

Wat gaan we eten?



Carolyn Steel

*Wat gaan we eten?*

Sitopia:  
hoe goed eten de wereld kan redden

Vertaald door  
André Haacke en Ruud van der Helm

ISBN 978-90-290-9453-5

ISBN 978-94-023-1661-2 (e-book)

NUR 320

Oorspronkelijke titel: *Sitopia. How Food Can Save the World*

Omslagontwerp: DPS Design & Prepress Studio, Amsterdam

Omslagbeeld: Getty Images / Malte Mueller / *An Allegory of Sitopia*  
(2019) by Miriam Escofet

Auteursfoto: © Erroll Jones

Zetwerk: Pier Post

© 2020 Carolyn Steel

© 2021 Nederlandse vertaling Meulenhoff Boekeryj bv, Amsterdam

De uitgever heeft ernaar gestreefd alle rechten van derden te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen contact opnemen met Meulenhoff Boekeryj bv, Amsterdam.

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

*In liefdevolle herinnering aan mijn moeder en vader,  
die me altijd goed hebben gevoed.*









# Inhoud

Inleiding	11
1 Voedsel	15
2 Lichaam	55
3 Thuis	113
4 Samenleving	161
5 Stad en platteland	247
6 Natuur	315
7 Tijd	393
Noten	435
Illustratieverantwoording	469
Dankwoord	471
Register	475



# Inleiding

Enkele jaren geleden woonde ik in Edinburgh een TEDGlobal-conferentie bij. Nadat ik een week lang tientallen denkers, uitvinders, kunstenaars en activisten enthousiast had horen vertellen over hun inspirerende leven en werk, lag ik de laatste dag murw gebeukt op een zitzak. Op dat moment kwam er een lange Nederlander naar me toe die zich voorstelde als een vicepresident van Shell. ‘Ik ben op zoek naar antwoorden. Ik luister nu al een hele week naar allerlei mensen hier, maar ik heb nog niets belangrijks gehoord. We zijn hier om grote problemen op te lossen. Heb jij goede ideeën? Als je een goed idee voor me hebt, heb ik miljoenen te investeren!’ zei hij.

Naar mijn gevoel was ik dagen achtereen aan een stortvloed van goede ideeën blootgesteld, zodat ik in eerste instantie verbaasd was. Hoe dan ook, ik dacht even na over de woorden van de Shell-man en zei uiteindelijk tegen hem dat ik dacht dat het de wereld vooral ontbrak aan filosofie. ‘We zijn vergeten hoe we de grote vragen moeten stellen. Wat zorgt bijvoorbeeld voor een goed leven?’ antwoordde ik. Zijn gezichtsuitdrukking zal ik niet snel vergeten. Die veranderde van onbegrip en ongeloof in ongeduld en ten slotte woede. ‘Daar hebben we geen tijd voor!’ spuwde hij zowat uit. ‘We zijn met 7 miljard mensen die boven hun stand leven en de planeet verwoesten, en dan kom jij op de proppen met: we hebben filosofie nodig?’

Hoewel deze uitwisseling niet onmiddellijk de inspiratie voor

dit boek vormde, heeft ze wel mijn motivatie aangewakkerd. Zoals de gestreste Nederlander opmerkte, wordt de eenentwintigste-eeuwse mens geconfronteerd met een veelvoud aan levensbedreigende uitdagingen. En die uitdagingen kunnen we alleen oplossen door groots te denken, door directe actie en mondiale samenwerking. Daarover waren de Shell-man en ik het geheel eens. Waarover we van mening verschilden, was hoe we deze crisissituatie moeten aanpakken. Terwijl hij zocht naar technologische oplossingen voor de talrijke problemen, wilde ik me richten op de onderliggende oorzaken, en wel met een onderzoek naar de factoren, aannamen en keuzes die aan deze problemen ten grondslag liggen. Hoewel technologie en filosofie elkaar absoluut niet uitsluiten – beide zijn voor ons onontbeerlijk – maakte onze geprikkelde uitwisseling vanaf onze zitzakken de kloof zichtbaar die tussen beide kan opdoemen. Deze kloof wil ik in dit boek overwinnen op basis van het medium voedsel.

