



De teriyaki lijkt op een afgescheurd stukje kippenvlees dat is gekookt voor de soep. Het oogt vezelachtig. Opgebakken in de pan bijt het weg als een heel mals sateetje, met dezelfde knapperige korst. Dit is een heel ander soort vleesvervanger dan alles wat er tot nu te koop was. De VVV van Den Haag heeft het er in het weekend druk mee, om toeristen door te verwijzen naar De Vegetarische Slager.

BANKIER OP BEZOEK

Wat is voor jou de belangrijkste financiële drempel op weg naar duurzaamheid? Met deze vraag gaat directeur Matthijs Bierman van Triodos Bank Nederland op bezoek bij ondernemingen.

+ TEKST JAN BOM + FOTOGRAFIE ANNE HAMERS

VISIT DE VEGETARISCHE SLAGER

Net kip

Toen de Vegetarische Slager alleen nog maar boer was, besloot hij van de ene op de andere dag op te houden met het eten van vlees. Dat was nog lang voordat hij Marianne Thieme van de Partij voor de Dieren leerde kennen, waar hij in 2008 mee trouwde. Het was de varkenspest die voor hem de deur dichtdeed.

Jaap Korteweg (1962) was al voor de eeuwwisseling niet het type dat een programma als 'Boer zoekt vrouw' nodig had om de wereld te verkennen of een bijzondere vrouw te vinden. Hij had de vakbond voor akkerbouwers opgericht, die zich inzette voor een wel heel erg idealistisch doel: afspraken tussen boeren en consumenten maken om het landbouwoverschot in Nederland weg te werken. Hij was 'het eeuwige gedoe' beu. Boeren die scholden: 'Jullie willen geen fatsoenlijk bedrag voor jullie eten betalen.' Consumenten die terugscholden: 'Jullie produceren veel te veel.' Met als resultaat dat het overschot in arme landen werd gedumpt, waar lokale markten werden verziekt.

Vanuit west-Brabant keek Korteweg dus wat verder dan Roosendaal en Breda. Hij zag zo rond 1997 de eerste biologische producten in de schappen van supermarkten komen, keek eens rond op een biologisch akkerbedrijf en dacht bij zichzelf: daar kan ik in technisch opzicht nog wel wat aan verbeteren. Hij brak radicaal met de geitenwollensokkenlandbouw door Duitse wetenschap te introduceren in de vorm van precisielandbouw, waarbij hij met behulp van satellieten en GPS zijn tractoren tot op de centimeter nauwkeurig over het land kon sturen.

Korteweg bleef ook daarna alert op ontwikkelingen. Hij leerde Jos Hugense, de directeur van Meatless in het nabij gelegen Goes kennen, die begonnen was van zoete lupine brokjes namaakvlees te maken. Niet fraai als vervanger

van een biefstukje, wel perfect om te verwerken in loempia's, shoarma, giros, kroketten, zelfs deels ter vervanging van vlees in rookworsten. En alsof het zo moest zijn, deden drie voedseltechnologen op een vrijdagmiddag een ontdekking, zoals dat alleen in de wetenschap kan gebeuren. Van de sciencefictionschrijver Isaac Isamov is de uitspraak: "De meest opwindende zinsnede die je hoort in de wetenschap is niet 'eureka' (ik heb het!), maar 'dat is grappig'." In Wageningen klonk het nog net even anders: 'Oh ja.' Uit het laboratorium kwam een vezelachtig stuk sojavlees tevoorschijn, dat bij opbakken dezelfde 'beet' bleek te hebben als echt vlees. Reden voor boer Korteweg om in 2009 in de auto te stappen en hoogstpersoonlijk te gaan proeven, bij de ontdekkers. Jeroen Willemsen (1972) is inmiddels vennoot van de bv Ojah, met als eerste en enige product de vleesvervanger Beeter.

