

Rendiersap en cactusburgers

Tekst en foto's: Tom van der Meer en Norbert van der Werff

►►► De Anuga bood voldoende stof om een jaargang van EVMI te vullen. Dat doen we niet, maar onderstaande ontwikkelingen en producten op het gebied van vlees en dranken willen we de lezer niet onthouden. Deel 2 van de impressie van de grootste levensmiddelenbeurs van de wereld.



Drinkazijn.

Italië was dit jaar partnerland op de Anuga. Maar liefst 1057 Italiaanse bedrijven toonden hun producten, zoals Acetaia Giuseppe Cremonini dat azijn om te drinken presenteerde. De drinkazijn is een tonicdrank die moet worden aangelengd met vijf delen water. Het drankje zit in een sierlijke fles met daarop groot een afbeelding van een granaatappel, blauwe bes of kers. Die ingre-



diënten ontbreken echter bij de declaraties van de drie smaken. De vruchtensmaak moet dus komen van de natuurlijke smaakstoffen. De drinkazijn bestaat uit appelazijn, geconcentreerde druivenmost en balsamico uit Modena, een beschermde geografische aanduiding. De producent claimt dat het product veel biofenolen bevat die het effect van vrije radicalen op de veroudering van de cellen tegengaan. De producent richt zich met name op de Aziatische markt.

Vitaminebolletjes

Enkele weken na de Anuga zijn ze op de Slowaakse markt gekomen: een fruitdrankje voor kinderen en een energiedrank met zwevende vitaminebolletjes van het Slowaakse bedrijf McCarter. De Magic vitamin balls voor kinderen bevatten bolletjes van polysacharide met B-vitamines: B3, B6, B7 en B12, legde exportdirecteur Pavol Hruzík uit. "De balletjes smaken naar gummybeertjes. Het drankje bevat 12 procent fruit. We richten ons met het product op kinderen van drie tot tien jaar." Naast de Magic vitamin balls is er kort na de Anuga ook een energiedrank met de bolletjes gelanceerd.



Volgens Friedrichs kan het niet natuurlijker: wilde kodiakzalm met de hand binnen'gehengeld'.

De drankjes worden afgevuld op een nieuwe aseptische afvullijn bij McCarter die ook stukjes kan toevoegen. "Die kunnen we niet alleen gebruiken voor de vitaminebolletjes, maar ook voor stukjes fruit."

Verhaal

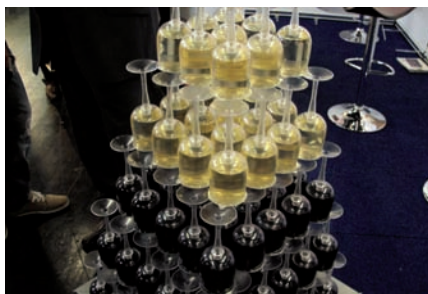
Het Nederlandse Axxent Tea & Coffee stond op de beurs met Legends telling teas: thee met een verhaal, bijvoorbeeld over smokkelaars en koloniale handelaren. De theeverpakking is in de vorm van een boekje ge-



maakt, waarbij binnenin informatie over de duurzame, UTZ, Fairtrade en Rainforest thee staat. De verpakking is tevens te gebruiken om het natte theezakje in te leggen. De theeverpakkingen kunnen geleverd worden in een doosje dat eveneens een openklappend boek is. In de horeca zet koffieverancier Smit & Dorlas het in de markt. "We zoeken nu internationale expansie", zegt Arnoud Francken (rechts op de foto).

Wijnglas met deksel

De piramide van omgekeerde gevulde wijnglazen op de beursvloer maakte het concept Easy-Wine-Glass van het Zweedse Cefour Wine & Beverages direct duidelijk. Het gaat hier om een wijnglas en tevens om een goed afgesloten verpakking. De wijnglazen zijn gemaakt van PET, geen wijnglazen maar wijnplastics dus eigenlijk. Door het dekseltje te verwijderen kan de inhoud worden opgedronken. Cefour stelde dat de glazen worden afgevuld met kwaliteitswijnen. De wijnglazen zijn vooral bedoeld voor de catering. Volgens de producent besparen ze tijd, wordt er bij het inschenken niet ge-



Sanobub had MiniDreams; mini-ijsjes voor bij de koffie, als alternatief voor het koffielikeurtje.