Waarom voedsel? Omdat voedsel verreweg het krachtigste beschikbare medium is op basis waarvan we samen kunnen nadenken en samenwerken om de wereld ten goede te veranderen. Al lang voordat onze eerste menselijke voorouders ten tonele verschenen, heeft voedsel ons lichaam, onze gewoonten, gemeenschappen en omgeving vormgegeven. De effecten van voedsel zijn zo wijdverspreid en ingrijpend dat de meeste mensen ze niet eens meer zien, en toch zijn ze even vertrouwd als ons eigen gezicht. Voedsel is de grote verbinder, de essentie van het leven en de meest voor de hand liggende metafoor. Het vermogen van voedsel om werelden en ideeën te overbruggen is een symbool van zijn ongeëvenaarde kracht. Je zou kunnen zeggen dat voedsel het krachtigste middel is waarmee we ons leven kunnen veranderen, een middel waarvan we ons tot dusver vaak niet eens bewust waren.

In mijn eerste boek *De hongerige stad* onderzocht ik hoe de voedselvoorziening van steden in de loop van de geschiedenis beschavingen heeft gevormd. In dat boek volgde ik de reis van

voedsel vanaf het platteland en de zee via wegen en spoorrails naar de markt, de keuken, de tafel en de vuilnisbelt. Op die manier werd elke fase van de reis die het leven van mensen vormgeeft zichtbaar gemaakt. Toen ik bijna klaar was met het schrijven van *De hongerige stad* besepte ik steeds meer hoe diepgaand voedsel vrijwel elk aspect van ons bestaan bepaalt. Ik gaf het laatste hoofdstuk de titel ‘Sitopia’ (van het Grieks *sitos*, ‘voedsel’ + *topos*, ‘plek’) om het fenomeen te kunnen benoemen dat ik had ontdekt: het feit dat we leven in een wereld die wordt vormgegeven en bepaald door voedsel. Soms is de invloed van voedsel zonneklaar (bijvoorbeeld als we trek hebben of als we onze broek niet dicht krijgen), maar soms zijn de gevolgen indringend en onnavolgbaar. Hoeveel mensen denken bijvoorbeeld na over de invloed van voedsel op ons denken of onze waarden, wetten, economieën, gezinnen, steden en landschappen – zelfs op onze houding ten opzichte van leven en dood?

Dit boek is het vervolg op mijn eerdere ontdekking. Voedsel geeft ons leven vorm, maar omdat de invloed ervan te groot is om te kunnen waarnemen, zijn de meeste mensen zich daar niet bewust van. In onze geïndustrialiseerde wereld schatten we voedsel niet of onvoldoende naar waarde; we willen alleen maar er zo weinig mogelijk voor betalen. Het gevolg: we leven in een slecht sitopia, waarin de effecten van voedsel overwegend schadelijk zijn. Onze grootste uitdagingen – klimaatverandering, massa-extinctie, ontbossing, erosie, watertekorten, milieuvervuiling, antibioticaresistentie en dieetgerelateerde ziekten – zijn vooral het gevolg van onze gebrekkige waardering van voedsel. Maar als wij voedsel weer naar waarde leren schatten, kunnen we het aanwenden als een positieve kracht en daar zal ik in dit boek voor pleiten. Niet alleen om aan talloze bedreigingen en ziekten het hoofd te kunnen bieden, maar ook voor de opbouw van een rechtvaardiger, veerkrachtiger samenleving waarin we een gelukkiger en gezonder leven leiden.

Net als *De hongerige stad* bestaat *Wat gaan we eten?* uit zeven

hoofdstukken die een op voedsel gebaseerde reis vertegenwoordigen. Die reis begint met een bord eten en gaat het hele universum door. Het verhaal begint met voedsel zelf, daarna volgen lichaam, thuis, samenleving, stad en platteland, natuur en tijd. In elke fase van deze reis gebruik ik voedsel als een lens waarmee ik de oorsprong en dilemma's van de huidige situatie onderzoek en tegelijkertijd de vraag stel hoe we die kunnen verbeteren.

Voedsel vormt de kern van sitopia. Toch gaat dit boek in eerste instantie niet specifiek over voedsel, maar onderzoekt het hoe voedsel ons kan helpen om onze talrijke problemen aan te pakken. We zullen geen utopia bereiken, maar als we gaan nadenken en handelen op basis van voedsel – door onze krachten te bundelen om een beter sitopia te vormen – kunnen we dat wel verbazingwekkend dicht benaderen.

1  
Voedsel







## Google hamburger

Het antwoord is technologie. Maar wat was de vraag?