De eerste winkel aan het Spui in Den Haag financierde Korteweg met eigen middelen, aangevuld met subsidie die hij van het ministerie kreeg via Kiemkracht, een initiatief van Nederlandse akkerbouwers, die ook het telen van lupine in Nederland stimuleren. Een belangrijke adviseur was Nico Koffeman, senator voor de Dierenpartij. Chef-kok Marco Westmaas van Hotel Elzenduin marineert de lappen Beeter op smaak en maakt het presentabel in diverse vleesvarianties: charsia BBQ, teriyaki, indian curry en yakitori.

Bierman: "Hoe kwam je op het idee van de Vegetarische Slager?"

Korteweg: "Vier jaar terug ben ik gestart om lupine te telen bij andere biologische boeren. Ik kan het zelf niet: lupine moet zure grond hebben en ik zit op kalkrijke jonge zeeklei. Lupine is wat betreft de samenstelling van aminozuren een hele goede vleesvervanger. Ik had contact met Meatless en de afspraak

Jaap Korteweg (links), de Vegetarische Slager en Jeroen Willemsen, de maker van de nieuwe vezel: "Je kiest niet voor dit product omdat het een vleesvervanger is, maar omdat het bijdraagt aan gezonde leefstijl: het bevat geen cholesterol en het aandeel verzadigd vet is minimaal."





gemaakt dat ik het biologische deel van de markt zou kunnen bedienen. Lupine is een gewas dat het in biologische kweek heel goed doet.”

Bierman: “Het is niet zo vreselijk veredeld dat het kwetsbaar is geworden.”

Korteweg: “Je hebt vergeleken met de gangbare landbouw een gelijke opbrengst. Met door en door veredelde tarwe heb je bij gangbare tarwe tot twaalf ton per hectare opbrengst en met biologische tarwe maar zes ton. Lupine kan met weinig mest toe, maakt zelf stikstof aan.”

Bierman: “Werd lupine niet eerst voor diervoer gebruikt?”

Korteweg: “Hier in Nederland wel, in andere landen werd het ook voor menselijke consumptie gebruikt. Direct als boon, in een potje, maar ook als meel voor koekjes en brood. Lupine is een natuurlijke broodverbeteraar, het blijft langer vers. Wij maken er ook puntbroodjes van: een beetje gelig, zoals maïsbrood. Mijn basisidee was: het moet mogelijk zijn om vleesvervangers te produceren die met de smaak van vlees kunnen concurreren. Smaak is het enige emotionele argument. Voor de rest zijn er alleen maar rationale argumenten om minder vlees te eten: het is goed voor de planeet, goed voor de gezondheid, goed vanwege het lagere energiegebruik. Er is maar één tegen: de smaak. Daar ligt de sleutel.”

Bierman: “Is het niet smaak én emotie? Voelen mannen zich niet sterker na het eten van vlees? Als je in Wisconsin niet een halve kilo T-Bonesteak opeet, dan gaat het niet goed met je, zo is de cultuur.”

Willemsen: “Die cultuur bestaat nog niet zo lang. Het is nog maar van drie, vier generaties

dat we elke dag vlees zijn gaan eten.”

Bierman: “Misschien vijftig jaar geleden was er in het weekend vlees, op maandag de restjes, op dinsdag nog jus. In Botswana is dat vandaag de dag nog steeds zo.”

Korteweg: “Ik hoorde over de vinding van Jeroen toen ik bij een lupineverwerker was. Je moet eens contact opnemen met Ojah, want dat stuk vlees dat jij zoekt, dat kunnen zij leveren. Dat was anderhalf jaar terug.”

Bierman: “Toen liep je al met het idee van de winkel rond?”

Korteweg: “Dat plan is twee tot 2,5 jaar terug ontstaan.”

Bierman: “Blijft het bij één winkel, of wil je ook in supermarkten een hoekje nemen?”

Korteweg: “We zijn benaderd door de slager van 2008, Arno Wapenaar in Vlaardingingen. Die opende in oktober een nieuwe zaak en wilde daar de beste vleesvervangers neerleggen. Hij heeft gekozen voor basisproducten van Ojah die wij verder op smaak brengen. Daarna zijn we in gesprek geraakt met de koepel van meesterslagers. Het zijn er 24 in Nederland en ze stellen hele hoge eisen aan de kwaliteit. Ze komen proeven. Ze denken erover om de helft van ons assortiment te gaan voeren.”

