

Culinair

De intrede van namaakvlees

Nederlands succesconcept Vegetarische Slager hoopt via Delhaize ons land te veroveren

Vegetarische Slager, in Nederland een regelrechte hype, wil voet aan grond in België. Mochten de onderhandelingen met Delhaize op succes uitdraaien, dan kunt u daar weldra namaakvlees kopen.

● Vegetarische Slager, een geesteskind van bioboer Jaap Korteweg, vindt dat plantaardige vleesvervangers spectaculair moeten zijn van structuur en smaak. Zijn ambitie is de grootste slager ter wereld te worden, op korte termijn. In Nederland is het concept goed op weg. In tweeënhalfjaar kreeg Vegetarische Slager er 500 verkooppunten en Korteweg vindt dat de tijd rijp is om België in te te palmen. Vegetarische Slager voert al uit naar Portugal, Finland, Zwitserland, Luxemburg en Duitsland.

100% plantaardig

“Onze producten zijn 100 procent plantaardig”; aldus Korteweg. “Wat het speciaal maakt, is de bereidingswijze, maar die kan ik natuurlijk niet verklappen. In de producten zit onder andere lupine.” De lupineplant heeft bonen, net zoals de sojaplant.

Er is voor ons land een deal op til met Delhaize. “Maar die is nog niet rond”, luidt het bij beide partijen.

De producten zijn al wel te krijgen bij De Natuurwinkel in Rotseelaar. “De Nederlanders maken een exacte kopie van de niet-vegetarische producten”, zegt Walter, die samen met zijn vrouw Marleen de winkel uitbaat. “Sommige vegeta-

“De Nederlanders maken een exacte kopie van niet-vegetarische producten.”



WALTER
UITBATER
NATUURWINKEL,
ROTSELAAR



FOTO'S KRIS VAN EXEL

GETEST

Vegetarische Slager beweert dat niet alleen het uitzicht van de plantaardige producten exact overeenkomt met hun échte tegenhanger, maar ook de smaak. Zelfs Ferran Adria, topchef van de voormalige nummer één der restaurants El Bulli, zou geen verschil hebben geproefd. Ook wij deden vrijdag een blinde test.

Vlees

●● Bij de ‘gehacktbal’ (inderdaad, met ‘ck’, om het onderscheid te maken met zijn echtvleesvariant) had ik meteen door welke de echte was en welke de vegetarische. De vegetarische was veel harder afgekruid dan de normale. Hij smaakte oriëntaaler dan de echtvleesversie. Eigenlijk zijn ze niet vergelijkbaar. De vegetarische kopie had wel een echte vleesstructuur en was op zich wel lekker, maar leek in het niets op de vleesversie. **IVTH**

Kip

●● De kip was eerst aan de beurt. Ik nam van beide een hapje. Het duurde even voor ik door had welke de echte kip was. De ‘vegetarische kippenstukjes’ smaken veeleer naar de gebraden kip die je op de markt koopt. Terwijl de andere kip naar kippenfilet smaakt. Qua textuur is de kip hetzelfde. Toen de verpakking van de vegetarische kip openging, kwam er ook een echte kippengeur uit. Conclusie: de vegetarische kippenstukjes kunnen echt wel doorgaan voor de echte. **IVTH**

riërs willen niet dat hun eten eruitziet en smaakt als echt vlees. Maar de kippenstukjes zijn niet te onderscheiden van echte.”

Smaak primeert

Bij Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA) spreken ze van de vierde generatie vegetarische producten. “De producten zijn nauwelijks van echt vlees te onderscheiden”, zegt directeur Tom Lenaart. “Het lijkt er meer op qua textuur en zicht en ook qua

smaak. Als je mensen vraagt waarom ze vlees eten is het niet omdat ze een dood dier op hun bord willen, maar omdat ze de smaak en de textuur van vlees willen. Er is een trend bezig - ook in de VS zijn ze aan het nadenken over hoe ze vlees kunnen namaken. Men wil af van de kartonnen smaak en de onechte structuur.”

“Een groot deel van het gamma van de Vegetarische Slager is onder andere gebaseerd op Beeter”, zegt Jeroen Willemsen, commercieel directeur van Beeter. Ze hebben dus hetzelfde basisproduct. Ook Greenway, dat

uitsluitend voor Delhaize vegetarische Beeter-gebaseerde producten produceert, werkt met dat ingrediënt, maar de producten zijn niet hetzelfde.”

ILSE VAN THIELEN