

# Belgische bakkersreus Puratos wil brood bakken op Mars

*Als een kolonie mensen naar Mars verhuist, eet die mogelijk Belgisch brood. Puratos, de leverancier van bakkerij-ingredienten, ontwikkelt samen met de NASA en de ESA een manier om brood te maken op de rode planeet.*

Moonshots - grote, risicovolle en mogelijk disruptieve onderzoeksprojecten op lange termijn - worden doorgaans gelinkt aan grote techbedrijven zoals Google. Maar ook Puratos waagt zich eraan. In zijn laboratorium in het hoofdkantoor in Groot-Bijgaarden onderzoekt de Belgische leverancier van bakkerij-, patisserie- en chocolade-ingredienten of hij brood kan bakken op Mars, voor het geval daar over enkele decennia een mensenkolonie neerstrijkt. 'Het wordt moeilijk om op Mars in voldoende voedsel te voorzien', zegt CEO Daniel Malcorps. 'We bekijken hoe ons bedrijf een bijdrage kan leveren.'

Puratos heeft voor het project contact met de Amerikaanse ruimtevaartorganisatie NASA, zijn Europese evenknie ESA en zijn Russische tegenpool Roscomos. Over hoe ver die samenwerking gaat, is de CEO vaag. 'We zitten niet in een of ander consortium, maar er zijn akkoorden met de drie organisaties en we werken goed samen. Meer kan ik daar nu niet over kwijt.'

Als het plan lukt, wordt Puratos een intergalactische speler. Nu al is het een wereldspeler. Vorig jaar verkocht Puratos in ruim honderd landen voor net geen 2 miljard euro producten als margarine, broodverbetersaars, broodmixen, granen en vullingen voor patisserie. Zowel aan de bakker om de hoek als aan grote industriële bakkerijen zoals La Lorraine. Europa is goed voor de helft van de omzet.

'We zijn een jaar bezig met het Mars-project', zegt Malcorps. 'In ons labo staat een container, waarin we graan proberen te kweken. We dromen ervan zulke containers naar Mars te sturen.' Hoeveel Puratos investeert, wil hij niet kwijt. 'We investeren elk jaar 100 miljoen euro, en een deel daarvan gaat nu naar het Mars-project.'

Het ruimte-experiment lijkt pure sciencefiction. Malcorps beseft dat ook. 'Mensen denken misschien dat we knettergek zijn geworden. Maar alles wat we met dit project leren, kunnen we ook op aarde gebruiken. Het is bijvoorbeeld de bedoeling in grote steden graan te telen in containers.'

In het project is ook een belangrijke rol weggelegd voor zuurdesem, het paradepaardje van Puratos. De bacteriën in zuurdesem doen brood rijzen en zijn een alternatief voor gistschimmels. 'Gist kweken op Mars wordt moeilijk, daarom rekenen wij op zuurdesem', zegt Malcorps. Hij kan putten uit de omvangrijke zuurdesemdatabank die het bedrijf in 2013 bouwde in de Belgische grensgemeente Sankt Vith. 'Daar bewaren we 115 desems uit twintig landen.'

Volgens Puratos - dat zelf geen gist verkoopt - ligt de toekomst van brood in zuurdesem. Het bedrijf bouwde in de afgelopen jaren al zes zuurdesemfabrieken, waarvan twee in België. Daar komen er nog vijf kleinere bij. Dit jaar nog openen nieuwe fabrieken in Bulgarije en Turkije de deuren. 'Puratos is de wereldwijde marktleider in zuurdesem', zegt Malcorps. 'In de Verenigde Staten zijn we zelfs de enige producent op grote schaal.'

Ook financieel verwacht Malcorps veel van zuurdesem. Naast technologie (zie hiernaast) en overnames moet zuurdesem ertoe bijdragen dat de omzet van Puratos tegen 2030 naar 5 miljard euro stijgt.

'Zuurdesembrood heeft niet alleen een lekkere smaak en een goede textuur, het is ook veel langer houdbaar dan gistbrood. Dat is belangrijk in tijden waarin mensen vaker onregelmatig en onderweg eten.'