Bierman: “Dat is slim. Als mensen daadwerkelijk minder vlees gaan eten, mist de meester-slager met geschikte vleesvervangers geen omzet.”

Korteweg: “Precies: negatief zou je kunnen zeggen: slagers hebben het meest te verliezen. Of positief: het meest te winnen om hierin mee te gaan. En ze zien het ook het best, gek genoeg. We deden een smaaktest in Rondom Tien, op tv. Daar zat een typische kiloknaller-slager. Hij zei: over twintig jaar is vlees een

luxeproduct geworden; de techniek van de vleesvervangers gaat het gewoon winnen. Hij heeft ons product geproefd en was gelijk overstag. Ik moet van mijn kant zeggen: onze kennis van het bereiden van het product zit bij de vleesindustrie. Als je vleesvervangers wil maken, dan moet je bij slagers zijn.”

Bierman: “Is bij een slager het prijsverschil tussen vlees en vleesvervangers ook niet wat kleiner, in vergelijking met een supermarkt met kiloknallers?”

Korteweg: “We hebben nu toch nog te weinig aanvoer om de supermarkten te kunnen aanleveren. De productielocatie moet nog gerealiseerd worden, dus het kan nog niet eens. Dus: de slagers eerst, de groenteboeren daarna misschien. Delicatessenzaken en als laatste stap de supermarkt.”

Willemsen: “Medio 2011 gaat onze productie-faciliteit open. Begin 2010 hebben we apparatuur gehuurd en hebben we enkele tientallen tonnen Beeter geproduceerd en ingevroren. We hebben 56 uur achter elkaar in een fabriek gestaan om maar zoveel mogelijk kilo's te maken.”

Bierman: “Hoe ben jij op dit spoor van vleesvervangers gekomen?”

Willemsen: “Ik ben nu 38. Een jaar of drie geleden ben ik gaan nadenken over de toekomst. Dochtertje van drie, zoonnetje op komst. Ik wil graag ouder worden dan mijn vader en over een half jaar hoop ik die mijlpaal te bereiken. Er zit een erfelijk gerelateerde ziekte in de familie. Ook ik had een te hoog cholesterol, terwijl ik toch voor mijn gevoel goed leefde, goed at, sportte. Maar toch: een te hoge bloeddruk. Toen ben ik serieus gaan nadenken. Wat gebeurde? Ik ben van origine een chemisch

“Als je goede vleesvervangers wil maken, dan moet je bij slagers zijn”

Slager Jaap Korteweg laat Matthijs Bierman proeven: “Vlees van stamcellen, dat gaan we niet doen. Als je nu ziet hoe ver ze zijn, na 46 jaar: een flubbetje op een schaalpje.”



technoloog, die in Wageningen onderzoek deed voor grote levensmiddelenconcerns. Veel resultaten waar je nooit meer iets van terugziet. We speelden op een vrijdagmiddag met een apparaat. Daar kwam een product uit waar we eigenlijk niet naar op zoek waren, maar zo gaat dat wel vaker met uitvindingen natuurlijk. We zeiden: laten we dit eens opbakken. We doen er wat peper en zout bij en we gooien het in de pan. Dat was onze Ojah-ervaring. We hadden een product met dezelfde beet als vlees: vezelachtig.”

Bierman: “Waar zocht je dan wel naar?”

Willemsen: “We zochten naar nieuwe manieren om eiwitten te modificeren, maar niet met het doel om vleesvervangers te maken. We vroegen onszelf af: gaan we onze kennis verkopen aan de hoogste bidder, het gekende model vanuit de onderzoeksweld, of gaan we het zelf doen? De uitvinder, Frank Giezen, en ik besloten voor het laatste. Maart 2009 is Ojah bv officieel opgericht. De derde collega die ook bij de vinding betrokken was, Wouter Jansen, is er in 2010 ook bijgekomen.”

