



- • • *Duurzaam en gezond en nog lekker ook. Dat lijkt te mooi om waar te zijn. Toch is het zo: drie innovatieve ondernemers veroveren de wereld met 'het meest veelzijdige stukje alternatief voor vlees en vis'.*



Het heet 'Beeter' en de makers noemen het 'het meest veelzijdige stukje alternatief voor vlees en vis'. Frank Giezen, Jeroen Willemsen en Wouter Jansen zijn de oprichters van het bedrijf Ojah. Zes jaar geleden bedachten ze een proces om plantaardige eiwitten te 'textureren'.

Willemsen legt uit: "Frank Giezen was opgeleid in de polymeertechnologie, hij had al een eigen innovatiebedrijf, Top b.v. Polymeren kun je verwerken tot verschillende soorten kunststoffen door de bouwstenen onder hoge temperaturen en grote druk over elkaar heen te bewegen. 'Afschuiven' noemen ze dat. Zo krijg je harde en zachte kunststoffen, elke variatie die je wilt."

"Giezen besloot om dezelfde techniek toe te passen op plantaardige eiwitten en ontdekte

## Het is geen vlees, het is geen vis, het is Beeter

dat je zo inderdaad de structuur van eiwitten kunt veranderen, en een product kunt maken dat qua mondgevoel lijkt op kip of konijn, of varkensvlees of zelfs vis."

Het principe is simpel: er wordt plantaardig meel met water gemengd, dat wordt gekneet, gekookt en geperst. Het resultaat heet Beeter en wordt als ingrediënt geleverd aan bedrijven die er hun eigen product van maken. Het Haagse bedrijf De Vegetarische Slager, bijvoorbeeld, maakte er een vegetarische palingsalade mee die zo lekker is dat het er winnaar van Smaakvol 2012 mee werd, vakprijs voor het lekkerste product van Nederlandse bodem.

Ook Ojah zelf werd dit jaar bekroond, en wel met een eerste plaats op de MKB Innovatie Top 100, een initiatief van Syntens Innovatiecentrum, NL Octrooicentrum, Mercedes Benz en NRC Handelsblad. Volgens de jury kan Ojah met Beeter qua smaak concurreren met echt vlees.

"We hebben nooit geprobeerd kip na te bootsen", zegt Willemsen, "Ik denk ook dat we ons daarin onderscheiden van wetenschappelijk gedreven ontwikkelaars van vleesvervangers. Het gaat ons om een product dat lekker smaakt, er lekker uitziet en waar je lekkere dingen mee kunt maken. En blijkbaar associëren consumenten het met vlees, met gevogelte, hoor ik vaak, maar ook wel met andere soorten vlees."

Alle kanten kun je op met Beeter. "Je kunt er schnitzel van maken of shoarma, of gerookte 'spek'blokjes, filetlapjes, enzovoort", aldus Willemsen.

Producten die van Beeter zijn gemaakt, zijn te koop in de grote supermarkten als Jumbo en C1000. "Je herkent ze aan ons Beeter.nl-logo op de verpakking. Het is een kwaliteitsstempel en een manier om het verhaal achter het product te vertellen."

Er zit, naast ondernemingszin, ook idealisme achter Beeter. "We willen het mensen makkelijker maken om af en toe eens een dag geen vlees of vis te eten", zegt Willemsen. "Maar vlees is lekker, dus dat is best moeilijk. Daarom hebben we geprobeerd om iets te maken dat net zo lekker is als vlees, of zelfs lekkerder."

Beeter is honderd procent plantaardig en glutenvrij. Het past in een gevarieerd dieet, want het is eiwitrijk, vezelrijk, vetarm en met nul procent cholesterol. Ojah exporteert het product al naar Duitsland en België, en "toevallig is onlangs een eerste zeecontainer vol Beeter verscheept naar de andere kant van de wereld", aldus Willemsen. Daar wil hij verder geen details over kwijt. Hoe dan ook: niet slecht, om in zes jaar tijd de wereld te veroveren én te verbeteren, met een product dat tot voor kort niet eens bestond.

Landbouw is zoals bekend al eeuwenoud. Afhankelijk van de omstandigheden heeft de mens vindingrijk moeten zijn. Hier de zoutmijnen in de Heilige Vallei, in het Andes gebergte, Peru. De terrassen worden gevoed met water uit een ondergrondse bron. Als het water verdampt, kristalliseert het zout in diverse lagen. Deze terrassen worden al gebruikt sinds de Inca-tijd (13e-16e eeuw).  
Foto: Victoria Zengo.