– Cedric Price<sup>1</sup>

In augustus 2013 kwam in een Londense televisiestudio een groep gasten bijeen voor een belangwekkende gastronomische gebeurtenis. Onder het toezicht van gastvrouw en ITN-nieuwslezer Nina Hossain werd live het bakken en proeven van de eerste in een laboratorium gekweekte hamburger uitgezonden. De spanning was te snijden, er heerste de ongerijmde sfeer van een zaterdagochtend-kookprogramma dat was gekaapt door een of ander geheimzinnig onderzoeksbureau. In plaats van de gebruikelijke bekende gasten en luchtige pietpraat zagen we de schepper van de hamburger, professor Mark Post van de vakgroep Vasculaire Fysiologie van de Universiteit Maastricht. Ietwat ongemakkelijk zat hij op een kruk naast twee bezorgd kijkende ‘proefpersonen’: de Oostenrijkse voedingsdeskundige Hanni Rützler en de Amerikaanse voedselauteur Josh Schonwald. Beiden gingen een hapje nemen van iets wat zomaar het voedsel van de toekomst zou kunnen worden.

De hamburger werd onthuld van onder een zilveren cloche. Op het eerste gezicht kwam hij vrij normaal over, maar zijn purperachtige tint en te gladde textuur (plus het feit dat hij in een petrischaal lag) verraadden zijn unieke oorsprong. Het had vijf jaar onderzoek en 250.000 euro gekost om deze hamburger te produceren. Hij bestond uit twintigduizend spiervezels die Post ‘kweekvlees’ noemde: in vitro gekweekt spierweefsel van run-

der-stamcellen. De strengen spiervezel waren gemengd met een paar bekendere ingrediënten: eieren en broodkruimels voor de textuur, saffraan en rodebietensap voor de kleur. Richard McGeown – de kok die dit kostbare stukje proteïne ging bakken – schepte de hamburger uit het schaaltje alsof hij met nucleair afval te maken had en legde hem uiterst behoedzaam in een braadpan met gesmolten boter.

Terwijl de hamburger aan het sudderen was, werd een korte documentaire vertoond over de wetenschap achter in-vitrovlees. Met behulp van een stripverhaalachtige voorstelling en begeleid door een jazzfunk soundtrack rechtstreeks uit de ‘dino-DNA’-scène van *Jurassic Park* informeerde een fluwelen Amerikaanse baritonstem ons dat het oorspronkelijke spierweefsel voor kweekvlees wordt ‘geogost’ bij een koe met behulp van een ‘kleine en pijnloze procedure’. Nadat vet en spiercellen van elkaar zijn gescheiden, vermenigvuldigen de cellen zich via celdeling. ‘Uit één spiercel kunnen meer dan 1 triljoen nieuwe cellen ontstaan!’ snorde de bariton. De cellen smelten samen en produceren 0,3 millimeter lange ketens die rond een centrale klodder gel worden geplaatst. Hun natuurlijke neiging tot samentrekken leidt ertoe dat ze gaan opzwellen en nog meer spierweefsel produceren. Zich blijkbaar onbewust van de herhaling, verkondigde de stem enthousiast: ‘Uit een klein stukje weefsel kunnen 1 triljoen strengen worden geproduceerd. Wanneer al deze stukjes spierweefsel worden samengebracht, ontstaat exact hetzelfde product waarmee we zijn begonnen: rundvlees!’

In de televisiestudio verkondigde kok McGeown dat de hamburger klaar was. Hij serveerde hem op een wit bord met een broodje, een schijfje tomaat en een blaadje sla. ‘Dames eerst!’ kwetterde Hossain, terwijl ze het bord naar Rützler schoof. De Oostenrijkse voedseldeskundige sneed omslachtig een stukje af, staarde ernaar, rook eraan, stopte het vervolgens in haar mond en begon te kauwen. Terwijl dit ‘één klein hapje’-moment in de historie van voedsel zich voltrok, legde Post uit dat Winston

Churchill dit alles al in 1931 had voorspeld. In een essay had hij beschreven dat de mens zich op een dag zou ‘losmaken van de absurditeit’ om kippen te fokken en alleen nog de eetbare delen zou kweken met behulp van een ‘geschikt medium’.<sup>2</sup> Terwijl Post steeds enthousiaster praatte over zijn onderwerp, werd het voor de overige aanwezigen duidelijk dat Rützler haar mond aan de hamburger had gebrand. Omdat ze haar stukje kweekvlees ter waarde van 50.000 euro niet wilde uitspugen, slikte ze het dapper door. Zichtbaar met moeite beantwoordde ze Hossains op dat moment brandende vraag: ‘En, hoe smaakt het?’

