

JK | LEKKER,

‘WAT KRUIPT
DAAR OVER
MIJN TONG?’



PUUR & EERI

Dat insecten nuttig zijn zal niemand tegenwoordig ontkennen. Het eten van insecten stuit op heel wat meer weerstand. Naar aanleiding van de recente publicatie van het eerste Nederlandse Insectenkookboek – vol achtergrondinformatie over en recepten voor insecten – sprak Roel van Kollem met poelier Jan Ruig en innovator Marian Peters, die gezamenlijk met een drietal kwekers, de eerste eetbare (gevroesdroogde) insecten op de Nederlandse markt brengen. ‘Maak het aaibaar, vertel het verhaal eromheen.’

DOOR ROEL VAN KOLLEM, CONVIVIUM AMSTERDAM
FOTOGRAFIE: SASKIA LELIEVELD, CONVIVIUM UTRECHT

In 2006 raakten Jan Ruig en Marian Peters geïnteresseerd in insecten voor menselijke consumptie. Ze zetten een vereniging van insectenkwekers op en begonnen met drie kwekers te produceren. Ruig en Peters pakken de zaak heel grondig aan (volgens de normen van de General Food Law), in het besef dat nu de fundamenten worden gelegd voor een geheel nieuwe industrie. Doordat in de Westerse wereld geen insecten worden gegeten is er nagenoeg geen kennis over hoe je op een goede manier insecten voor menselijke consumptie kweekt. In ontwikkelingslanden, waar wel insecten worden gegeten, staat voedselveiligheid niet zo hoog op de agenda en is er geen geld voor onderzoek.

Ruig en Peters werken daarom nauw samen met een aantal organisaties. De WUR (Wageningen University) doet onderzoek naar scheidingstechnologie en de juiste kweektechnieken. De HAS (Hoge Agrarische School Den Bosch) is betrokken bij productontwikkeling, houdbaarheid, food design en verpakkingen. Met de HAS is afgesproken dat deze alle procedures vastlegt, om zo te zorgen voor een goede onderbouwing. De Rijn IJssel Vakschool Wageningen ontwikkelt recepturen. De laatste mijlpaal is het onlangs uitgekomen eerste Nederlandse Insectenkookboek.



‘Ik heb drie keer achter mijn oor gekrabbd voor ik besloot mee te doen’.

'Uiteindelijk kwamen we terecht bij het "koplopers"loket.'



DRIE PRODUCTLIJNEN

Op dit moment kent het bedrijf van Ruig en Peters drie productlijnen. Ten eerste in hun geheel gevriesdroogde insecten. Dat zijn de potjes met sprinkhanen, meel- en buffalowormen die onder andere bij de Sligro verkrijgbaar zijn. Daarnaast is er de ontwikkeling van vermalen insecten die aan allerlei producten kunnen worden toegevoegd. Tot slot wordt er gewerkt aan een derde productlijn – het extraheren van eiwitten uit insecten. Dit is nog in de onderzoeksfase.

Hoe zijn jullie ertoe gekomen om insecten voor menselijke consumptie te gaan kweken?

Peters: 'Ik werkte bij de provincie Noord-Holland en hield me daar bezig met landbouwinnovatie. Kamperen bij de boer, streekproducten, een beetje bio-vergiftiging en goede huisvesting voor Poolse werknemers, dat was toen heel vernieuwend. Ik kwam toevallig in contact met een jager die in het dagelijkse leven poelier was. Hij was de mogelijkheden aan het onderzoeken voor de kweek van sprinkhanen voor menselijke consumptie. Zo had hij een restaurant gevonden met sprinkhanen op het menu. Die betrokken ze van een dierenspecialzaak. Dat vond hij niet kunnen, alleen al omdat niet duidelijk is wie er verantwoordelijk is als er iemand na consumptie ziek wordt. Hij vroeg mij of ik subsidie kon regelen voor de kweek voor menselijke consumptie. Ik zag hier een kans voor de landbouw. Het was in de tijd van de varkenspest toen al die varkensstallen leeg kwamen te staan. Met de kweek van insecten kun je reststromen uit de voedingsindustrie verwerken. Insecten zijn een *missing link* in de landbouweconomie.'

Ruig: 'Ik kwam er pas later bij, toen een grote wildhandelaar waarmee Marian eerst in zee was gegaan afhaakte. Hij wou bij nader inzien niet geassocieerd worden met insecten. Dat hebben we vaker meegemaakt. Ik heb ook drie keer achter mijn oor gekrabd voor ik besloot mee te doen. Binnen mijn

eigen poeliersbedrijf werd ik uitgelachen. De doorslag gaf het achterliggende maatschappelijke verhaal. Ruig is een familiebedrijf met een lange traditie van maatschappelijk ondernemen.'

Peters: 'We gingen in 2006 naar Wageningen University. Die hadden in een eerder stadium o.a. Unilever benaderd maar die bleken niet geïnteresseerd. Dat zijn geen ondernemers, die willen geen risicovol project zonder uitzicht op direct winstperspectief. In Wageningen merkten ze dat wij wél serieus waren. Het is eigenlijk pas echt begonnen toen we op de Horecava van 2008 die potten met insecten hebben neergezet. Toen werd het pas echt. De elektrische auto was ook niks totdat er een prototype was.'

Ruig: 'We hebben veel geluk gehad met de Sligro. Die staan er echt achter. Het past in hun eerlijk en heerlijk concept.'

Hebben jullie ook wel eens gedacht: waar zijn we aan begonnen?

