

'Nepvlees' op basis van soja en vooral biologisch geteelde lupine wordt steeds populairder

Vegetarische slager turnt ook verstokte vleeseter om

Toonaangevende restaurants, natuurvoedingswinkels en binnenkort ook supermarktketens weten inmiddels de vegetarische slager te vinden. Het succes zit hem in zijn producten: vegetarisch, maar met het uiterlijk, de smaak en de bite van echt vlees. TEKST JOS VAN DUINEN | FOTO'S DE VEGETARISCHE SLAGER

Dierenwelzijn wordt een steeds belangrijker argument voor consumenten. Meer mensen kiezen voor vleesvervangers, al dan niet van biologische oorsprong. De groei van de Vegetarische Slager in Den Haag lijkt niet te stuiten. Wekelijks komen er verkooppunten bij. Het bedrijf onderhoudt momenteel met vier Nederlandse supermarktketens en is in gesprek met een biologische versgroothandel.

Samenwerking met topkoks

De kans om een botje tegen te komen is vooralsnog nihil, maar verder lijken de producten van de Vegetarische Slager verdacht veel op vlees. En dat moet ook, vindt directeur Jaap Korteweg. "Vlees is voor velen een verslaving. Wij richten ons niet op vegetariërs die vlees niet lekker vinden. Daar kunnen we niets voor doen. Zeventig procent van de vegetariërs is vrouw. Je ziet vooral bij mannen de angst om een leven zonder vlees te moeten leiden. Dat is geen leven, vinden ze. Ik heb er zelf ook zo over gedacht en kan daar dus heel goed inkomen. Argumenten om minder of geen vlees te eten kennen ze al, maar die worden vaak verdrongen vanwege dat schrikbeeld om zonder vlees te moeten leven. Wij proberen met onze producten die angst weg te nemen."

De tonijn is tonijnkleurig, de kipstukjes ruiken naar kip en de spekjes scheiden zelfs een rode vloeistof af als je ze bakt. Of dat nog niet genoeg is, zet ook de smaak de vleeseters op het verkeerde been. "We proberen de smaak van vlees na te bootsen. Hierin hebben we de samenwerking gezocht met topkoks en met echte slaggers."

Lupine

Jaap Korteweg is naast zijn werk voor de Vegetarische Slager ook biologisch akkerbouwer en medeoprichter van Bio-Trio, een biologisch akker- en tuinbouwbedrijf in Langeweg. Er worden onder meer kruiden, kolen, spinazie, wortelen en uien geteeld. André Jurrius uit Randwijk teelt op zijn bedrijf de Lingehof lupine voor de productie van vleesvervangers. De eiwitrijke lupineboon zorgt voor de textuur en de bite van het namaakvlees, is rijk aan vezels en heeft een laag vetgehalte. Ideaal dus om gerechten te maken die



Picknicken tussen de lupine.

wel op vlees lijken, maar niet de milieu- en gezondheidsnadelen van vlees hebben. Het idee om lupine, overigens ideaal als wisselooft omdat het de grond verrijkt met stikstof, te gaan telen ontstond vijf jaar geleden. Korteweg was toen bezig met het oprichten van de Vegetarische Slager en vroeg Jurrius, toen nog collega-akkerbouwer, om het gewas te gaan telen voor de productie van vleesvervangers.

Het begon met een kleine winkel in Den Haag en is inmiddels uitgebreid naar meer dan 100 verkooppunten, voor een groot deel natuurvoedingswinkels, door het hele land. Ondertussen liggen de producten ook in de vitrines van 'gewone' slagerijen en zijn ze te vinden op de menukaarten van diverse toonaangevende restaurants. Momenteel is Korteweg in gesprek met vier Nederlandse supermarktketens die interesse in zijn product hebben getoond, en wordt er overleg gepleegd met Udea om de producten eenvoudiger via natuurvoedingswinkels en de biologische horeca te kunnen vermarkten. Recent is er ook interesse vanuit andere Europese landen en vanuit Amerika. Korteweg: "We hebben de capaciteit en zijn er klaar voor om een behoorlijke slag te maken."



De winkel in Den Haag

Jaap Korteweg:
“Biologisch is
belangrijk, maar
vegetarisch
staat voor ons
bovenaan”



Korteweg, die zelf ooit jager is geweest, weet waar hij het over heeft als hij over de vleesindustrie praat. “Ik ben opgegroeid in een boerenfamilie. Mijn ouders hadden een gemengd bedrijf, mijn favoriete tante had een kippenboerderij.” In 1998 schakelde hij met zijn akkerbouwbedrijf om naar biologische teelt. “In die tijd ben ik ook vegetariër geworden. De varkenspest brak uit, dat was voor mij de druppel. Het was niet gemakkelijk voor me, ik was namelijk een enorme liefhebber van vlees. Eerst probeerde ik het met biologisch vlees, maar toen zag ik een poster van Loesje hangen: ‘Hoe biologisch het varken ook geleefd had, dood wilde hij niet.’ Toen was ik om. Ik wilde het dier uit de keten halen en het graan en de bonen die we als veevoer gebruiken voor ons eigen voedsel gaan gebruiken.”

Slagersjassen en witte tegeltjes

Het logo van de slager, een lachende vrouw in Jugendstijl, die een bos peen als een geslachte trofee om haar schouders heeft hangen, is bedacht door Nico Koffeman. Koffeman, conceptontwikkelaar, bedacht eerder de beroemde tomaat van de SP. Hij is lid van de Eerste Kamer voor de Partij voor de Dieren, de partij die geleid wordt door Marianne Thieme, de vrouw van Korteweg. Het logo van de slager spreekt aan, net als de naam ‘Vegetarische Slager’. Korteweg: “Dat is natuurlijk een tegenstrijdigheid, het kan niet. Onze naam veroorzaakt kortsluiting in de hoofden van mensen, waardoor ze hem niet snel meer vergeten.” In de winkel in Den Haag worden slagersjassen gedragen en zitten er witte tegeltjes op de muur. “We proberen, uiteraard met een knipoog, het gevoel van de ambachtelijke slager

neer te zetten. Zo verpakken we onze producten niet in groene maar in zwarte bakjes. Maar bovenal ligt onze sleutel bij de smaak. Het is het product dat het moet doen. Ons product is volgens topkoks spectaculair. En als je product goed is dan zijn er verder niet veel woorden meer nodig.”

De producten van de slager zijn – ook al is vooralsnog slechts een klein deel biologisch – inmiddels in meerdere natuurvoedingsspecialzaken te koop. “Biologisch is belangrijk, maar vegetarisch staat voor ons bovenaan. Het hoofdingrediënt van onze producten is biologische lupine. Sommige producten uit ons assortiment zijn 100% biologisch en zullen binnenkort biologisch gecertificeerd worden. Wij werken met sojabonen die niet geteeld zijn in kwetsbare gebieden en die niet genetisch gemanipuleerd zijn. We gebruiken een eiwitrijk deel van het sojameel, dat nog niet biologisch te verkrijgen is. Mocht het wel zover komen, en we zijn er mee bezig, dan overwegen we om naast onze huidige producten een biologische variant op de markt te brengen. Dat doen we omdat er een aanzienlijk prijsverschil zal ontstaan en we ook de vegetariërs voor wie biologisch geen hoge prioriteit heeft willen blijven bedienen. Het plantaardige blijft voor ons immers voorop staan.” ■

Jos van Duinen is werkzaam bij Natuurvoedingwinkel Brandnetel in Leiden
Zie ook: www.devegetarischeslager.nl



‘Kip’ wraps