

Van een lepel zeewierkaviaar tot een designertas van ananasleer: is nep de nieuwe luxe?



©Athos Burez

EVELIEN RUTTEN, ELS MAES | 26 december 2022 10:00

Steeds meer luxemerken omarmen innovatieve materialen, zoals diervriendelijk nepbont en vegan leer. Zullen die ‘nieuwe’ producten ooit dezelfde exclusieve uitstraling hebben als wat ze hopen te vervangen?

Wil je ten huwelijk worden gevraagd met een diamant die vervaardigd is in een fabriek in Lommel? Sluit je weleens verrukt de ogen bij het degusteren van een lepel zeewierkaviaar? Ben je bereid enkele maandlonen neer te leggen voor een designerhandtas van ananasleer? En beroert het faux-bontkraagje je op dezelfde zintuiglijke manier als de streelezachte, dierlijke variant? Onze invulling van wat luxueus is, is vandaag niet langer uitsluitend gestoeld op begrippen als exclusiviteit, schaarste, weelderigheid en esthetiek. Ook duurzaamheid, die andere waarde, speelt een almaar prominentere rol. Grote namen uit de mode, de juwelenbranche en de gastronomie tonen zich dan ook meer en meer bereid innovatieve technieken toe te passen, wat een ongeziene evolutie oplevert in materialen en grondstoffen.

De vraag is alleen of die 'nieuwe' producten ooit dezelfde exclusieve uitstraling zullen hebben als wat ze hopen te vervangen. Om het vragenlijstje af te sluiten: zullen je smaakpapillen ooit kunnen vergeten hoe romig échte foie gras was en zich tevredenstellen met een plantaardige versie op basis van kokosvet?

1 | Faux gras

Binnen Europa is België samen met Frankrijk, Hongarije, Bulgarije en Spanje een van de weinige landen waar nog foie gras wordt geproduceerd. Maar het einde is nabij: eind 2023 zal ook hier het dwangvoederen van dieren definitief verboden zijn, en wordt de foie-grasproductie in Vlaanderen volledig stopgezet.

Een beslissing die wordt toegejuicht door al wie bekommerd is om dierenwelzijn. Maar wat is de kans dat fervente foie-grasliefhebbers zullen overschakelen op een diervrij alternatief als de 'faux gras' van Gaia? Het is een innoverend product, maar het kan het mondgevoel en de rijke smaak van dierlijke foie gras niet echt evenaren.

Sterrenchef Gert De Mangeleer (Hertog Jan): 'Ik heb inderdaad altijd graag foie gras geserveerd, van authentieke Bekegemse eendenlever, volgens mijn smaak de beste op de markt. Maar zij zijn de productie gestopt en ik wilde geen andere foie gebruiken. Tegelijk ben ik er ook niet de persoon naar om anderen tegen de schenen te schoppen. Als het niet langer verantwoord is om foie gras te gebruiken in de keuken, dan laat ik die liever ineens helemaal weg. Ik zweer bij the real deal en hoef geen alternatief.'

In Nederland is er wel een interessant bedrijf dat een alternatieve methode heeft uitgewerkt. Bij Foie Royale groeien de ganzen rustig op in Duitse boerderijen. Wanneer ze geslacht worden, hebben ze een kleine, perfect normale lever. Pas na hun dood wordt de lever ingespoten met ganzenvet, onder extreem hoge druk. Daardoor krijg je een 'foie gras' die zelfs op moleculair niveau niet te onderscheiden is van klassiek gekweekte foie. Geen vegan versie dus, maar een volwaardig compromis.

ganzenvet, onder extreem hoge druk. Daardoor krijg je een ‘foie gras’ die zelfs op moleculair niveau niet te onderscheiden is van klassiek gekweekte foie. Geen vegan versie dus, maar een volwaardig compromis.