Peters: 'Meer dan één keer. Er komt zoveel op je af. Er ontbreekt een enorme berg kennis over de kweek van insecten. Je moet helemaal bij het begin beginnen. Bijvoorbeeld toen we het loket van LNV belden voor een subsidie, bleken er allerlei categorieën te zijn, maar geen waarin de insecten konden worden ondergebracht. Uiteindelijk kwamen we terecht bij het 'koplopers'loket. Regelmatig kregen we te horen: dat lukt jullie nooit! Hoe harder mensen dat zeggen, hoe meer ik wil bewijzen dat het wel kan.'

Hoe verander je de mindset?

Peters: 'Maak het aaibaar, vertel het verhaal eromheen. Breng goede lekkere producten waarbij je niet ziet dat er insecten in zitten, vanzelfsprekend staat het wel bij de ingrediënten. Onderzoek wijst uit dat je het als exotisch en spannend moet

brengen. Mooi meegenomen dat het gezond is. Onderweg hebben we geleerd dat vegetariërs meer openstaan voor onze producten omdat het een goed alternatief is voor vlees.

Gaan jullie ook vers en bevroren doen?

Ruig: 'Het is allemaal erg veel zoekwerk. Het is een volledig nieuw product waar nog niets van bekend was toen we eraan begonnen. Bij welke temperatuur invriezen? Hoeveel zuurstof bij versverpakking? Vooropstaat de voedselveiligheid. Daarom is in eerste instantie gekozen voor gevriesdroog.'

Peters: 'Over een half jaar verwachten wij met de Buqadilla, een tortilla met een vulling van insectenvlees, de Bugnugget en de Bugstick, allebei met een mengsel van kip en insectenvlees in de schappen te liggen.'



GAME SET AND MATCH

In 2009 hield professor **Marcel Dicke** voor TEDx Amsterdam de lezing 'Waarom eten we geen insecten?'. Het werd 4-0 voor de insecten. Want met 10 kilo graan kan slechts 1 kilo rundvlees, 3 kilo varkensvlees of 5 kilo kip worden geproduceerd en maar liefst 9 kg insectenvlees. 1-0. Insecten produceren mest en stoten gassen uit (niks dierlijks is ze vreemd), alleen veel minder. Dus is insectenkweek beter voor het milieu. 2-0. De kans dat er op de mens overdraagbare ziekten ontstaan is nihil, want insecten verschillen teveel van mensen. 3-0. En de kwaliteit van het 'vlees' is op ieder punt uitstekend: de proteïnes, vet, mineralen en vitaminen en tot slot de calorische waarde. 4-0.

LANGS DE SLOW FOOD-MEETLAT

Mijn eerste kennismaking met insecten waren **gefrituurde sprinkhanen uit Mexico**, door een vriend meegenomen. Ze smaakten een beetje naar garnaal en waren vooral vetzig. De tweede keer was de insectensnackverkiezing op 18 mei 2010 in het Paard van Troje. Ik had hoge verwachtingen, maar werd een beetje teleurgesteld. De snacks waren niet vies, zeker niet. Eigenlijk smaakte het gehaktballetje naar een gehaktballetje en de Bugnugget naar kip. Ofwel: je proefde nauwelijks dat er insecten in zaten. In de toenmalige winnaar, de Bugslibar, kon ik mij vinden. Meelwormen en chocola combineren namelijk prima. Het bleef wel een mueslibar, maar met een hint van insectensmaak. Interessant, maar niet de wow-ervaring die ik verwachtte. Die heb ik nog steeds niet gehad. Restaurant Noma – het beste restaurant ter wereld – heeft mieren op het menu staan. Maar probeer daar maar eens een reservering te krijgen! In de literatuur lees je over allerlei exotische delicatessen met insecten. Ja, in verre landen, en als westerling moet je dan wel over je *mindset* heen zien te komen. Dus insecten voor menselijke consumptie in Nederland: Puur? Ja, het gaat om de planeet. Eerlijk? Niet echt van toepassing. Lekker? Die houden we nog even in beraad.

KOUDBLOEDIG, DUS EFFICIËNTER TE PRODUCEREN

Wetenschappers wijzen er al langer op: rond 2050 zal de wereldbevolking uit **negen miljard** zielen bestaan en die kunnen we met ons huidige voedingspatroon niet voeden. Niet alleen neemt het aantal mensen toe, ook de consumptie van vlees en vis zal exploderen door de toenemende welvaart in ontwikkelingslanden. Dat komt neer op een consumptie van ruim zeventig procent meer dierlijke eiwitten over veertig jaar. We moeten op zoek naar alternatieve bronnen van proteïnen. Volgens entomologen moeten we geleedpotigen (insecten) gaan eten. Insecten zijn koudbloedig en de productie van proteïne is daarom veel efficiënter.

ZOETIGE POMPOEN EN KAVIAAR

Met uitzondering van de Westerse wereld worden overal insecten gegeten. Soms uit pure noodzaak, maar meestal omdat ze als delicatessen worden beschouwd – mét het daarbij horende prijskaartje. In de steden van de derde wereld zijn ze vaak duurder dan 'gewoon' vlees. In het zeer onderhoudende boek **'Creepy Crawly Cuisine'** van **Julieta Ramos-Elorduy** staat een overzicht van de heerlijke smaken die de verschillende insecten hebben. Zoetige pompoen, appel, pijnboompitten en zelfs kaviaar worden genoemd. De vraag blijft dus: waarom eten wij geen insecten? We eten immers wél slakken en garnalen, die beide nauw verwant zijn aan insecten. Deels lijkt het cultuurbepaald: we zijn van jongs af aan voorgehouden dat insecten gevaarlijk, hinderlijk en vies zijn. Daarom worden we miselijk bij de gedachte dat we die beestjes gaan eten. Het is een instinctieve reactie, zoals de geur van bedorven eten je maag doet omdraaien.

Zie ook de **Slow Food-website** onder de Verdieping en de Recepten.