



..... Insecten zijn lekker en gezond, weet Marian Peters van de Verenigde Nederlandse Insectenkwekers. Nu nog even de rest van de mensheid overtuigen van dit feit.

Uit onverwachte hoek

Pionieren met insecten

Marian Peters is “ondernemer in innovatieve projecten”, zegt ze. In het verleden was ze betrokken bij werkgelegenheidsprojecten van de provincie Noord-Holland en de gemeente Amsterdam. Sinds 2007 houdt ze zich bezig met insecten. “Ik ben de spin in het web van de insectenbusiness.”

Insecten zijn een waardevolle nieuwe eiwitbron, legt Peters uit. Ze zouden wel eens de oplossing kunnen zijn voor de voedselcrises die ontstaan door de explosief groeiende wereldbevolking. “Als je nagaat dat China, als gevolg van de groeiende welvaart, is veranderd van exporteur van soja naar een van de belangrijkste importeurs. Er zijn enorme ontwikkelingen gaande in die eiwitstromen.”

In Nederland richten de insectenkwekerijen, 16 in totaal, zich vooral op diervoeders en biologische gewasbescherming voor professionele telers (bijvoorbeeld roofmijt, die wordt ingezet tegen de schadelijke spint). Maar Peters wil ook de mensheid klaarmaken voor het eten van insecten. “In Den Bosch is er al een restaurant die ze op de kaart heeft, maar eigenlijk is het nog totaal onbekend. Ik belde het ministerie dat toen nog Landbouw, Natuurbehoud en Voedselkwaliteit heette en kreeg een keuzemenu: kies 1 voor koe, 2 voor varken, 3 voor kip, enzovoort. Zelfs de nerts zat erbij, maar er was geen nummer voor ‘overig’, laat staan voor insecten.”

Mensen lijden aan neofobie (afkeer van wat nieuw is, red.), meent Peters. Maar ze gelooft dat – als ze eenmaal over de drempel zijn – insecten een vast deel van hun eetpatroon kunnen gaan uitmaken. Daarbij gaat het niet per se om geroosterde sprinkhanen of zo, maar ook om het verwerken van meelwormen of buffalowormen in vleesvervangers. Insecten zitten vol waardevolle voedingsstoffen en zijn gezond, onder andere door de onverzadigde vetzuren.

Ze is medeoprichter van de Verenigde Nederlandse Insectenkwekers (VENIK), waarbij een derde van de insectenkwekers is aangesloten. Ze heeft de Sligro al zover gekregen insecten in het assortiment op te nemen. Er wordt intensief samengewerkt met Wageningen UR. “Maar er moet nog veel gebeuren, het opzetten van een kwaliteitskeurmerk, bijvoorbeeld. We beginnen helemaal from scratch.”

Peters is bezig met het maken van een kookboek waarin bekende koks toegankelijke recepten met insecten presenteren. Ze denkt ook aan het ontwikkelen van voorlichtingsprogramma's op school. “Een paar jaar geleden werd ik nog uitgelachen als ik erover begon, maar steeds meer mensen beginnen dit serieus te nemen”.