Rützler lachte nerveus: ‘Ik had een zachtere textuur verwacht. Het aanbraden heeft aan de smaak bijgedragen. Ik wist dat er geen vet in zit, dus ik had geen idee hoe sappig het zou zijn, maar het lijkt erg op vlees... Eh, de consistentie is perfect... maar ik mis zout en peper!’ Na deze verklaring gaf Rützler het proefstukje door aan Schonwald. Hij bracht al snel zijn Amerikaanse hamburgerkennis te berde en verklaarde: ‘Als ik erin bijt, lijkt het een conventionele hamburger. Maar het is een nogal vreemde ervaring, want ik heb geen idee hoe vaak ik de afgelopen twintig jaar een hamburger heb gegeten zonder ketchup, zonder verschillende soorten uien, chilipepers of bacon; maar wat ik vooral mis, is vet... En wat opvallend anders is, is de smaak.’

Ondanks de gemengde kritieken bleef Post optimistisch toen Hossain vroeg wat hij van het proefgebeuren vond. Hij antwoordde: ‘Dit is een goed begin. We wilden vooral laten zien wat we kunnen. Daar ben ik zeer verheugd over. Het klopt dat vet nog ontbreekt, maar daar werken we aan.’ Tot deze ‘we’ bleek ook medeoprichter van Google Sergej Brin te behoren. Er werd een filmfragment getoond waarin hij zijn vertrouwen in het project uitsprak: ‘Soms duikt er een nieuwe technologie op die onze blik op de wereld verandert. Ik kijk altijd wat mogelijk is en of het een goede kans van slagen heeft.’ Wellicht was Brins praatje verheffender overgekomen zonder zijn Google smartbril die hem het sinistere voorkomen van een Bond-schurk gaf. Hij

ging verder: ‘Sommige mensen denken dat dit sciencefiction is. Dat is juist uitstekend, vind ik. Als datgene waar je mee bezig bent niet door sommige mensen als sciencefiction wordt beschouwd, bezit het waarschijnlijk ook niet voldoende transformerende kracht.’

Destijds in 2013 was Brin niet de enige Silicon Valley-CEO die enthousiast was over laboratoriumvoedsel. Dat jaar was een *annus mirabilis* voor deze nieuwe technologische trend. Zo verleende Bill Gates zijn steun aan maar liefst drie start-ups: Nu-Tek Salt, dat tafelzout (natriumchloride) wil vervangen door kaliumchloride; Hampton Creek Foods (later omgedoopt in JUST), dat baanbrekend werk verricht met de ontwikkeling van plantaardige proteïnen die eieren kunnen vervangen; en Beyond Meat, dat hetzelfde beoogt met kippen- en rundvlees. Naar verluidt was Gates ‘bekeerd’ nadat hij ‘kipvrije kipvingers’ van Beyond Meat had gegeten en geen verschil had geproefd met echte kip. Hij schreef op zijn website: ‘Op dit gebied staan we aan het begin van een enorme innovatie. Het stemt me bijzonder optimistisch dat veel mensen profijt kunnen hebben van een voedzaam, proteïnerijk dieet.’

Zoals altijd slaat Gates de spijker op zijn kop. Tegenwoordig is laboratoriumvoedsel big business. Grote spelers zoals Kleiner Perkins (een belangrijke investeerder van Amazon en Google), Vinod Khosla (medeoprichter van Sun Microsystems) en Obvious Corp (opgericht door de grondleggers van Twitter) willen dolgraag een deel van deze markt veroveren. In slechts een paar jaar tijd is sciencefiction werkelijkheid geworden. Bedrijven als JUST, Beyond Meat en Impossible Foods (laatstgenoemde wordt door Google, Khosla en Gates gefinancierd) richten zich op het duurdere supermarktsegment en trendy restaurants in de Verenigde Staten en andere landen. In 2018 konden de Britten voor het eerst ‘bloedende’ veggieburgers proeven toen de burgers van Beyond Meat – waarin net als in het kweekvlees van Post rodebietensap diende als nepbloed – door supermarktketen Tesco te

koop werden aangeboden. Ze waren in een oogwenk uitverkocht. In de Verenigde Staten schreven critici intussen lyrisch over de nog bloederige nepbloedhamburgers van Impossible Foods, een bedrijf dat genetisch gemodificeerd gist gebruikt om haem te produceren, de heemverbinding waaraan hemo-globine zijn naam ontleent en dat ook ons bloed rood kleurt. In 2019 behaalde Impossible Foods een enorm succes toen Burger King de Impossible Whopper te koop aanbood, net zo ‘gegrild tot perfectie’ als zijn tegenhanger van echt rundvlees.

