



De ambitie van Ojah is BEETER

Geen vlees, geen vis. 't Is BEETER.

Minder vlees, meer gezondheid en milieu. Alleen al het groeiend aantal vegetarische kookboeken laat zien dat er sprake is van een trend. Hoe sterk die trend is, bleek afgelopen oktober toen de 'Vegetarische Slager' in Den Haag een winkel opende. Het loopt storm. Allemaal belangstellenden die niet in de war waren geraakt door de tegenstelling in de beroepstitel: 'vegetarische slager'. Het assortiment maakt het allemaal nog verwarrender. Japanse, Chinese en Italiaanse gerechten die onmiskenbaar doen denken aan kip, varken en gemalen beest. Zo zien ze eruit, zo smaken ze ook. Maar ze zijn het niet. Er komt vlees noch vis aan te pas. Alle gerechten zijn plantaardig, bereid met vleesvervangers.

Dat vleesvervangers eruit zien als vlees, komt omdat het niet iedereen lukt om in een eenmalige ommezwaai over te stappen van kipkluijjes op pompoenhachee of preitaart. De carnivoor in ons is daarvoor nog te prominent aanwezig. Dus beginnen we stapje voor stapje; als deeltijdvegetariër. Trouwens, waarom zou een puur plantaardige snack of tussendoortje er niet vleesachtig uit mogen zien? Geïnspireerd door die nuchtere constatering togen voedseltechnologen Frank Giezen, Wouter Jansen en Jeroen Willemssen aan het werk. In de keuze van

de grondstof, de juiste samenstelling van de ingrediënten en het ontwikkelen van een proefopstelling om het product te produceren, ging enorm veel tijd zitten. Innoveren is een kwestie van geduld en tegenslagen overwinnen. Maar toen het moment voor de eerste echte proeverij eenmaal was aangebroken, klonk een kreet van herkenning: "Ojah!" Dat was de smaak die ze zochten. Neutraal, beetje hartig, en het mondgevoel dat hen al die tijd voor ogen had gestaan. Zo hadden ze altijd gewild dat het zou smaken, en zo smaakte het ook. Zo'n 'patentmoment' moet je vasthouden. Vandaar de naam van het bedrijf: Ojah.

Kauwsensaties

Het resultaat van jarenlang noest opschalingonderzoek en experimenteervlijt is nu bij de Vegetarische Slager te koop. Beeter heet 't! Een productnaam waaruit zelfverzekerdheid en ambitie spreekt. Wie te horen krijgt dat het wordt gemaakt van niets anders dan soja en water gelooft zijn eigen smaakpapillen niet. Want het is sappig en heeft een stevige beet waardoor het de instinctieve behoefte bevredigt om lekker te kauwen. Met die beet of 'bite' is

}} Het productieproces maakt het mogelijk om te variëren; van de malsheid van kip tot de stevigheid van inktvis. Alle kauwsensaties zijn maakbaar.}}

nog iets bijzonders aan de hand. Het productieproces maakt het mogelijk om ook daarin te variëren; van de malsheid van kip tot de stevigheid van inktvis. Alle kauwsensaties zijn maakbaar.

Derde generatie vleesvervangers

De bedenkers en makers van Beeter typeren hun producten als de derde generatie vleesvervangers. Niet alleen omdat het compleet vrij is van dierlijke ingrediënten maar vooral omdat je er, in tegenstelling tot eerdere vleesvervangers, alles mee kan doen wat met gewoon vlees ook kan. Stoven als draadjesvlees, bakken als hamlap of karbonaden, braden als kip, pocheren als kabeljauw, grillen op de barbecue; je kunt het qua bereidingwijze zo gek niet bedenken of het gaat met Beeter. Marinades, kruiden of specerijen doen de rest.

Circa drie miljoen Nederlanders geeft aan minstens één dag in de week geen vlees te willen eten. Maar slechts twintig procent daarvan lukt het daadwerkelijk om zo'n vleesloze dag te praktiseren. Een niet te onderschatten consumentencategorie die een kwaliteitboost in het vegetarisch segment dus best kan gebruiken. Voor deze vleesverlaters is er nu eindelijk een product op de markt dat de overstap zowel aantrekkelijker als eenvoudiger maakt. Niet in de laatste plaats omdat de lekkere hapjes die ervan kunnen worden bereid, ook nog vezelrijk en vetarm zijn, cholesterolvrij en rijk aan eiwitten. En dat krijg je allemaal binnen bij de hutspot, de spaghetti, de saté of de roerbakshotel. Voor het eerste is er een vleesvervanger die smaakt zoals de vegetarisch kok dat het liefst wil. Dat wil zeggen: elke keer anders; afhankelijk van de behoefte, zin of gelegenheid.

Slag om de smaak

Beeter wordt duurzaam geproduceerd. De grondstoffen worden in één stap verwerkt. Er is weinig water voor nodig en het energiegebruik is naar verhouding laag. Dat het product geen geur- en smaakstoffen bevat en E-numervrij is, spreekt eigenlijk vanzelf. In grote en kleine hoeveelheden verpakt, maakt het de toepasbaarheid in kant- en -klaarmaaltijden, maaltijdsalades, sausen, soepen, quiches, snacks en stampotten alleen maar aantrekkelijker. Industriële producenten zullen er van smullen.

Wanneer Beeter massaal in de supermarkten verkrijgbaar zal zijn, weten ze bij Ojah nog niet. Alle opties worden onderzocht. Want nu de slag om de smaak is gewonnen, wordt het tijd de markt te veroveren. Medio 2011 opent Ojah de deuren van haar productiefabriek. Vanaf dan is Beeter breed verkrijgbaar in allerhande varianten en maaltijden. Via www.eetbeeter.nl blijft iedereen op de hoogte. ■