©Athos Burez

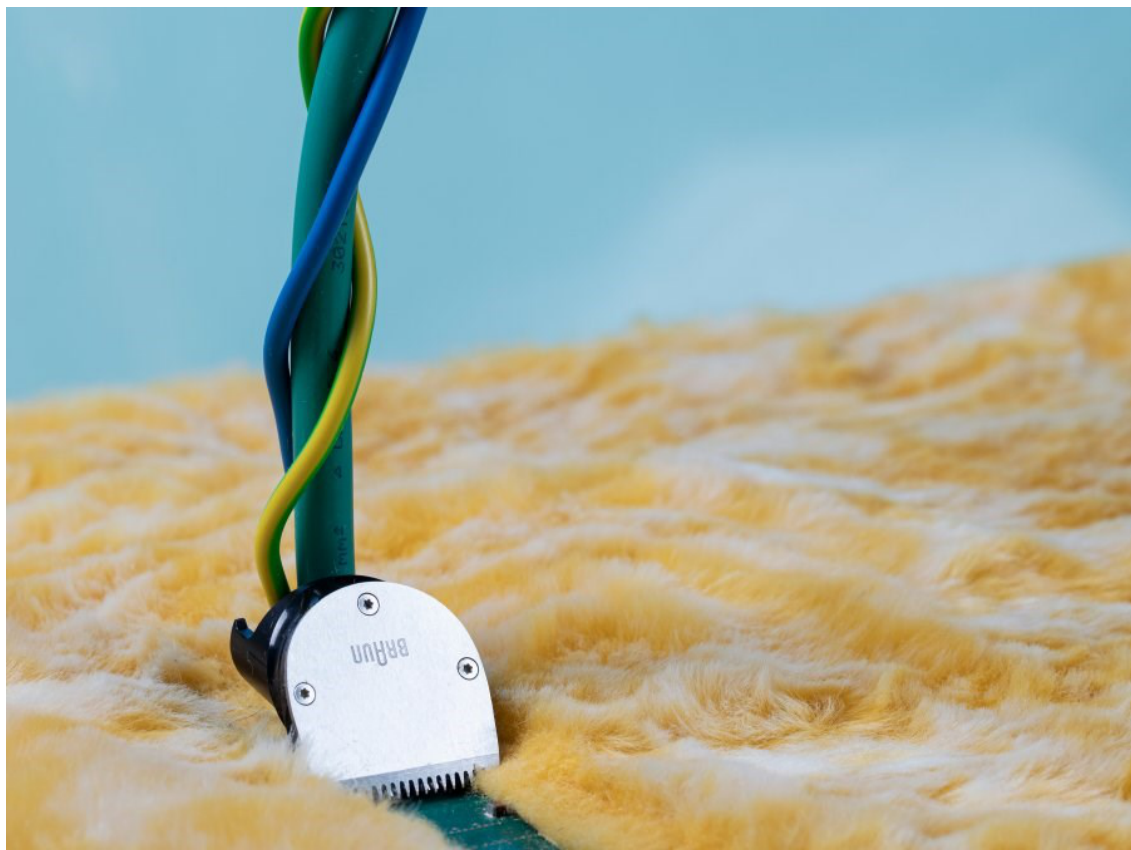
2 | Kweekbont

Kringwinkels hangen vol bontjassen met nostalgische etiketten uit de jaren 60. Maar deze flamboyante kledingstukken, lange tijd hét symbool van prestige en luxe, raken zelfs voor nog geen vijftig euro nauwelijks verkocht. Het ooit zo iconische bontimperium Pelsland ging in 2016 roemloos ten onder. De Nederlandse Susan Sjouwerman (van Instagramaccount @modeconomie), die voor het Financieel Dagblad, Vogue en Elle schrijft over economie en duurzame mode, ziet een logische reden waarom mensen vandaag geen bont meer willen dragen. ‘Het grote probleem bij bont is zeer tastbaar, want je ziet letterlijk het dierenleed als je het draagt. Daarom zijn er vandaag ook veel alternatieven voor bont: de zogenaamde faux furs. Helaas zijn dat meestal synthetische materialen, die je niet associeert met luxe. Vaak is de kwaliteit minderwaardig en verslijten ze snel.’

Helaas zijn dat meestal synthetische materialen, die je niet associeert met luxe. Vaak is de kwaliteit

Toch nemen de grote luxemerken anno 2022 duidelijk afstand van dierenpels. Luxeconcern Kering kondigde aan dat vanaf dit najaar in geen enkele collectie nog bont gebruikt wordt voor al zijn merken, waaronder Gucci, Bottega Veneta en Saint Laurent. De zoektocht naar volwaardige alternatieven is dus in volle ontwikkeling, om ons mooiere diervrije pelsjes aan te bieden. Enkele bedrijven zijn bezig met opwindende technieken, zoals 'lab grown' kweekbont, te vergelijken met kweekvlees waar ze hamburgers van maken. Dit voorjaar kondigde LVMH aan dat het met Fendi – het Italiaanse luxemerk bij uitstek dat van bont ooit zijn signatuur maakte – een twee jaar durend onderzoeksproject opstart, samen met het Imperial College London en de mode-academie Central Saint Martins. Het doel is om nieuwe biomaterialen voor de mode-industrie te ontwikkelen. 'Leren van de biologische wereld is essentieel om het milieu in stand te houden en te regenereren', zo klonk het bij LVMH. De focus zal liggen op het kweken van bontvezels op basis van keratine, het eiwit dat een belangrijke bouwstof is voor haar en nagels.

