

Inspelen op opkomst flexitariër

De revolutie van de vegetarische slager



Bitterballen van lupine

Bij de Vegetarische Slager in Den Haag waan je je in een echte slagerij: er liggen gehaktballen, shoarma en kip. Toch kwam er aan dit 'vlees' geen dier te pas. Wat dan wel? "Lupine", zegt de vegetarische slager Jaap Korteweg. "Een plant met eiwitrijke bonen." Koks zijn er enthousiast over. "Eindelijk een vleesvervanger waar je als kok ook wat mee kan."

Tekst: Dorien Dijkhuis

Korteweg was niet altijd 'slager'; vroeger was hij akkerbouwer. Er liggen verschillende gebeurtenissen ten grondslag aan zijn carrièreswitch. Als boer bespoot hij zijn land met chemische middelen, zoals iedereen deed in die tijd. Maar langzaam werd hij zich bewust van de schade die die landbouwmethode aanrichtte aan mens en milieu. Dat wilde hij niet meer. Hij ging over op biologische bedrijfsvoering. Zo werd Korteweg de eerste biologische akkerbouwer van West-Brabant.

In dezelfde tijd brak de varkenspest uit. Voor Korteweg was dat een reden om vegetariër te worden. Lastig, want hij was een groot vleesliefhebber. Ineens moest hij anders

gaan eten, want echt goede vleesvervangers had je toen nog niet. En lekkere al helemaal niet. Hij miste de smaak en de bite van vlees. Dat zette hem aan het denken. "Die dieren doen niets anders dan tarwe, bonen, soja en gras omzetten in iets dat wij lekker vinden. Waarom hebben we daar in deze tijd eigenlijk nog een dier voor nodig? Is er geen mogelijkheid om direct een op vlees lijkend product te maken van het plantaardige eiwit dat we als veevoer gebruiken?" Zo gezegd, zo gedaan. Korteweg ging op zoek naar een manier om het dier uit de keten te halen.

Lupine als alternatief

In zijn zoektocht naar de ideale grondstof

stuitte Korteweg vijf jaar geleden op lupine. Dat gewas werd in Nederland tot de Tweede Wereldoorlog op grote schaal verbouwd. Tegenwoordig zie je het vaak in tuinen, omdat het prachtige paars-witte bloemen geeft. Maar als het aan Korteweg ligt, staat Nederland er straks weer vol mee. Het is namelijk de perfecte grondstof voor goede vleesvervangers: de bonen van de plant zijn nog eiwitrijker dan vlees, ze barsten van de vezels en het is nog makkelijk (én biologisch) te telen ook. Het heeft een fantastische voedingswaarde, zegt Korteweg. "Met de vezels, de eiwitten en de kwalitatief erg goede aminozuren is lupine ten eerste precies wat we nodig hebben in ons westerse dieet. Ten tweede heb je niet de



Paul Bom



Jaap Korteweg

nadelen van vlees: geen vet, geen dierenleed, geen vleesgerelateerde problemen zoals resistente bacteriën en antibiotica, minder CO2-uitstoot en er is minder landbouwgrond nodig. Voor het maken van één kilo vlees heb je drie kilo grondstof nodig. Voor het maken van één kilo vegetarisch vlees heb je maar driehonderd gram nodig."

Enthousiaste koks

Vijf jaar geleden liet Korteweg een stuk biologische lupine aanplanten door een boer. In samenwerking met een wetenschapper, een conceptmaker en een topkok ging hij aan de slag om van lupine 'vlees' te maken. Als ex-carnivoor weet hij als geen ander wat ervoor nodig is om een carnivoor te overtuigen een vleesvervanger te eten: het moet dezelfde structuur, bite en smaak hebben als vlees. En dat lukte. Het resultaat ligt in de schappen van zijn winkel en op de borden van menig restaurant. Het aantal koks dat er enthousiast over is groeit met de dag. Martin van Zomeren van restaurant In Den Rustwat bijvoorbeeld, en Robert Kranenburg kookt ermee bij Palazzo. Paul Bom, kok en productontwikkelaar bij de Vegetarische Slager, vindt het geen wonder dat zoveel chefs er enthousiast over zijn. "Het product is gewoon ongelooflijk goed", zegt hij. "Opierendag ging SBS6 met stukken gebakken kip van de Vegetarische Slager de straat op. Niemand geloofde dat het geen echte kip was. Persoonlijk vind ik dat het zelfs beter smaakt dan echte kip. Het 'vlees' smaakt als een kip die dertig weken heeft rondgedarteld op een Franse boerderij."

Het succes van de vleesvervanger komt volgens Bom en Korteweg doordat het écht naar vlees smaakt. Maar waarom zou je als vegetariër iets willen proeven dat naar vlees smaakt? Korteweg: "Wij maken geen producten voor overtuigde vegetariërs, maar voor vleeseters". Bom: "Het biedt grote kansen voor de horeca. Er zijn steeds meer mensen die liever niet elke dag vlees willen eten, ook niet als ze uit eten gaan. De flexitariër is enorm in opkomst: mensen die wel vlees eten, maar het bewust een paar dagen per week laten staan. Omdat het beter is voor het milieu en/of voor de gezondheid. Door vegetarisch vlees te serveren, komen restaurants tegemoet aan de wensen van die nieuwe gast. Er was nooit echt een goed alternatief. Ja, soja, maar dat is niet voor je lol. En zeker niet als je uit eten ging. Vleeseters hebben nu ook een alternatief als ze een dag geen vlees willen eten."

Van topkeuken tot eetcafé

Koks zijn heel blij met het alternatief. Niet alleen omdat ze tegemoet kunnen komen aan de wensen van hun gasten, maar ook omdat het niet altijd even leuk is om vegetarisch te koken. Althans, niet in elk restaurant of eetcafé, zegt Bom. "Het vegetarische repertoire van veel koks bestaat vaak uit niet meer dan een groentequiche of een kant-en-klaarproduct zoals een groenteburger of voorgepaneerde camembert. Daar kun je als kok zelf niet zoveel mee. Het is een eindproduct. Het verschil is dat vegetarisch vlees geen eindproduct is maar een ingrediënt waar je zelf nog van alles mee kunt, net als met

vlees. Verder hoeft je geen nieuwe technieken te leren want je kunt het gewoon als vlees bereiden, maar je kunt je natuurlijk er ook door laten inspireren tot bijzondere bereidingen. Niet voor niets wordt vegetarisch vlees in allerlei verschillende keukens gebruikt. In topkeukens, maar ook in eetcafés. Op de Grote Markt in Den Haag heeft bijna elk café wel iets van de Vegetarische Slager op de kaart staan: of het nu bitterballen zijn, een broodje gehaktbal of kipsaté. Ik zie het zo: je hebt allerlei soorten vlees: kip, rund, varken, kalf, lam, wild ... en vlees van de Vegetarische Slager. Een perfecte manier om al je gasten te bedienen: vleeseters, vegetariërs en flexitariërs."

> [HorecaEntree](#) <

Momenteel is de Vegetarische Slager in gesprek met verschillende horecagroothandels. Tot die tijd kunnen chefs en ondernemers terecht op www.vsx1.nl.

