

LUPINE

**Kiemkracht &
De Vegetarische Slager
maken het met Lupine**

loempia's
bitterballen
kroketten
saucijzenbroodjes
brood
shoarma

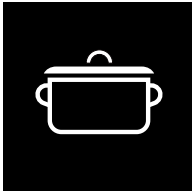
**HEERLIJK
GEZOND
BIOLOGISCH**



Lupine-innovaties en de Vegetarische Slager zijn mede mogelijk gemaakt door Kiemkracht, vernieuwer in de akkerbouw

kiemkracht





VOORWOORD

└ 'IK BEN
BOER VAN
BEROEP EN
TEKEN VOOR
LUPINE,
VOOR HET 4^E
GEWAS IN
NEDERLAND.'

Weet u wat 'het 4^e gewas' is?

Nummers een, twee en drie van de meest verbouwde gewassen in Nederland zijn: aardappel, suikerbiet en tarwe. Kiemkracht ging op zoek naar een vierde gewas dat bovendien dierlijke eiwitten kan vervangen en vond Lupine. Het is lekker en gezond en heeft de toekomst als vervanger van vlees of soja en past volledig in het veranderde voedselpatroon over de wereld.

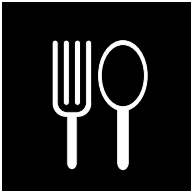
Lupine kent u misschien uit de tuin als robuuste plant, bloeier, een plant met bonen. De vezel van die bonen heeft een sterke bite, mooie nootachtige smaak en is dus breed toepasbaar als gezonde basis voor uiteenlopende smakvolle gerechten. Biologische bedrijven telen Lupine zonder gebruik van kunstmest of chemische middelen. Met de groei van De Vegetarische Slager zal de Lupine weer volop te zien zijn in Nederland!

Henk Scheele, voorzitter bestuur Kiemkracht



LUPINE: DUURZAAM PRODUCT,
EERLIJK GEPRODUCEERD





┌
'ONZE
PRODUCTEN
ZIJN
SPECTACULAIR
VAN
STRUCTUUR,
BITE EN
SMAAK'

INLEIDING

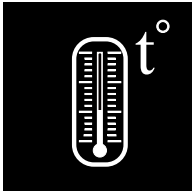
'WIST U DAT KIEMKRACHT DE DUURZAME PRODUCTIE VAN NIEUWE EIWTBRONNEN ONTWIKKELT TER VERVANGING VAN VLEES EN SOJA?'

'Lupine is een kansrijk nieuw gewas voor duurzame en eerlijke productie en consumptie. Omdat er een omslag moet plaatsvinden naar meer op plantaardige eiwitten gebaseerde consumptie door mens en dier. Bij Kiemkracht gaan we door met het ontwikkelen van het potentieel van Lupine. Door met de Vegetarische Slager verrassend smakelijke toepassingen te vinden en door bijvoorbeeld een fair share business model op te zetten voor een eerlijke productieketen.'

Rob van Haren, directeur Kiemkracht en Hoogleraar Productinnovatie en kennistransfer in agribusiness aan de Rijks Universiteit Groningen

Kiemkracht werkt aan grensverleggende innovaties in de akkerbouw en is een alliantie van het Productschap Akkerbouw (PA) en InnovatieNetwerk, ondersteund door de Land- en Tuinbouw Organisatie Nederland (LTO) en de Nederlandse Akkerbouw Vakbond (NAV).





VOEDSEL
IS EEN
WAARDEVOL
BESTANDDEEL
VAN EEN
GEZOND EN
GELUKKIG
LEVEN

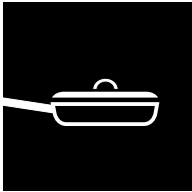
WAT IS DE VEGETARISCHE SLAGER?

De Vegetarische Slager ontwikkelt en verkoopt - veelal op Lupine gebaseerde - producten in de Haagse winkel aan het Spui, via tientallen verkooppunten in het land, steeds meer Coop-winkels en online op devegetarischeslager.nl. De overtuiging is dat plantaardige vleesvervangers spectaculair moeten zijn van structuur, bite en smaak. Daarom is De Vegetarische Slager erop uit om vleeseters te laten beleven dat ze helemaal niets missen als ze vlees één of meer dagen achterwege laten.