Nog een extra voordeel: bij het kweken van de keratine wordt gebruikgemaakt van gisten uit de wijn-industrie, meteen een circulair productieproces dus. De vezels die zo ontstaan, kunnen worden 'gesponnen' tot fijne haartjes, dons en bont. De techniek staat nog in de kinderschoenen, maar bij LVMH zijn ze hoopvol dat ze in de toekomst niet met synthetisch namaakbont, maar met écht bont kunnen werken, niet afkomstig van dieren, maar vervaardigd in een lab.



©Athos Burez

3 | Ersatzkaviaar

Laten we de realiteit niet verbloemen: kaviaar is nóg een luxeproduct waarvoor dieren moeten sterven. De vangst van wilde steur, het verhandelen en zelfs het bezitten van wilde kaviaar is al sinds 2010 verboden. Wie nu een lepel kaviaar degusteert, heeft dus te maken met kweekkaviaar.

In Turnhout wordt al sinds 2002 Belgische kaviaar vervaardigd. Die Royal Belgian Caviar is de lieveling van sterrenchefs als Peter Goossens (Hof van Cleve). Bij Zilte serveert Viki Geunes op maat gerijpte viseitjes van het concurrerende bedrijf Imperial Heritage Caviar, eigendom van de Belgische familie Colman. Wie een blik werpt op de menukaarten van gerespecteerde restaurants, ziet dan ook meteen dat kaviaar nog lang niet is afgeschreven. De delicatessen worden met opgehoopte lepels tegelijk geserveerd.

Toch is er ook een tegenbeweging op gang gekomen. Zelfs bij de betere viswinkels kun je alternatieve potjes ‘diervriendelijke’ nepkaviaar vinden, met merknamen als Cavi-Art, Tzar Caviar of Cavinoir. Die nepeitjes worden op ingenieuze wijze vervaardigd van plantaardige ingrediënten als zeewier of moleculen van andere vis, zoals makreel of zalm.

Die producten zien er misschien uit als kaviaar, maar kunnen de subtiele, gelaagde smaak van het origineel niet benaderen. Chefs gaan liever op zoek naar smaakvollere alternatieven. Zoals Nicolas Decloedt, chef van Humus x Hortense (Brussel) en pionier in de veganistische gastronomie. ‘Ik ben geen voorstander van namaak. Niet voor vlees, vis of viseitjes. ‘Nep’ heeft een negatieve connotatie en we brengen liever een positief verhaal. Volgens mij valt kaviaar ook niet na te maken, dus moet je gewoon iets nieuws ontwikkelen.’

Decloedt maakt gebruik van de befaamde ‘texturas’ die in 1997 door topchef Ferran Adrià op de kaart zijn gezet: plantaardige geleermiddelen waarmee zachte, gelatineuze eitjes gevormd kunnen worden van zowat elke vloeistof. ‘We maakten onlangs kaviaar van rode biet. We vertrokken van een smaakvolle jus van rode biet, gemengd met agaragar. Als je die druppeltje per druppeltje in ijskoude olie laat vallen, krijg je meteen een stolling en nemen ze de vorm en textuur aan van kaviaar. Je kunt dit met eender welke vloeistof doen.’

Voor wie het wat minder complex wil, is er nog een plantaardig alternatief uit Japanse hoek: tonburi of zogenaamde landkaviaar. Dat zijn zaadjes van de houkigi of zomercipres. Die zien er ook uit als kleine eitjes en smaken naar een kruising tussen artisjok en broccoli.



©Athos Burez

4 | Labdiamanten

Geen enkel luxeproduct wordt met zoveel romantiek omgeven als diamanten. Natuurlijk ontgonnen kwaliteitsdiamanten zijn zeldzaam, het verwerkingsproces is omslachtig en niet onomstreden. En wat doen we als de stenen uiteindelijk ooit opraken? Diamanten die in een laboratorium worden geproduceerd, bieden tegenwoordig een antwoord dat ecologisch verantwoord, transparant, duurzaam, sneller én goedkoper is. In Lommel wordt momenteel werk gemaakt van een heuse 'Diamond Valley': het Indiase bedrijf Heyaru is zich aan het specialiseren in de productie van diamanten. Het Antwerpse juwelenmerk Idyl veroverd de wereld met diamanten die uit een lab komen, en telt celebrity's als Jessica Alba tot zijn fans.