Griekenland was ondanks de economische problemen met een groot aantal bedrijven op de beurs vertegenwoordigd.



morst zoals bij flessen en bevat ieder glas dezelfde hoeveelheid. Bij evenementen is gebruik van plastic veiliger dan glas. Bovendien zijn de gevulde PET-glazen lichter dan traditionele glazen en flessen. Er zijn ook wijnglazen met deksel zonder voet.

Rendiersap

Is het eten of is het drinken? Het zijn knijpzakjes met gezonde extracten, onder meer om mee af te vallen of weer energie te krijgen. Het Koreaanse Chungo food levert onder meer sapextract van blauwe bessen, rode ginseng en ballonbloem, maar ook van rendier- en slakkenvlees. "Rendiersap geeft kracht en energie", zegt Evelyn Yoo van Chunho food.

Van het rendiersap naar vlees en vleesvervangers. In de laatste categorie vallen de Nopalbites en Nopalburgers van Mex-Al, op basis van bladeren van de nopal-cactus. "Nopal is van oudsher een bron van gezonde voeding bij de Amerikaanse Indianen", legde Erwin Wolharn (foto rechtsonder) van het bedrijf uit. De snacks bevatten geen conserveringsmiddelen, zijn vegetarisch en gluten- en lactosevrij. Ze zijn gemaakt van veertig procent nopal (waarvan de stekels zijn verwijderd) en verder groenten als gesneden ui, wortels en maïs. Samen met Mexicaanse kruiden, als chili-poeder, en vegetarisch bindmiddel krijgen de producten de uiteindelijke vorm (en bruinige vleeskleur), waarna ze gebakken of gefrituurd worden. De producten kunnen ook koud gegeten worden. De nopal blijft volgens Wolharn wat vaster dan bijvoorbeeld komkommer en is daardoor geschikt voor dit vleesalternatief, ook omdat

de producten tijdens het frituren weinig vet opnemen. De Nopalbites lijken op kipnuggets, maar hebben een schepachtige vorm zodat makkelijk gedipt kan worden. De Nopalburgers hebben een schijfvorm en zijn er in drie grootten. Ze kunnen





In balans zijn met milkshakes van Shakeria, onder meer in de smaken bourbon vanilla, swiss chocolate en cappuccino.



Het Nederlandse Hackplus-assortiment van Vion.

geserveerd worden als hamburger, bijvoorbeeld als broodje Nopalburger. De producten worden diepgevroren geleverd. De smaak is 'niet te heet'.

Het familiebedrijf Mex-Al uit Aken, dat ook tortilla's, burritos en eigen vullingen levert, heeft de nopal-producten zelf ontwikkeld. Op de beurs was er veel belangstelling voor. "Engelsen vroegen informatie om het te gaan gebruiken als fingerfood", zei Wolharn. "Ook was er interesse uit Frankrijk en van twee bedrijven uit Nederland."

Hackplus

Vleesconcern Vion heeft het aantal hybride producten, vleesproducten gecombineerd met plantaardige eiwitten, uitgebreid. In Duitsland worden onder de merknaam Hackplus behalve gehakt nu ook hamburgers en balkanrolletjes op de markt gebracht. Nederland krijgt nog dit jaar hybride saucijzen (varkens en rund), sla- en rundervinken, runderhamburgers en gehakt (half-om-half en rundergehakt). Welke retailer dit op de markt gaat brengen wilde Marc van der Lee van Vion nog niet zeggen. Zowel in de Duitse als de Nederlandse producten wordt dertig procent dierlijk eiwit vervangen door plantaardig eiwit. Het

hybride vleesproduct heeft dertig procent minder vet en cholesterol. Voor de Duitse markt wordt tarwe-eiwit gebruikt en voor de Nederlandse erwten-eiwit. Dat hangt samen met smaakverschillen op beide markten, legde Wieske Brück van Vion uit. "Smaak is een belangrijk motief", vulde Van der Lee aan. "De consument rekent met ons af op zijn bord." De Nederlandse consument houdt bijvoorbeeld meer van een uiensmaak dan de Duitse consument.