Zo herken je De Vegetarische Slager Revolutie:

- Voedsel is een waardevol bestanddeel van een gezond en gelukkig leven
- Culinair verrassende, hoogwaardige producten geschikt voor iedereen
- Innovatieve productontwikkelingen voor uiteenlopende gerechten
- Smaakbeleving staat centraal
- Revolutionaire gerechten die vlees snel doen vergeten
- Service door kennis, snelle levering en lekkere recepten
- De slager van vroeger in een eigentijds schoon en strak jasje
- Gemak en smaak gaan samen
- Voedsel is een waardevol bestanddeel van een gezond en gelukkig leven





└
'SAPPIGER
DAN KIP,
MALSER DAN
VARKEN,
MAAR DAN
PLANTAARDIG'

HET KWARTET ACHTER DE VEGETARISCHE SLAGER

De Vegetarische Slager is niet één man, maar een kwartet bestaande uit biologisch akkerbouwer Jaap Korteweg, topkok Marco Westmaas, Hoogleraar Rob van Haren, directeur Kiemkracht, en conceptmaker Niko Koffeman die overigens de naam 'De Vegetarische Slager' bedacht. Samen drijven ze een slagerij met een missie: Nederland aan de vleesvervanger helpen.

Culinair verrassende, hoogwaardige producten geschikt voor iedereen en in allerlei gerechten. Ze doen niet onder voor the real thing en zijn aanzienlijk gezonder. Smaakbeleving staat centraal en dat blijkt. De recensies zijn lovend: 'sappiger dan kip, malser dan varken, maar dan plantaardig'! De slager van vroeger die een andere weg is ingeslagen, in een eigentijds schoon en strak jasje.





INTERVIEW IRMGARD STARMANN (INKNOWCOM)

HipHapje

Voorafgaand aan de oprichting van De Vegetarische Slager hebben we met een gevarieerde groep diverse 'brainstormsessies met de conceptuation methode' gedaan. We wilden antwoorden uit de markt hebben voordat we het product ontwikkelden. Voor wie is het? Hoe moet het vormgegeven worden? Waar moet het aan voldoen? Daaruit ontstond HipHapje: een concept dat alle schakels van de voedselketen omvat, van producent tot consument.

HipHapje bestaat uit drie onderdelen:

- Ontwerp van een gezonde designmaaltijdcomponent van uitsluitend plantaardige eiwitten en andere plantaardige ingrediënten
- De Vegetarische Slager, een conceptstore op een toplocatie voor marketing van puur plantaardige eiwitproducten
- Lupine voor sojavervanging, duurzame teelt van Lupine voor het minder afhankelijk maken van de EU ten aanzien van soja-importen

De Vegetarische Slager is voor trendsetters en jonge mensen. Onze brainstormsessies hebben een succesvolle positionering opgeleverd.

Irmgard Starmann, directeur van InKnowCom

ONTWIKKELING VAN DE VEGETARISCHE SLAGER VIA HIPHAPJE

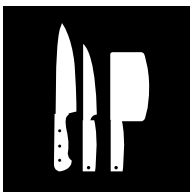




INTERVIEW MARCO WESTMAAS

Bij de ontwikkeling van de juiste smaak van vegetarische kwaliteitsproducten kan een chef-kok natuurlijk niet ontbreken. Het is mijn passie om Lupine te verwerken tot heerlijke producten... Om de producten zo te krijgen zoals u ze in de winkel aantreft, gaat een lang proces aan vooraf. Dat we trots zijn op het eindresultaat spreekt voor zich. U vindt de producten door heel Nederland en veel recepten staan op de website van De Vegetarische Slager. Eet u natuurlijk en smakelijk!

Marco Westmaas, topchef beach-restaurant Elzenduin en directeur W-Foods Ventures



DAGING SMOOR, INDONESISCHE SMOOR

Het grote verschil is dat deze Smoor niet zo lang hoeft te smoren, ons 'vlees' is immers al mals. De volgorde is daarom wat anders dan van het authentieke recept. Eerst de smoorsaus en dan het 'vlees' erbij.

Bak de in grove stukken
gesneden uien in een grote
braadpan zachtjes in de olie,
10 minuten en voeg dan de
geperste knoflook erbij, laat nog
5 minuten smoren. Voeg de rest
van de ingrediënten toe en laat
15 minuten zachtjes smoren.

Bak de kipstukjes in een andere
pan in 1 el olie en voeg aan de
smoorsaus toe. Laat de kipstukjes
15 minuten smoren tot het vocht
wat begint te binden door de ui
en het verdampen van het water.
Lekker met gele rijst en pittige
boontjes in kokosmelk.

