

Topgeheim: vleesvervangers

Van onze verslaggever
Mac van Dinther

OCHTEN Henk Schouten is een oude rot in de wereld van vleesvervangers in Nederland. Dus als een concurrent een fabriek opent, is hij erbij. Maar hij mag alleen proeven, niet kijken. 'Wat? Mogen we de fabriek niet zien? Dat vind ik flauw.'

Maar de deuren van de fabriekshal van Ojah blijven angstvallig gesloten. We mogen de opslaghal zien, de kantine, het directiekantoor met zijn zwartleren stoelen. Door het raam is een glimp op te vangen van de productiehal. Verder komen we niet.

Sorry, zegt Jeroen Willemsen, commercieel directeur van Ojah. 'Wij maken een uniek product. Alle grote jongens liggen op de loer. Als die onze machines zien, weten ze te veel.'

De belangen zijn groot, beaamt algemeen directeur Frank Giezen. 'Ik vind het jammer dat we zo geheimzinnig moeten doen. Maar we zitten hier met ons hele hebben en houden in. Ook privé. We hebben een voor-sprong. Die willen we graag nog even houden.'

Vleesvervangers zijn een groei-markt. In 2001 werd voor 27 miljoen aan vleesvervangers gekocht in Nederland. In 2009 was dat gegroeid tot 62 miljoen. Wat nog maar een zandkorrel is op de berg vlees die jaarlijks wordt gekocht ter waarde van 5,5 miljard euro. Maar toch: dubbele groeicijfers.

Geen wonder dus dat producenten zich verdringen om een graantje mee te pikken. En ze zijn allemaal op zoek naar hetzelfde: een product dat vlees misschien niet helemaal kan vervangen, maar op zijn minst even kan doen vergeten. Iets met de *bite* en de sappigheid van echt vlees.

Ojah beweert dat ze hebben gevonden: Beeter. Honderd procent plantaardig kunstvlees, zonder toevoegingen, benadrukt Giezen. 'Soja en water, meer is het niet.' Drie tot vijf keer minder milieubelastend dan kip, het klimaatvriendelijkste stukje vlees. Aangeprezen als de 'nieuwe generatie vleesvervanger'.

Beeter is een uitvinding van Giezen, Willemsen en Wouter Jansen, drie voedseltechnologen die elkaar kennen van de universiteit van Wageningen. De ontdekking was min of meer toeval. 'Maar dat dwing je ook af', zegt Giezen.

Een jaar of vijf jaar geleden stuiten ze tijdens testen op een product dat de onregelmatige vezelachtige structuur van vlees verrassend dicht benadert.



Jeroen Willemsen (links), commercieel directeur van Ojah, bakt samen met zijn kok, tevens enige werknemer, enkele Beeter-producten, de vleesvervangende noviteit van zijn bedrijf. De onregelmatige vezelachtige structuur van Beeter komt overeen met die van vlees. Foto Marcel van den Bergh / de Volkskrant

Klassieke vleeseters, vegetariërs en flexitariërs

Voor ruim een kwart van de Nederlanders is vlees onmisbaar. Gevraagd naar de frequentie waarin ze vlees eten zei 26,6 procent elke dag. Dat zijn de echte vleesminnaars. Aan de andere kant van het spectrum staan de principiële vegetariërs: 3,9 procent zegt nooit vlees te eten. De meerderheid, 70 procent, bestaat uit mensen die af en toe vlees eten. De grootste groep (30 procent) eet vier tot zes keer per week vlees, een iets kleinere deel (27,5 procent) komt op twee tot vier keer per week.

11,5 procent eet nul tot twee keer per week vlees. Tot dit middensegment hoort ook de groeiende groep flexitariërs: drie tot vier miljoen mensen die een of meer keer per week geen vlees eten. Zij zijn een belangrijke markt voor makers van vleesvervangers. In een derde van de Nederlandse gezinnen komt wel eens een vleesvervanger op tafel.

Bron: Erik de Bakker en Hans Dagevos: Vleesminnaars, vleesminderaars en vleesmijders. LEI-rapport 2010-003.

Met steun van het ministerie van Landbouw onderzochten ze de mogelijkheid om de productie op te schalen.

Dat is gelukt. Tot vorig jaar werd Beeter geproduceerd op een geheime locatie. Maar sinds deze week heeft Ojah de beschikking over een

eigen fabriek in het Gelderse Ochten met een capaciteit van 800 ton Beeter per jaar.

Ze beginnen bescheiden. 'We mikken op een productie van tien-duizend kilo per maand', zegt Giezen.

Ojah heeft drie directeuren en één werknemer: een kok. 'Jeroen doet de verkoop. Wouter en ik staan aan de machines.' Het startkapitaal van 1,5 miljoen werd opgebracht door investeringsmaatschappijen (PPM Oost en Start Green), aangevuld met eigen geld.

Beeter is een halffabricaat dat verwerkt moet worden tot een eindproduct. Dat gebeurt onder andere door de Vegetarische Slager met een winkel in Den Haag. Er zijn gesprekken gaande met een grote producent die aan supermarkten kan leveren, zegt Giezen.

Koks zijn enthousiast over het plantaardig vlees. Maarten de Jong van restaurant Puur in Berg en Dal heeft Beeter op zijn menukaart staan, in een ratatouille met zoetzure paprikacrème. 'Maar je kunt het ook mooi krokant bakken. Gasten vinden dat het naar zwezerik smaakt.'

Ron Peerenboom van het Haagse HamburgZ ontwikkelde een hamburger van Beeter. 'Je moet er wel wat mee doen, want het spul zelf smaakt naar niks.' Hij heeft Beeter gekookt in bouillon en met eiwit en kruiden gekneet tot een hamburger die binnenkort op de kaart staat en op de opening wordt rondgedeeld.

Schouten, zelf producent van vegaburgers onder het merk GoodBite, neemt een hap en knikt instemmend. 'Smaakt goed.' Nu nog weten hoe het gemaakt wordt.