

Het eten van de volgende eeuw

Katja Gruijters (28) in Eindhoven is 's werelds eerste industrieel ontwerper die voedsel ontwierp dat nog niet bestaat. En de Volkskrant heeft er schuld aan. Er is al wel eens een auto-ontwerper geweest die een nieuw pastavormpje designde, en de Hema heeft wel eens taarten laten bedenken door de kunst-academie, maar pasta en taarten bestonden al. De ingrediënten van de etens-waren die Katja Gruijters ontwierp, moeten gemaakt worden uit novel food proteïns, nieuwe eiwitstructuren die onderzoekers van de voedingsindustrie nog in elkaar moeten zetten.

Bollen met iets erin. Huid en een deel van de vulling kunnen gemaakt worden van nieuwe, nog te ontwerpen eiwitstructuren. Uitgeholde aubergines gevuld met het voedsel dat nog uitgevonden moet worden.

Op deze plek in de krant verbaasden we ons enige tijd geleden over bruine producten, die langzaam maar zeker de supermarkt veroveren en die stevast worden aangeprezen als vleesvervangers. Een begrip dat meteen al niet goed smaakt, en de producten zien er ook zo vies mogelijk uit. Fabrikanten van vegetarische producten doen hun uiterste best ze op stukken vlees te laten lijken. Of op ballen gehakt. Ze worden desnoods geknead in de vorm van een varkenskarbonade, en bruin geverfd. En nog gekker, ze smaken vaak net als de zoute narigheid die snackfabrieken maken van beesten uit de bio-industrie. Dat schreven we een paar maanden geleden.

Het wekte de woede van een aantal vegetariërs, maar een studente aan de Academie voor Industriële Vormgeving in Eindhoven las het ook. En zij besloot er meteen maar op af te studeren. Ze vroeg de Volkskrant om raad. We stuurden haar op goed geluk naar de Landbouwuniversiteit Wageningen en die stuurde haar door naar de Kips leverworstfabriek (Boekos in Boekel). Want die fabriek heeft een productielijn waar vegetarische hamburgers en andere vleesvervangers worden gemaakt.

'Heel onsmakelijk om te zien en oubollig van vormgeving', zegt Katja Gruijters. En dat is nou net wat er zo merkwaardig is aan dit soort betrekkelijk nieuwe producten. Een kip ziet er uit als kip, maar McDonald's probeert ons het beest te laten vergeten door er vierkante gepaneerde blokjes van te maken die nuggets worden genoemd. De grondstof voor vegetarische vleesjes (je hebt ook al vegetarische nuggets, die er dus als die van McDonald's uitzien) bestaat vaak uit soja-eiwit, meestal bijeengehouden door kippeneiwit.

Deze vormloze, bleke, kneedbare pap biedt de ontwerper alle mogelijkheden om nieuw eten te maken. Maar het lijkt of de worstfabriek niets anders kan verzinnen dan gepaneerde stukken nepvlees. Zo gaat het al jaren. Nu staat ons iets geheel nieuws te wachten. Nieuwe, nooit eerder gemaakte grondstoffen voor nieuwe voedingsproducten. Ze heten voorlopig novel food proteïns en kunnen met hulp van biotechnologie gemaakt worden. Uit schimmels bijvoorbeeld, maar ook uit peulvruchten.

Er is al zo'n eiwitproduct op de markt, gewonnen uit schimmels, van het Engelse merk Quorn. En ja hoor: gehaktballetjes en stukjes nepkip.

In het najaar begint in Nederland een door de overheid gefinancierd groot onderzoek naar de beste manieren om goed en goedkoop nieuwe eiwitten te maken uit landbouwproducten die zo geteeld worden dat de wereld niet nog verder naar god wordt geholpen. Duurzame landbouw heet dat.

Een klein aantal producenten van voedsel doet mee aan het onderzoek. De Kips leverworstfabriek (Boekos) ook want ze hebben daar zin, zegt een woordvoerder, om 'volledig te switchen naar maatschappelijk verantwoord produceren'. Dat is ook de reden waarom de sojaburger eruit gegooid is. De hele 'levenscyclus' van de sojaburger is doorgerekend. Toen bleek dat dat ding veel milieubezwaarlijker is dan het in zijn gepaneerde onschuld lijkt.

Boekos maakt zijn burgers sinds dit jaar uit granen van dichterbij huis. Maar nog altijd lelijk. Omdat de mensen dichtbij het vroegere vleesje willen blijven. Tot we er eindelijk met z'n allen genoeg van hebben. De directie kijkt met gretigheid naar de ontwerpen van Katja Gruijters. Die zien er aantrekkelijk uit, hebben niks dat aan gebakken beest doen denken en ze kunnen, volgens Boekos, op industriële schaal geproduceerd worden.

Het zit hem niet in de techniek, het zit hem in de maatschappelijke ontwikkelingen, zegt de woordvoerder van Boekos. Het grote onderzoek naar de mogelijkheden van novel food proteïnes moet niet alleen uitwijzen wat allemaal gemaakt kan worden, maar ook of we het willen eten in de nabije toekomst.

Nou, de docenten van de designacademie in Eindhoven alvast wel. Voor de presentatie van haar eindexamenwerk waarschuwde Katja Gruijters de examinatoren dat ze geen brood mee hoefden nemen van huis. Ze verraste de dames en heren designkundigen aangenaam door haar werk te laten opeten. Ze dekte een grote tafel, nam een kok voor een dag in dienst en liet hem drie gangetjes bereiden van een maaltijd in de volgende eeuw.

Ze oogstte achten en negens. En nou was het nog behelpen. Ze had helemaal geen novel food proteïnes om nieuw eten van te boetsen, ze maakte haar ontwerpen uit bestaande ingrediënten, onder meer met producten van Quorn. Het gaf niet, want het ging nu om de aantrekkelijkheid, de smakelijkheid, van de vormen. Heel lekker. Om te zien. Alle vegaburgerfabrikanten moeten een industrieel ontwerpen in dienst nemen.

© Wouter Klootwijk