



Biologische lupineteelt op Nederlandse bodem

Vegetarische slager moet vleeseters doen watertanden

PRAKTIJK De eerste Vegetarische Slager van Nederland opent naar verwachting eind 2010 zijn deuren. De Haagse speciaalzaak van initiatiefnemer Jaap Korteweg moet als etalage dienen voor kwalitatieve én lekkere vleesvervangers.

‘Het aanbod en de kwaliteit van vleesvervangers op de Nederlandse markt valt mij tegen. Vegetariërs raken na verloop van tijd op het assortiment uitgekeken. En vleeseters vinden vleesvervangers minder qua smaak en beleving’, zegt Korteweg. ‘Daarnaast spelen ethische redenen een rol om op zoek te gaan naar kwalitatievere producten. Want om een kilo dierlijk eiwit te produceren, is vijf kilo plantaardige eiwitten nodig. Rationeel gezien zijn er veel redenen om te stoppen met vlees eten, of in ieder geval sterk te minderen. Denk aan klimaatontwikkelingen, dierenwelzijn en energieverbruik. Emotioneel gezien winnen de smaakpapillen het van het nuchtere verstand. Liefhebbers vinden het een angstig idee om geen vlees meer te eten. Dáár ligt de oplossing: zorgen voor producten die net zo lekker zijn of lekkerder.’

Voordelen van lupine

Zo kwam Korteweg terecht bij producenten in Taiwan, de Verenigde Staten en Zuid-Afrika. Landen met hoogwaardige vegetarische producten, die Korteweg liever nog voor zich houdt. ‘Enerzijds willen we het assortiment daarmee uitbreiden. Het zijn producten die echt iets toevoegen aan het huidige aanbod in Nederland. Anderzijds willen we zelf nieuwe vleesvangers ontwikkelen op basis van lupine. Dit is een eiwitrijk gewas met dezelfde voedingswaarde als soja, waar de vleesvervangers nu voornamelijk van worden gemaakt. Lupine kan op arme, schrale gronden groeien. We doen sinds twee jaar ervaringen op met de biologische teelt.’

Een mijlpaal, want het gewas wordt sinds de jaren vijftig nagenoeg niet meer op Nederlandse bodem geteeld. Een eigen lupineteelt maakt Nederland minder afhankelijk van de buitenlandse sojateelt, die ook zijn eigen aandeel heeft in de milieubelasting. ‘Een ander voordeel is dat je van een ton lupinemeel drie tot vier ton vleesvervangers kunt maken. Ter vergelijking: gebruik die ene ton voor veevoer en het levert je maar driehonderd kilo vlees op.’ Toch is nog een aantal vragen onbeantwoord. Korteweg: ‘De biologische akkerbouw vindt voornamelijk plaats op kalkrijke grond. Helaas gedijen de meeste lupinerassen daar niet goed op. De vraag is wat we daaraan kunnen doen. Rassenontwikkeling is daarom erg belangrijk. Die staat nog in de kinderschoenen.’

Nieuwe marktbenadering

In Kiemkracht, een alliantie van het Productschap Akkerbouw en het InnovatieNetwerk, bracht Korteweg het idee voor de speciaalzaak én lupineteelt in. Zo kwam hij terecht bij het Small Business Innovation Programme (SBIR) van LNV, waarin het bedrijfsleven met steun van de overheid zoekt naar oplossingen voor maatschappelijke vraagstukken. Korteweg kreeg de middelen en de opdracht voor een haalbaarheidsonderzoek, waarna het balletje is gaan rollen. Korteweg: ‘De Vegetarische Slager is een nieuwe marktbenadering. Naast de fysieke winkel willen we ook een groothandel-functie vervullen en bijvoorbeeld horeca- en speciaalzaken bedienen. Daarnaast willen we maaltijden bezorgen in de regio. En kunnen mensen uit heel Nederland goederen bestellen via de webwinkel.’

www.devegetarischelager.nl
www.senternovem.nl/SBIR