

Jaap Korteweg opent eerste vegetarische slagerij in Nederland

'Smaak is de sleutel'



De smaak van vleesvervangers kon nooit tippen aan die van écht vlees. Jaap Korteweg vond met eiwitrijke lupinen en soja wel het antwoord voor het groeiende aantal vegetariërs en opende de eerste vegetarische slagerij in Nederland. 'Als de echte carnivoor zegt: "Dit is lekker", dan komt de grote omslag...'

tekst Alice Booij

Hij herinnert zich het moment dat bij hemzelf de omslag in denken kwam nog goed: dat was tijdens de varkenspest eind jaren negentig. 'In de bio-industrie is het dier verworden tot productiemiddel, dat stond me heel erg tegen.' Jaap Korteweg werd vegetariër. 'Terwijl ik echt een fervent vleeseter was. Ik vond het heerlijk, dus het was gewoon afkicken. Wat dat betreft is het te vergelijken met stoppen met roken, ook dat viel niet mee. De argumenten om te stoppen stapelen zich op, de alternatieven verbeteren en dan bereik je een soort kritisch punt waarop je niet meer anders kunt.'

Overtuigen via smaak

Zijn vrouw, politica Marianne Thieme,

Het door de firma Ojah ontwikkelde product heeft de structuur en de bite die vlees ook heeft. 'Dat is toch een doorbraakje; de smaak is nu geen argument meer om vlees te blijven eten.'

Lekkere jus en gehaktballen

Half oktober opende Korteweg de eerste vegetarische slagerij in Den Haag. 'Mensen willen in onze winkel alle producten kopen die ze ook bij de slager kunnen krijgen. Zover zijn we nog niet, maar we werken er hard aan om het assortiment compleet te maken. Mensen vragen ook naar een lekkere jus en heerlijke gehaktballen.'

Waarom heeft hij er toch voor gekozen om de term slagerij te blijven gebruiken?

'Vegetariër worden is te vergelijken met stoppen met roken'

springt op de barricades, akkerbouwer Jaap Korteweg zocht een meer technische oplossing. 'We zijn elkaar natuurlijk niet voor niets tegengekomen; we hebben dezelfde gedachte. Ik ga echter niet de discussie aan, ga niet in debat over wat wel en niet deugt, maar probeer in de techniek een oplossing te vinden. Ik wil mensen overtuigen via de smaak van alternatieven zonder vlees.' En zo experimenteerde de inmiddels biologisch geworden akkerbouwer met de teelt van alternatieve gewassen om zo eiwitrijke, vleesvervangende producten te maken. 'Lupinen en soja komen daarvoor in aanmerking. We oogsten de bonen, vermalen ze en experimenteren ermee', zegt Korteweg over de jarenlange productontwikkeling met als doel een smaak te genereren die sterk op vlees lijkt.

'De smaak is de sleutel tot het succes voor vleesvervangende producten. Mensen willen wel anders eten, maar de smaak moet wel helemaal goed zijn.'

'We willen het gevoel en genot van een slagerij bieden zonder dat je er vlees kunt kopen. De smaak van het vlees bij de slager willen we evenaren en uiteindelijk voorbijstreven.'

Komende tijd staan nog meer nieuw te openen winkels op het programma, maar Korteweg zoekt ook heel bewust naar een intensieve samenwerking met slagers. 'We hebben veel gebruikgemaakt van de kennis van en ervaringen uit de vleesindustrie. Zij volgen op hun beurt onze ontwikkelingen met belangstelling.' En bovendien: 'Ik ben heel pragmatisch, samenwerken levert het beste resultaat.'

Samenwerken met slagers

In de supermarkt zal het vleesvervangend product echter niet snel komen. 'Die omvang kunnen we simpelweg niet leveren.' De interesse om samen te werken komt overigens ook van de slagers zelf. 'Een vleesvervangend product kost hen omzet, dan kunnen ze maar beter

PORTRET

Naam	Jaap Korteweg
Leeftijd	48 jaar
Beroep	van origine biologisch akkerbouwer, nu meer ondernemer
Inspirator	de inmiddels overleden Winemar van Dedem
Ondernemingen	mede-oprichter van BioTrio De Nieuwe Weg, oprichter van De Nederlandse Akkerbouw Vakbond en De Vegetarische Slager, actief in windenergie en het opzetten van nieuwe landgoederen
Hobby's	lezen, wandelen

de alternatieven ook in hun eigen winkel verkopen. De slagers hebben het meeste belang bij samenwerken.' Volgens Korteweg groeit het besef bij slagers dat een groeiend aantal consumenten minder vlees gaat eten. 'Zij zien beter dan consumenten dat de techniek het uiteindelijk gaat winnen. Vlees wordt weer een luxeproduct, zoals het altijd geweest is.'

Prijs zal dalen

De prijs van het vleesvervangende product ligt rond de 17 euro per kilo. 'We zijn nog vrij kleinschalig bezig en ook de ontwikkelkosten berekenen we deels door', verklaart Jaap Korteweg de prijs, die toch op een niveau ligt dat te vergelijken is met dat van vlees. 'Wanneer we met de productie verder kunnen opschalen, zal het product de komende jaren zeker goedkoper worden.'

Over deze toekomst is Korteweg vanzelfsprekend positief. 'Je praat nu over zo'n vijf procent van de mensen in Nederland die vegetarisch is. Maar aan alles merk je dat het onderwerp leeft in de samenleving. Ik verwacht dat binnen nu en vijf jaar de groei in een stroomversnelling terecht komt en dat het aandeel zal toenemen naar tien tot twintig procent. Dan gaat het vlieg wiel echt draaien en praat je over grootschalige productie.' Vooruitlopend op dit mogelijke gat in de markt komt de veredeling van onder andere de lupinen ook weer meer op gang, vertelt de akkerbouwer. 'Via Kiemkracht, een samenwerking tussen Innovatienetwerk en het productschap Akkerbouw, heeft er een rassenproef met 120 lupinerassen plaatsgevonden om de lupinen verder te veredelen.'

Zelf komt Jaap Korteweg er niet meer aan toe om op de trekker te gaan zitten om zijn eigen land te bewerken. 'Ik ben met akkerbouw nog maar één uur per week bezig en dat uur gaat op aan overleggen. Het verder uitbouwen van de vegetarische slagerij heeft momenteel volop mijn aandacht.'