Steeds meer merken gebruiken deze edelstenen, die je met het blote oog niet kunt onderscheiden van diamanten die uit de natuur komen. Op moleculair vlak is er namelijk geen enkel verschil. Alleen een analyse in het lab kan uitsluiten of een diamant uit de grond komt of uit het lab. Bij Labgems, een diamantbedrijf in Antwerpen, verkopen ze momenteel beide soorten stenen: natuurlijk en 'lab grown'. Sales representative Gerard Vandereyt bevestigt dat de vraag toeneemt. 'De prijs is een pak lager, terwijl de kwaliteit dezelfde is.'

Toch is de diamantwereld op haar hoede, omdat ze vreest dat dit soort labdiamanten als natuurlijke diamanten zouden worden verkocht. Zij beklemtonen dat je misschien geen verschil ziet tussen deze stenen, maar dat betekent niet dat ze evenveel waard zijn. ‘Alleen échte diamanten blijven hun waarde behouden’, zegt Vandereyt. Geen ander object stelt de discussie over wat luxe is zo op scherp als diamant. De waarde komt voort uit schaarste, meent Steven Boelens, medeoprichter van het Belgische diamant- en juwelenbedrijf Baunat. ‘Mensen die echte diamanten kopen, doen dat allang niet meer wegens de schittering. De essentiële reden om echte diamant te kopen, is de waarde. Een gemiddelde, natuurlijke diamant is drie miljoen jaar oud en schaars. Een diamant die in het lab wordt gemaakt, is drie maanden oud en je kunt er zoveel van produceren als je wil. Het draait dus niet om de esthetiek – beide objecten zijn mooi – maar om de intrinsieke waarde. Zo is een authentiek schilderij van Picasso ook miljoenen euro’s waard, en een perfecte replica maar enkele duizenden.’



©Athos Burez

5 | Vegan leder

Kwaliteitsleer werd lang gezien als een duurzaam materiaal, want het is bijna onverslijtbaar. Met uitzondering van exotische leersoorten van dieren die puur voor hun huid worden gebruikt, zoals slangen of krokodillen, is de overgrote meerderheid van het klassieke rundsleer een restproduct van de voedingsindustrie. Daar zou je je mee kunnen troosten als je de voorkeur geeft aan een leren perfecto die een mooi patina krijgt doorheen de jaren: zolang er vlees wordt geconsumeerd, zullen we dierenhuiden hebben, dus zou het geen zonde zijn om dat 'afval' niet te gebruiken? Een lederen zetel, tas of jas werd altijd als een kwaliteitsitem gezien, een versie in 'skai' of plastic nepleer allesbehalve. Dat beeld wordt nu drastisch bijgesteld en de jongste jaren waren de diervrije leeralternatieven niet te tellen: bij Mercedes introduceerden ze voor hun Vision EQXX autozetels van cactusleer, Xandres heeft sneakers van appelleer, Chanel stuurde een model met een hoed van ananasleer de catwalk op.

Pionier op dit vlak is de Britse Stella McCartney, de dierenactiviste die al sinds het begin van haar carrière geen enkel dierlijk product gebruikt voor haar collecties. Haar bedrijf investeert al jaren in materiaalinnovatie, en deze zomer lanceerde Stella McCartney de eerste designertas gemaakt van mylo, een nieuw materiaal op basis van schimmels. Makkelijkheidshalve 'paddenstoelenleer' genoemd, want de basis van het veelbelovende materiaal is mycelium, het ondergrondse dradennetwerk waar paddenstoelen uit groeien. Zelfs Hermès, het ultieme merk voor luxelederwaren, verkent paddenstoelenleer als alternatief. Samen met het Amerikaanse bedrijf MycoWorks werd drie jaar lang gewerkt aan een diervrij materiaal, dat voor het eerst gebruikt werd in een nieuwe versie van de 'Victoria'-reistas. Het perspectief op volledig vegan Hermès-tassen is nog erg ver weg, maar het symbolische belang van dergelijke experimenten is groot. Terwijl 'nepleer' ooit gezien werd als een minderwaardige plastic stof, heeft 'vegan leather' een luxestempel meegekregen.



Terwijl 'nepleer' ooit werd gezien als een minderwaardige plastic stof, heeft 'vegan leather' een luxestempel meegekregen. ©Athos Burez