

## » KOEKJE VAN INSECTENDEEG

'Kweek gigantische hoeveelheden insecten, vermaal die tot meel en bak daar voedzame koekjes en ander lekkers van.' Met dit idee won de Amsterdamse uitvinder Bart Hogebrink onlangs de online wedstrijd *Not Invented Yet*. De juryleden van de Nederlandse versie van *De Bedenkers* waren bijzonder lovend over zijn FoodFactory. Organisator TNO, een onafhankelijk Nederlands onderzoeks-



"De meelwormtaart is klaar. Aan tafel!"

instituut, zal hem nu helpen om zijn idee in realiteit om te zetten.

Niet dat het eten van insecten (entomofagie voor de quizzers onder u) echt origineel is: in Azië of Zuid-Amerika doen ze het al eeuwen. Maar een heuse bio-industrie baseren op insecten mag gerust als revolutionair bestempeld worden. De vraag blijft echter: in hoeverre zijn wij klaar om op insectenkoekjes te knabbelen?

**BART HOGEBRINK:** "In het grootste deel van de wereld is het eten van insecten heel normaal. In Zuid-Amerika gooien ze een handje meelwormen en krekels met wat groenten in de wok. Even aanbraden en klaar. Knapperig aan de buitenkant, zacht aan de binnenkant. Lekker, toch?"

»Je kan er niet omheen: insecten zijn het voedsel van de toekomst. Ze vormen een van de oplossingen voor de problemen van deze tijd: hongersnood en milieuvuiling."

**Wat is het voordeel van jouw concept?**

**HOGEBRINK:** "Dat het op eender welke schaal kan. Je kan bij wijze van spreken een bak in je tuinhuis neerpoten en daar insecten in kweken. Gooi er een appel en wat haver bij en je hebt een mini-FoodFactory. Maar je kan ook een enorme fabriekshal vullen met miljarden insecten. Ik stel voor dat elke gemeente of stad een FoodFactory heeft op de schaal die daar nodig is. Zo hoef je de insectenkoekjes niet nodeloos te transporteren."

**Dus gewoon gigantische hoeveelheden insecten kweken en dan vermalen tot meel?**

**HOGEBRINK:** "Zo simpel is het. De keuze van insecten stel je best af op de regio. We moeten eerst kijken naar welk plantaardig voer rijkelijk voor handen is. Op basis daarvan



Een blik in de 'keuken' van de Utrechtse universiteit: hier eet men kweekvlees.



## » DONDERDAG, VEGGIEDAG

"Ik zie geen heil in het kweken van insecten", zegt Tobias Leenaert van Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA). "Insecten voelen misschien minder pijn dan zoogdieren, maar ik geef ze liever het voordeel van de twijfel. Kweekvlees kan misschien wel een interessant alternatief zijn voor de huidige vleesproductie, aangezien het dier- en wellicht ook milieuvriendelijker zou zijn. Maar insecten? Komaan, de evidente oplossing ligt voor onze neus. Er is een weelde aan plantaardige producten beschikbaar die veel gezonder zijn dan vlees."

**We zoeken het te ver?**

**TOBIAS LEENAERT:** "Natuurlijk. Wat is er in godnaam mis met fruit, groenten of granen? Er valt nog zo veel te proberen en ontdekken, want de meeste mensen eten hoogstens een paar soorten groenten en granen."



**Vegetarisme is dé oplossing?**

**LEENAERT:** "Als we de vleesproductie dier- en milieuvriendelijk willen houden, zal er onvermijdelijk minder vlees geproduceerd en geconsumeerd moeten worden. Onze huidige consumptie is allesbehalve houdbaar. Zeker als je weet dat ze in Azië steeds meer vlees gaan eten omdat hun welvaart groeit en ze om een of andere vreemde reden denken dat vlees eten een goed idee is."

**Schakelen we maar beter met zijn allen over op groenvoer?**

**LEENAERT:** "Dat zou mooi zijn, maar wij willen niemand 'bekeren' tegen zijn wil, hè. Met z'n allen minder vlees gaan eten, zou al een serieuze stap zijn. Vandaar ook onze *Donderdag Veggiedag*-campagne, waarmee we iedereen willen aanmoedigen om op donderdag geen vlees of vis te eten. Vegetariër worden is een fantastische stap: het is gezonder, je spaart het milieu en de dieren en je draagt bij tot een efficiëntere voedselvoorziening in de wereld. En volgens sommige berichten word je er zelfs potenter van."

**Vandaar dat al die konijnen...**

Tekst: Kristof Dalle

Meer info: [www.donderdagveggiedag.be](http://www.donderdagveggiedag.be)