

Onderzoek naar maatschappelijke acceptatie

Is de consument klaar voor kweekvlees?

Kweekvlees is voor de meeste mensen nog een ver-van-hun-bedshow. Een vragenronde levert uiteenlopende reacties op. Van 'geweldig dat het kan!' tot een blik vol afgrijzen. Wat de consument vindt van gekweekt vlees uit stamcellen van dieren, is voor gedragsdeskundigen een boeiend vraagstuk. Willemijn Vermeer, duurzaamheidspsycholoog en werkzaam op de Hogeschool van Amsterdam, werkte in opdracht van de Dierenbescherming aan een strategische verkenning naar de maatschappelijke acceptatie van kweekvlees.

Het leed van dieren in de intensieve veehouderij, knellende stikstofproblemen, dreiging van virussen en pandemieën; de consumptie van vlees en andere dierlijke producten schuurt meer en meer. Gelukkig zijn er alternatieven, vaak al volop verkrijgbaar, sommige nog in ontwikkeling. Zoals kweekvlees. Van dieren, maar zonder dat ze daarvoor hebben moeten lijden of sterven. Dat klinkt hoopgevend. Maar is de consument hier klaar voor?

Wat waren je verwachtingen vooraf?

"Ik denk dat ik enerzijds te positief was. Ik zag kweekvlees als hét alternatief voor vlees; een product waar mensen dol op zijn en liever geen afstand van doen. Tegelijker-

tijd is daar het fenomeen *food neophobia*; de angst om nieuwe producten te eten. Sommige mensen hebben dat meer dan anderen, maar ik herken het wel. En bij kweekvlees ligt dat natuurlijk op de loer. We zeggen liever producten uit de natuur te eten dan uit een laboratorium."

Waar komt dat vandaan?

"We spraken met een ethicus over voedselgedrag. Zij had met focusgroepen naar kweekvlees gekeken. De eerste reactie van iedereen was; 'iew, nee!', maar al snel noemden mensen de voordelen van deze producten voor natuur, dieren en klimaat. En precies die ambivalentie voelen we allemaal. Afkeer van voedsel uit een lab, gevolgd door het besef dat we er iets goeds mee doen en bij conventioneel vlees óók niet weten wat er gebeurt. We zien die koe in de wei, dan is er even niks, en vervolgens ligt er een sappig biefstukje op ons bord. Dat tussengedeelte, wat er in de slachterij gebeurt, is allesbehalve eetlustopwekkend en willen we liever niet weten."

Hoe pakte de verkenning uit?

"Wat ik mooi en hoopvol vond, en wat ik me van tevoren niet zo had gerealiseerd, is dat ons eetgedrag erg veranderlijk is. Als we iets nu nog als raar en eng betitelen, wil dat niet zeggen dat dat zo blijft. Ook onze sociale norm is dynamisch; zodra een minderheid keuzes durft te maken, bijvoorbeeld voor cellulair voedsel, en dat ook uitdraagt, kan dat van grote invloed zijn op de omgeving, die daarmee welwillender wordt om diezelfde keuze te maken. En dat biedt hoop voor nieuwe producten, zoals kweekvlees."

Wat zijn struikelblokken?

"Waar de een er niet aan moet denken om kweekvlees te eten, kan een ander niet wachten. Een gesprek hierover raakt al snel aan de discussie over conventioneel vlees. En dat is voor velen ongemakkelijk; we willen er liever niet teveel over nadenken. Dat ongemak maakt ons minder ontvankelijk voor informatie over alternatieven voor vlees. Een argument dat je vaak hoort over kweekvlees is dat het onnatuurlijk is, en daarom niet uitnodigt tot proeven. Terwijl mensen net zo makkelijk een frikandel in hun mond stoppen."

Zit dat in de mens, om weg te kijken?

"Parallel aan dit project doe ik een onderzoek naar plantaardig voedselkeuzegegedrag onder MBO studenten. Om het ijs te breken, begonnen we met de vraag; wat vind jij belangrijk in het leven? Er zaten leerlingen diervverzorging bij, die antwoordden dat ze volledig voor dierenwelzijn gingen. Toen we ze vervolgens vroegen naar hun mening over plantaardige voeding, bleek dat wel of geen vlees eten losstond van de liefde die ze voelen voor dieren. En toch, je merkt op zo'n moment dat je aan iets raakt, dat mensen zich wellicht onbewust in hun identiteit als dierenliefhebber voelen aangevallen."

