

‘De vegetarische gehaktballen zijn onze grootste klapper’

De World Week for the Abolition of Meat begint vandaag, een actie tegen het eten van vlees. Nederland doet niet mee, maar het aantal ‘parttime vegetariërs’ groeit hier wel.

Van onze verslaggever
Mac van Dinther

DEN HAAG ‘Heeft u nog wat van dat stoofvlees dat ik laatst had?’, vraagt een vrouw aan slager Tom. ‘Dat vonden ze thuis erg lekker.’ Een man die na haar komt, wil zes ballen gehakt en een doosje kroketten. ‘Doet u ook nog maar wat spekblokjes.’ Ze gaan beiden de deur uit met een tas vlees waar geen bloed aan kleeft.

De Vegetarische Slager mag er dan uitzien als een echte slager – witte tegels, marmeren toonbank – het vlees dat hij verkoopt is hartstikke nep. Nagemaakt van soja en lupine-eiwit. Griezellig goed nagemaakt, dat wel.

Vandaag begint de World Week for the Abolition of Meat, uitgeroepen door een internationaal gezelschap radicale anti-vleesactivisten. In een via internet (meat-abolition.org) verspreide resolutie pleiten zij voor een totaal verbod op vlees: ‘Omdat vlees eten onnodig is’, ‘omdat de omstandigheden waaronder dieren leven en geslacht worden, leed berokkent’, en ‘omdat bewuste wezens niet onnodig mishandeld en gedood moeten worden.’

In onder meer Engeland, Duitsland, Frankrijk en de Verenigde Staten worden deze week acties gevoerd tegen het eten van vlees. Nederland doet dus niet mee. Maar de discussie om minder vlees te eten, speelt hier wel. ‘Vlees afschaffen? Van ons mag het’, reageert Floris de Graad, directeur van de Nederlandse Vegetariërsbond (NVB). ‘Maar het is wel een radicale stap. De vraag is of je zoiets kunt opleggen.’

De NVB zoekt het meer in de weg der geleidelijkheid. Zo ondersteunt de bond oproepen voor het invoeren van een vleesvrije dag. Aanvankelijk was dat Vleesvrije Vrijdag, nu *Meatless Monday*. ‘Dat bekt beter.’

Nederland telt een stabiele groep van 800 duizend vegetariërs. ‘Maar er is een grotere groep die open staat voor onze opvattingen’, aldus De Graad. ‘We zijn onlangs een campagne begonnen voor vegetarisch eten in bedrijfskantines. Tot mijn verrassing sloeg dat heel goed aan.’

Het zou volgens de NVB-directeur een hoop schelen als vlees duurder wordt. ‘Je zou alle maatschappelijke kosten in vlees moeten doorrekenen: de milieubelasting, het watergebruik, het klimaateffect. Dat kan een omslag bewerkstelligen.’



De Vegetarische Slager in Den Haag, de eerste winkel in Nederland die is gespecialiseerd in vleesvervangers.

Foto Guus Dubbelman / de Volkskrant

Elke dag een stukje vlees is ingeburgerd sinds de Tweede Wereldoorlog. ‘Best kort dus’, zegt onderzoeker Hans Dagevos, van Wageningen Universiteit, die vorig jaar een onderzoek publiceerde getiteld *Vleesminnaars, vleesminderaars en vleesmijders*. Het aantal vleesminderaars groeit, vooral onder kritische, hoogopgeleide consumenten. De groep zogenoemde parttime vegetariërs, ‘flexitariërs’, wordt geschat op 3 tot 4 miljoen. Maar de gemiddelde vleesconsumptie daalt niet of nauwelijks. Die ligt al jaren rond de 85 kilo per hoofd van de bevolking.’

De grootste drempel zijn onze vastgeroeste gewoontes, zegt Dagevos. ‘Veel consumenten zijn bang dat ze iets tekort komen als ze geen vlees eten.’ Dat is niet zo en dat zou best meer uitgedragen mogen worden. ‘Je valt echt niet om van bloedarmoede als je een dag geen vlees eet.’

De Britse *Daily Telegraph* signaleerde onlangs dat ‘vegetarisch’ uit is. Britse supermarkten zetten steeds vaker *meat free* op hun vleesvervangende producten. Het woord vegetarisch schrikt vleesetende consumenten af die best willen minderen, maar geen vegetariër willen worden.

