiwitbronnen en een consumptiedaling van dierlijk eiwit, in het bijzonder vlees.

Toch is Henk een vleesliefhebber, zo heb ik zelf al vaker kunnen vaststellen. Zijn visie op de huidige en toekomstige proteïnepropositie wordt allesbehalve gevoed door een anti-vleesinborst, zoals ook bleek tijdens het MFC-Event in 2014, waar Henk een buitengewoon interessant verhaal hield over de combinatie van plant- en diereiwit in hybride vleesproducten.

Ook in de lezingen op het MFC-Event 2015, dat vorige maand plaatsvond, stonden eiwitten centraal. In het doortimmerde betoog van Clyde Don van FoodPhysica over het structureren van humane voedingseiwitten kwamen dieren, planten en combinaties aan de orde. Roland Snel van WILD Flavors & Specialty Ingredients gaf bijzonder praktische adviezen en handvatten voor het gebruik van planteiwitten in vleesproducten en Peter Geerdink van TNO illustreerde met zijn verhaal over eiwitten uit suikerbieten en algen dat de grenzen van het eiwitpotentieel nog lang niet zijn bereikt.

Het onderwerp leeft overduidelijk. Geïnteresseerden hingen met de benen buiten, maar dat zegt, eerlijk is braaf, ook iets over het beschikbare aantal stoelen.

Tot slot dan nog eentje van Henk in het kader van goed gejat is beter dan slecht bedacht: 'Millennials, de kinderen van de babyboomers die zijn geboren tussen 1984 en 2004, hebben een duidelijke voorkeur voor ambachtelijke ('apron-like') producten boven industrieel ('lab-coat') vervaardigde producten, die elke 'touch of nature' ontberen'.

Ik heb sterk de indruk dat menig vleesproductiebedrijf deze voorkeur in toenemende mate ter harte neemt en begroet ontwikkelingen op dit vlak met grote instemming. Niet alleen uit professionele interesse, maar ook uit direct eigenbelang. Ze moeten dan wel inhoud hebben en begrippen als ambacht en kwaliteit niet louter als windowdressing gebruiken.

**Wim Busser** hoofdredacteur Meat&Co.