Tot welke conclusies heeft het onderzoek geleid?

"Met deze verkenning hebben we vier mogelijke uitdagingen geformuleerd bij de introductie van kweekvlees. Ten eerste heeft het eten van vlees een emotionele lading; we vinden het lekker, het roept een gevoel van gastvrijheid en gezelligheid op. Ten tweede zit het eten van vlees ingebak-

De Dierenbescherming over kweekvlees

"Het onderwerp 'kweekvlees' is relevant voor de Dierenbescherming omdat het de huidige, grootschalige en kostprijs-gedreven vleesproductie met enorme dierenwelzijnsproblemen grotendeels zou kunnen vervangen," aldus Gemma Willemsen, corporate adviseur bij de Dierenbescherming. "We praten niet over stapsgewijs verbeteren, verfijnen of verminderen, maar een systeem dat door nieuwe wetenschappelijke inzichten helemaal op de schop kan. De omvang van de huidige in Nederland geslachte en gehouden aantallen dieren loopt in de honderden miljoenen. Vervanging zal niet in één keer gebeuren, maar de potentiële impact is substantieel."



Willemijn Vermeer (rechts) werkt op het lectoraat *Psychologie voor een duurzame stad* en houdt zich veelal bezig met duurzaamheidsvraagstukken; hoe krijg je mensen mee in het gedrag dat nodig is om klimaatverandering te beperken. Dat kan gaan over de energietransitie of hoe we mensen anders kunnen laten reizen. Ook is ze als docent en curriculumcoördinator werkzaam voor de master *Klimaatpsychologie en gedrag*, die professionals opleidt tot specialisten in duurzame gedragsverandering. De verkenning naar de acceptatie van kweekvlees deed ze met gedragsonderzoeker Danique Bredenoort (links) en gedragswetenschapper Reint Jan Renes.

ken in ons leefpatroon, we zijn ermee opgegroeid. Een ander aspect is dat vlees gevoelig is voor polarisatie; het roept nogal wat weerstand op als je mensen het gevoel geeft dat ze dat niet meer mogen eten. Een laatste uitdaging is dat kweekvlees abstract is, we hebben er geen ervaring mee en zodoende zijn we minder gemotiveerd om ons erin te verdiepen. Beïnvloeding van publiek door verspreiding van desinformatie ligt dan op de loer. Dat zie je al gebeuren in Amerika waar veel geld wordt gestoken in lobbycampagnes om de perceptie rond kweekvlees negatief te beïnvloeden.”

Hoe wordt straks de stap naar kweekvlees kleiner?

“Belangrijk in dit stadium is om mensen nieuwsgierig te maken naar kweekvlees en voorbeelden te geven van hoe ons dieet

door de jaren heen vele veranderingen heeft ondergaan. Benoem ook de voordelen van kweekvlees en laat die blijf koe in de wei zien. Creëer verder associaties met voedselinnovaties of productiemethodes die door mensen zijn bedacht en vertrouwd aanvoelen, zoals het brouwen van bier. Ook kan het helpen om het eten van conventioneel vlees te problematiseren. Dat is geen dankbare rol, maar zodra mensen een gevoel van ongemak krijgen, willen ze daarvan weg en gaan ze openstaan voor alternatieven. Tegelijkertijd moet je transparant zijn over de eventuele angsten en nadelen van kweekvlees en empathisch zijn. Als je erkent dat mensen het moeilijk vinden om iets vertrouwds los te laten en kweekvlees onnatuurlijk of zelfs eng kunnen vinden, maak je de stap om het te proberen straks kleiner.”

‘We zien de koe in de wei, dan even niks, en vervolgens ligt er een biefstuk op ons bord. Dat tussengedeelte, daar denken we liever niet over na. Terwijl we bij kweekvlees geneigd zijn om juist op die plek de focus te leggen.’