Dat is precies de groep waar de Vegetarische Slager op mikt, zegt Lizzie Knip, verantwoordelijk voor de marketing. ‘Wij willen consumenten verleiden, niet dwingen.’ De Vegetarische Slager, de eerste winkel in Nederland die gespecialiseerd is in vleesvervangers, is drie maanden open. Het gaat goed, zegt Knip. De Indian Curry met lapjes namaakvlees is een hardloper en de spekjes zijn ook erg gewild. Maar de grootste klapper is de gehaktbal, zegt slager Tom. ‘Die zijn niet aan te slepen.’

‘Deze burger smaakt het gezondst’

Kunnen vleesvervangers een alternatief zijn voor echt vlees? We laten twee proevers testen: Jacinta Bokma – ‘flexitariër’ en redacteur van de website devegetariër.nl – en Ron Peerenboom van Burgerz – een nieuw hamburgerrestaurant in Den Haag. Ze proeven vijf vegetarische hamburgers. Twee uit de supermarkt (Tivall en Vivera), een uit de natuurvoedingswinkel (Provamel), een gehaktbal van de Vegetarische Slager en een zelfgemaakte groenteburger van Burgerz.

Bokma is vertrouwd met vleesvervangers, Peerenboom eet ze voor het eerst. Hij is verrast. ‘Ik vind ze allemaal wel lekker.’

De gehaktbal van de Vegetarische Slager steekt er met kop en schouders bovenuit. ‘Mooie structuur’, aldus Peerenboom. ‘Echte vleesmaak.’ Bokma prijst ‘de beet’ en vindt hem verfijnd.

Op twee komt de Vega Hamburgers van Vivera. Ziet er het mooist uit, vinden ze. ‘Maar een beetje vet in de mond’, meent Peerenboom. En de kruiden overheersen, aldus Bokma. ‘Wel lekker vlezig.’

De Tivall-hamburger eindigt op drie. Lekker rul, zegt Bokma. ‘En een stevige rookmaak.’ De smaak is prima in orde, beaamt Peerenboom. Maar de grillstreepjes zijn er in de fabriek op gezet.

Dat zie je. ‘Een beetje industrieel.’

Nog steeds lekker, maar minder dan de vorige drie is de Tofu burger van Provamel. ‘Beetje papperig’, meent Peerenboom. ‘Deze burger smaakt het gezondst’, aldus Bokma. Wat niet hetzelfde is als het lekkerst.

De pompoen-kikkererwtbunburger (met broodje, friet en salade) van Burgerz is ook ‘gruwelijk’ lekker. Maar van een andere orde. Bokma: ‘Dit is een groenteburger, niet echt een vleesvervanger.’

Peerenboom is enthousiast gemaakt door de proeverij. ‘Ik zie wel iets in een *meat free* hamburger op ons menu. Daar ga ik iets mee doen.’

TOP-5

1 Vegetarische gehaktbal



Waar te koop: Vegetarische Slager. Twee voor 3 euro
Oordeel: ‘Ambachtelijk. Echte vleesmaak.’

2 Vivera Burger



Waar te koop: Supercoop. Twee voor 2 euro
Oordeel: ‘Ziet er het mooiste uit.’

3 Tivall hamburger



Waar te koop: Albert Heijn. Twee voor 1,99 euro
Oordeel: ‘Lekker rul. Rookmaak.’

4 Provamel tofuburger



Waar te koop: Natuurvoedingswinkel. Twee voor 2,59 euro
Oordeel: ‘Smaakt het gezondst.’

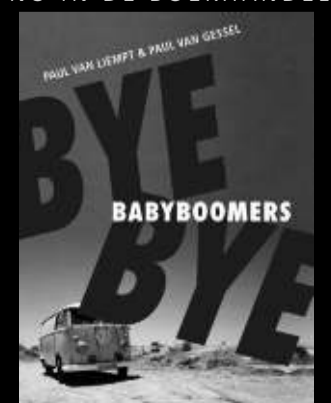
5 Pompoen-kikkererwtbunburger



Waar te koop: Burgerz. Burger met broodje, friet en sla voor 12,80 euro.
Oordeel: ‘Smaakt gruwelijk lekker.’

ADVERTENTIE

NU IN DE BOEKHANDEL



Wat is de erfenis van de babyboomers?

BUSINESSCONTACT.NL