Hamburgers in broodrooster

Tillman's bracht enkele jaren geleden al diepvriesburgers op de markt voor in het broodrooster. Op de Anuga 2011 toonde het bedrijf de nieuwe koelverse hamburger. Ook die wordt opgewarmd in het broodrooster. De 'burgers for your toaster' worden verkocht per twee stuks in een zak met twee voorgesneden broodjes en twee zakjes hamburgersaus. De stand van Tillman's Convenience trok veel aandacht, iedereen wilde de nieuwe hamburger proeven. Toch moet er aan de consument wel wat worden uitgelegd voor ze het product kopen, stelde Nadine Weisenfeld van het bedrijf. "Consumenten zijn niet gewend om een hamburger in een

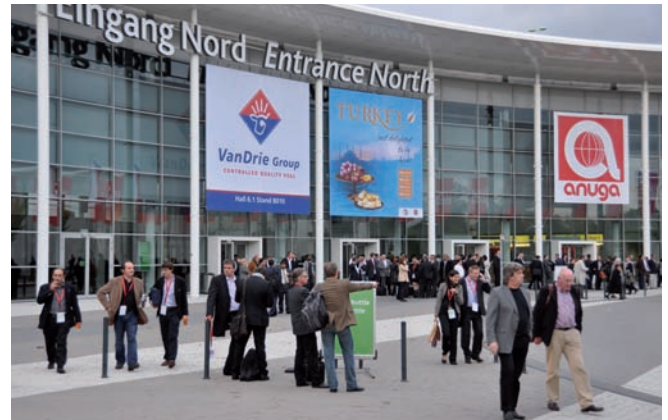


broodrooster te stoppen." In thuismarkt Duitsland ging de introductie van de diepvriessnacks en de diepvries-patties vier jaar geleden vergezeld van televisiecommercials. Toen het product een jaar later in Nederland werd gelanceerd, bleven die spotjes achterwege en flopte het product. Toen de producten vorig jaar ook naar Groot-Brittannië gingen, kwam er dan ook wel een televisiecampagne. Volgens Weissenfeld is de bereiding in het broodrooster, dat zich immers niet aan de binnenkant laat reinigen, niet onhygiënisch. "Alle producten zijn voorgebakken. Bovendien bevatten ze weinig vet, 9,9 gram per 100 gram, zodat er geen vet op de bodem van het broodrooster komt." In de UK zijn de diepvriesproducten vorig jaar op de markt gebracht in de smaken kip en bacon

& eggs. In Duitsland zijn er snacks met varkensvlees, hanenborstfilet en vis op de markt. De vegetarische snack sloeg in Duitsland niet aan en is van de markt gehaald. In Canada wordt de vegetarische variant wel verkocht.

Halal-productie

Landen als Nederland en Frankrijk zijn verder met de productie van halal producten dan Duitsland, zei Yusuf Çalkara van het Europeïsche Halal Certificeringsinstituut (EHZ). "In Duitsland wonen 4,5 miljoen islamieten en dat aantal groeit. Toch is halal in de voedingsmiddelenindustrie in Duitsland iets nieuws." Ook in Duitsland is er discussie over onverdoofd slachten. Çalkara meent dat gelovigen zelf moeten bepalen of ze vlees van dieren die voor het slachten ver-



Geen boterhamworst maar boterhamvis van het merk Dodo bij Het Singapore Thong Siek Food Industry. Het product is halal en verrijkt met DHA.

doofd zijn, willen eten. "Sommige geleerden zeggen dat verdoofd slachten een risico is omdat de kans bestaat dat het dier daaraan sterft en dan mag het niet gegeten worden. Wij controleren echter of het hart na de verdoving blijft kloppen." Çalkara kent de berichten dat ook niet-moslims halal producten kopen, maar zegt dat die vraag in Duitsland beperkt is. "De certificering van Duitse bedrijven hangt echter niet samen met de Duitse vraag, maar veel meer met de internationale markt. In Europa wonen 23,7 miljoen moslims, maar wereldwijd zijn dat er 1,4 miljard. Zonder halal-accreditatie kun je niet exporteren naar Indonesië en daar wonen 220 miljoen mensen." Çalkara meent dat er te veel verschillende halal-logo's op producten staan. Hij toont een vel met logo's, afkomstig van producten die te vinden waren in één Turkse supermarkt. Sommige logo's zijn nep. Zo laat hij een foto zien van in Australië verkocht varkensvlees met halal-logo... EHZ wil in de loop van 2012 ook in Nederland een kantoor openen.