Aangezien in de Verenigde Staten voor 1,5 miljard dollar aan kweekvlees wordt verkocht en verwacht wordt dat dit bedrag zal stijgen tot 10 miljard dollar in 2023, moest de vleesindustrie wel tot actie overgaan. Sommige fabrikanten eisten dat plantaardige vleesvervangers niet als ‘vlees’ kunnen worden aangemerkt (in 2018 werd dit in de Amerikaanse staat Missouri wettelijk vastgelegd). Andere ondernemingen, waaronder belangrijke bedrijven als Cargill en Tyson, kozen voor een andere strategie: kun je het niet van ze winnen, sluit je dan bij hen aan. Ze staken geld in start-ups als Memphis Meats dat, in de stijl van Post, in een laboratorium in-vitrovlees wil kweken voor commerciële doeleinden.

Hoe kunnen we de bliksemsnelle opmars van vleesvervangers verklaren? Behalve de zeer aanzienlijke financiële injecties hangt dit ook samen met een snelgroeiend publiek bewustzijn over de catastrofale gevolgen van de industriële vleesverwerkingsindustrie. Dit bewustzijn wordt gestimuleerd door het toenemend aantal alarmerende boeken, films en researchprojecten over de schade, wreedheid en ecologische waanzin van intensieve veehouderij: van het baanbrekende rapport *Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options* van de Verenigde Naties (2006), populaire films als *Cowspiracy. The Sustainability Secret*, boeken zoals *Dieren eten* van Jonathan Safran Foer tot recente rapporten zoals *Food in the Anthropocene* uit 2019 van de Commissie EAT-Lancet.<sup>3</sup>

Oorspronkelijk hielden landbouwers boerderijdieren vooral omdat ze konden eten wat wij niet kunnen eten. Koeien en schapen graasden tevreden gras, varkens en kippen verorberden etensresten. Nadat ze een paar jaar hun tijd hadden doorgebracht in weilanden, op heuvels en in achtertuinen – waarbij de runderen en kippen ons ook nog als bonus melk en eieren leverden – konden we ze opeten. Ervan uitgaande dat iedereen vrede had met dit onvermijdelijke eindresultaat, was er sprake van een mooie, synergetische kringloop. Intensieve veehouderij is daarentegen bijna lachwekkend inefficiënt. Een derde deel van de mondiale graanoogst wordt gevoerd aan de veestapel. Met deze hoeveelheid zouden we ook tien keer zo veel mensen van voedsel kunnen voorzien.<sup>4</sup> De industriële vleesproductie slokt een derde deel van al het waterverbruik in de landbouw op en is verantwoordelijk voor naar schatting 14,5 procent van alle broeikasgasemissies.<sup>5</sup> Voegen we hier de milieuvervuiling bij die ontstaat door de enorme bassins met giftige drek en het ongebreidelde gebruik van antibiotica, dan worden we geconfronteerd met een enorm bedrag aan verborgen kosten. Hoewel de negatieve waarde van deze milieuschade moeilijk in te schatten is, concludeerde het Indiase Centrum voor Milieuwetenschappen dat de werkelijke prijs van een industriële hamburger, als je alles zou meerekenen, eerder in de buurt komt van 200 dollar dan de 2 dollar die consumenten doorgaans betalen.<sup>6</sup>

De ethische schaduwkanten van industriële vleesproductie zijn minstens even zorgwekkend. Als het begrip ‘intensieve veehouderij’ al niet direct een orwelliaans gevoel van ongerustheid bij je oproept, kan een nader onderzoek naar deze duistere faciliteiten (in de business staan ze bekend als *concentrated animal feeding operations* – CAFO’s – ofwel ‘geconcentreerde diervoederoperaties’) daar snel voor zorgen. In dit soort productiefaciliteiten staan tienduizenden dieren dicht opeengepakt en worden ze gevoed met graan en op sojabonen gebaseerd veevoer. Het doel is dat de beesten zo snel mogelijk hun slachtgewicht bereiken. De mees-

te mensen weten diep in hun hart dat de omstandigheden in deze veehouderijbedrijven verre van ideaal zijn. En toch, zoals Jonathan Safran Foer verklaart, beïnvloedt de vleesprijs die we bereid zijn te betalen rechtstreeks de kwaliteit van het leven van het pluimvee en de overige beesten die door ons geconsumeerd worden. Als we Foers nachtmerrieachtige constatering over de Amerikaanse dierengoelags moeten geloven, nadert de vleesprijs nu al het allerlaagste niveau. Een activist vatte het als volgt samen: ‘Deze fabrieksboeren berekenen hoelang ze hun beesten op het randje van de dood kunnen houden zonder ze te doden. Zo steekt hun businessmodel in elkaar.’<sup>7</sup>

