

MEATABLE In nieuw laboratorium maken ze vlees in plaats van het uit dieren te halen

Kweekvleesmaker heeft een nieuw onderkomen in Leiden

Na een afwezigheid van vier jaar is kweekvleesmaker Meatable terug in Leiden. Het bedrijf heeft een nieuw hoofdkwartier geopend op het Leiden Bio Science Park. „Dit is een droom voor ons.”

Martijn de Meulder

Leiden ■ Het lijkt science fiction, maar in de Leidse laboratoria van Meatable maken ze vlees, in plaats van het uit dieren te halen. Hier worden op dit moment de bouwstenen gelegd voor de commerciële productie van- over enkele jaren - vijfduizend kilo vlees per dag.

„Dat kan echt, we werken er hard aan om dat mogelijk te maken”, vertelt Meatable-oprichter Daan Luining. „Eind dit jaar mogen we in Nederland officieel proeverijen gaan houden. In Singapore zijn ze al zo ver met regelgeving dat mensen onze producten in restaurants kunnen gaan eten. Voor ons is dit echt een droom. In 2018 begonnen we met zijn tweeën in een piepklein laboratorium, na deze verhuizing nemen we met negentig mensen twee verdiepingen in.”

Het nieuwe hoofdkwartier van Meatable is officieel geopend door Krijn de Nood, mede-oprichter van Meatable, die samen met de Leidse wethouder Fleur Spijker een lint doorknipt. Het bevindt zich in het vorig jaar geopende Plus Ultra-gebouw, een verzamelgebouw voor (bio)techbedrijven pal langs de Plesmanlaan.

Klein

Meatable begon indertijd klein in het Biopartner 4-gebouw op het Bio Science Park om in 2019 te verhuizen naar Delft, waar de kansen om te groeien beter waren. En nu komt het bedrijf weer terug naar Leiden. „Omdat we nu hier betere groeikansen hebben”, lacht Luining. „Hier hebben we ruimte om uit te breiden, dat hadden we in Delft niet meer. De komende tien tot vijftien jaar blijven we hier.”

Het gaat goed met Meatable lijkt



Meatable richt zich op de productie van kweekvlees.

FOTO'S TACO VAN DER EB

het, het bedrijf haalde in augustus nog dertig miljoen euro aan investering op. Een groot deel daarvan kwam van NL-Invest, een vehikel van de Nederlandse overheid. „Daarmee kunnen we de komende drie tot vier jaar vooruit. Het geeft ons de ruimte om ons kweekvlees verder te ontwikkelen en de commerciële productie op te schalen.”

Amerika

Toch kan het nog wel even duren voor we het vlees van Meatable op ons bord vinden. Het bedrijf wil na de start in Singapore vooral gaan uitbreiden in Amerika, waar kweekvlees voor menselijke consumptie inmiddels is toegestaan.

In Europa gaat het niet zo snel, Luining verwacht dat goedkeuring

voor grootschalig gebruik nog jaren op zich kan laten wachten.

Bioreactor

Het nieuwe Leidse onderkomen bestaat voor een groot deel uit geschatelde laboratoria waar de verschillende fases van de vleesproductie zich voltrekken. „We starten met stamcellen van varkens en koeien. Die kun je uit laten groeien tot spier- en vetweefsel”, legt Luining uit, terwijl hij naast een mysterieuze klikkende en pompende machine staat. „In deze experimentele bioreactor zoeken we naar de beste manier om dat te doen. De resultaten van dat onderzoek kunnen we dan herhalen in de grote bioreactoren verderop.”

Heilige graal

Uiteindelijk levert dat proces vlees op dat veel weg heeft van gehakt. „De heilige graal is natuurlijk dat je een steak kunt kweken, maar daarvoor heb je een 3D-structuur nodig waarbinnen je de cellen kunt laten groeien, zo ver is de wetenschap nog niet. Het grootste deel van het vlees wordt overigens in verwerkte vorm gegeten, zoals in worstjes en hamburgers, daar past dit product prima bij. En de markt is enorm. Want vijfduizend kilo kweekvleesproductie per dag klinkt misschien als veel, maar alleen al in Nederland wordt per dag 2,5 miljoen kilo vlees gegeten.” De duizelingwekkende getallen rond vleesconsumptie zijn er de reden van dat Meatable ooit door de twee ondernemers is opgericht: „Intensieve veehouderij is een wereld-

wijd probleem. Zowel voor de dieren, het klimaat als grondstofgebruik. Maar tegelijkertijd denken wij dat vlees blijft, de wereldwijde consumptie neemt nog ieder jaar toe”, vertelt De Nood.

Toekomst

„Vlees niet meer uit dieren halen maar kweken is veel efficiënter, beter voor de aarde en natuurlijk voor het dierenwelzijn. De stamcellen die wij gebruiken zijn afkomstig uit dieren, maar die leven gewoon vrolijk verder. Uit de cellen die wij hebben, kunnen we voortdurend blijven kweken. Zo kan het dat je in de toekomst het vlees kan eten van een koe, terwijl deze gewoon naast je in de weide staat. Dat zou toch geweldig zijn?”

„
Vlees niet meer uit dieren halen maar kweken is veel efficiënter, beter voor de aarde en voor het dierenwelzijn



Het kweekvlees wat nog niet gegeten mag worden in Nederland.



Het nieuwe lab van Meatable op het Leiden Bio Science Park.