2 uien

2 tenen knoflook

3 el koolzaadolie

6 el ketjap (goede van de toko)

1 dl water

1 el bruine suiker of palmsuiker

mespunt nootmuskaat

½ tl gemalen peper

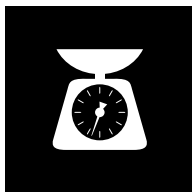
320 gr kipstukjes of

teriyaki braadstukjes

1 el koolzaadolie







INTERVIEW JAAP KORTEWEG

┌
'IK VIND
HET EEN
UITDAGING
OM VAN DE
GEZONDE EN
VOEDZAME
LUPINEBOON
HEERLIJKE
PRODUCTEN TE
MAKEN'

Behalve dat ik De Vegetarische Slager ben, houd ik me ook bezig met windenergie, biogas, natuurontwikkeling en nieuwe landgoederen. Mijn drijfveer is om het dier te bevrijden uit de voedselketen en daarmee de bio-industrie overbodig te maken. Vier jaar geleden ben ik gestart met De Vegetarische Slager met de teelt van Lupine op vier biologische boerderijen. Ik vind het namelijk een uitdaging om van de gezonde en voedzame Lupineboon direct (in plaats van via dieren) heerlijke saté, shoarma, burgers en worst te maken. In een mooi team ontwikkelen we culinair verrassende, lekkere producten.

Jaap Korteweg, biologisch akkerbouwer/ groenteteler

Opende de eerste winkel in Nederland die gespecialiseerd is in vleesvervangers:
De Vegetarische Slager



DE
VEGETARISCHE
SLAGER





IK VERDEDIG MENS EN NATUUR

INTERVIEW NIKO KOFFEMAN

Sinds mijn jeugd ben ik een gedreven dieren-, natuur- en milieubeschermer. Ik was medeoprichter van Wakker Dier, de stichting die strijdt voor het afschaffen van de bio-industrie en bedenker van de Partij voor de Dieren.

Vanuit mijn ervaring en achtergrond verdedig ik mens en natuur, ik bestrijd dierenleed en -wreedheid waar ik kan. Het concept van De Vegetarische Slager past daar helemaal bij. Immers, de productie van vlees is zeer inefficiënt en heeft een veel te grote footprint. Met De Vegetarische Slager kunnen we producten creëren die exact dezelfde uitstraling, smaak en textuur hebben als vlees maar waar geen dier aan te pas komt en de aarde niet onnodig wordt belast!

Niko Koffeman, lid van de Eerste Kamer namens de Partij voor de Dieren





NIEMAND HOEFT HONGER TE LIJDEN

ALGEMENE INFO

Wist u dat Lupine beter is dan het drinken van een flesje Yakult?

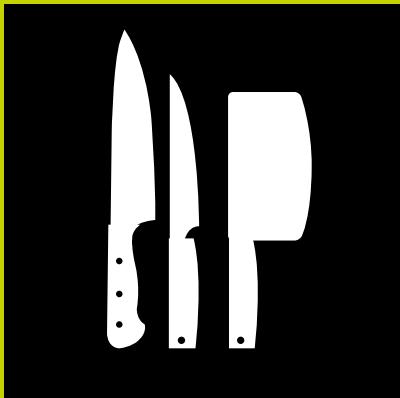
Lupine bevat veel gezonde voedingsstoffen, daarnaast is het verbouwen van Lupine gezond voor de hele keten. Het maakt de grond namelijk vruchtbaarder omdat het stikstof vasthoudt in de bodem. En het is beter dan het verbouwen van Soja.

In vele opzichten is Lupine de aangewezen basis voor vegetarische gerechten.

Niemand hoeft honger te lijden

De wereldbevolking groeit van 6 miljard nu naar 9 miljard in 2050, terwijl de aarde niet groter wordt. Het eten van dierlijke eiwitten is niet vol te houden.

Puur plantaardige producten zijn momenteel een trend en een manier van eerlijke verdeling van voedsel.



kiemkracht



DE
VEGETARISCHE
SLAGER



PRODUCTSCHAP AKKERBOUW



InnovatieNetwerk

Grensverleggend in Agro en Groen

Postbus 19197
3501 DD Utrecht

ISBN: 978 - 90 - 5059 - 493 - 6
Overname van tekstdelen
is toegestaan, mits met
bronvermelding.

Rapportnr. 12.2.306, Utrecht,
september 2012.