Koester je ergens diep vanbinnen toch nog de hoop dat de meeste dieren die we eten een gelukkig leven hebben gehad, denk dan toch nog eens een keer goed na. Van de 70 miljard levende have die in 2018 op ons collectieve, mondiale bord belandde, was twee derde deel afkomstig uit de intensieve veehouderij. In de Verenigde Staten was dat 99 procent.<sup>8</sup> Om een idee te krijgen van de duizelingwekkende omvang van dit alles, hoef je alleen te bedenken dat van alle zoogdieren 60 procent boerderijdieren is, 36 procent mens en de rest (krap 4 procent) in het wild leeft.<sup>9</sup> Deze cijfers moeten duidelijk maken dat onze liefde voor vlees zowel onszelf als de planeet bedreigt.

En dat is exact de crisis die de laboratoriumvoedselbedrijven van Silicon Valley het hoofd willen bieden. Josh Tetrick, de jeugdige CEO van JUST, is een overtuigd veganist en wil de ‘tweeëntwintig toepassingen van eieren’ (vermengen, opschuimen, aandikken, enz.) kopiëren. Hij begon hiermee nadat hij zich bewust was geworden van de ontstellende omstandigheden waaronder het gros van de 300 miljoen legkippen in Amerika leefde. Omdat hij besepte dat consumenten niet zomaar zouden stoppen met eieren eten, wilde hij ‘de kip uit de vergelijking elimineren’. In 2013 bracht hij Beyond Eggs op de markt. Dit plantaardig vervangingsmiddel voor eieren bestaat onder andere uit ingrediënten als erwten en oliezaad, heeft een langere houd-

baarheidsperiode en bevat minder cholesterol. Ook hoopte Tetrick dat dit product lekkerder zou smaken dan het natuurlijke kipproduct. Datzelfde jaar nog ging Just Mayo in de verkoop bij Whole Foods Market en werd positief ontvangen. In 2018 volgde Just Egg, een op mungbonen gebaseerde substantie die gekookt doet denken aan roerei. Hoewel het nog niet dezelfde kwaliteit als die van kipeieren heeft opgeleverd, is het toch weer een stapje dichterbij de verwerkelijking van Tetricks veganistische droom.<sup>10</sup>

Impossible Foods, Beyond Meat, Beyond Eggs... Het jargon dat voor laboratoriumvoedsel wordt gebruikt, klinkt nogal wonderlijk: avontuurlijk, dreigend, alsof een superheld vanuit zijn stripalbum per ongeluk in *Heerlijke nieuwe wereld* is beland. De oorsprong gaat terug op de cultuur van Silicon Valley – supersnelle technologie, gigantische winsten, meedogenloze concurrentie en door testosteron aangedreven CEO's die de planeet uit alle macht willen redden – die binnen een enkele generatie diverse aspecten van ons leven is gaan domineren. De techgiganten zijn zo machtig en alomtegenwoordig dat je verbaasd staat over hoe jong ze nog zijn. Toen gekweekt voedsel in 2013 voor het eerst voet aan de grond kreeg, was Google pas vijftien jaar actief en bestonden Twitter en Facebook nog geen tien jaar. Ondanks hun nog relatief jonge bestaan hebben deze bedrijven een onvoorstelbare invloed. Niet alleen op ons winkelgedrag, onze communicatie en het beheer van persoonlijke gegevens, maar ook op hoe ons leven in de toekomst er mogelijk uitziet. Google behaalde in 2018 meer dan 100 miljard dollar winst, waardoor het bedrijf grote bedragen kan investeren in zijn nieuwe onderzoeksafdeling Google AI. Deze Google-tak is leidend in het ontwerpen en de ontwikkeling van elk denkbaar aspect van ons digitale bestaan: van gezichtsherkenning tot zelfrijdende auto's.<sup>11</sup> Terugblikkend is de vraag niet waarom Silicon Valley zich op voedsel is gaan richten, maar waarom dat zo lang heeft geduurd.

Of deze recente voedselobsessie van de techgiganten voor jou