Bierman: “Maar een van je drijfveren is om mensen een vleesvanger aan te bieden.”

Willemsen: “Eerder gezondheid dan een vleesvervanger. De groep consumenten die principieel geen vlees eet, wordt steeds groter, maar heel groot is het aantal nog niet. Dus richten we ons liever op de groep potentiële vleesverminderaars, die ons product ook koopt van wege een gezonder eetpatroon.”

Bierman: “Je zit meer in de Beccel-hoek, dan in de vegetarische hoek?”

Willemsen: “Ja, en de ontwikkeling gaat door. We werken nu alweer aan de derde generatie Beeter. Voor de eerste was dat sojameel. Onze

soja voldoet aan strenge duurzaamheidseisen, maar je moet het toch van ver halen. Daarom kijken we voor de tweede generatie ook naar lokaal beschikbare eiwitbronnen, zoals lupine, erwten en aardappel. We denken zelfs aan algen, ook al zal dat letterlijk een groen product opleveren, met een meer maritieme smaak, maar ook gezonde omega 3 vetzuren.”

Bierman: “Heeft de Vegetarische Slager ook belangstelling voor vlees dat op stamcellen in

een laboratorium is gegroeid?”

Korteweg: “Dat gaan we niet doen. Als je nu ziet hoe ver ze zijn, na 46 jaar: een flubbetje op een schaalpje. En als je nu ziet hoe ver Jeroen al is, dan ben je het paard achter de wagen aan het spannen. Uiteindelijk is het plantaardig eiwit toch het begin. Ik geloof er niet in. Ook niet in insecten en larven, waar eveneens eiwitten in zitten. Ik verkoop ze niet, in de slagerij. Wel zeewier, vers en gedroogd.”

DE WEDERVRAAG AAN BIERMAN

Korteweg en Willemsen: “We zijn beiden klant van Triodos Bank. We zien een bank niet alleen als financier, maar ook als netwerk van andere bedrijven en consumenten. En als adviseur. Je hebt ons verhaal nu gehoord. Heb je suggesties, zie je zwakke plekken?”

Bierman: “Ik zie geen zwakke plek. Ik denk dat dit een briljant nieuw concept is. Het eigenwijze van de naam moet je vooral vasthouden. De Vegetarische Slager. Spicy No Tuna. Van zulke woordgrapjes houden duurzame consumenten, Cultural Creatives. Het is even wennen, want een slager kan niet vegetarisch zijn, maar daarna begin je die tegenstelling leuk te vinden. Ook geweldig dat je met ronde bedragen werkt: vier euro, in plaats van 3,98 euro. Het heeft de uitstraling: jongens, geen flauwekul. Volgens mij is dat goed aangevoeld: er is zoveel wantrouwen tegenover bedrijven met al die trucjes en kleine lettertjes.

“Ik denk dat jullie heel kritisch moeten zijn in het vinden van het juiste groeitempo: met wie

werk je samen? Zoek heel zorgvuldig je partners uit: niet te groot, niet te klein. Laat je niet meeslepen door mensen die de prachtigste ideeën hebben en je een hoop tijd kosten, maar kies voor partijen die er wat bij te winnen hebben dat jij succesvol bent.

“Ik vind het heel leuk om te horen dat je met de meesterslagers gaat samenwerken, een partij die kwaliteit bovenaan heeft staan. Je kunt in de toekomst ook aan de biologische slager denken, wanneer ook de grondstoffen voor de vleesvervangers biologisch zijn, de soja, de lupine. Ik vind de keuze voor vakslagers een slimme, omdat je dan uitgaat van kwaliteit. Ik vind een slager die zowel biologisch als niet-biologisch vlees in de etalage heeft liggen veel lastiger uit te leggen dan dit.

“Ik heb de yakitori geproefd en ik vond het heerlijk. Lekker krokant korstje, sappig, doe mij maar een stapel van die doosjes voor thuis.” ■