

EERLIJK | LEK



'Met mijn producten wil ik niet concurreren met de markt van biologisch vlees.'



TIJD VOOR DE VEGETARISCHE KILOKNALLER

Vleesvervangers zijn nu nog een nichemarkt. In de supermarkt liggen ze in een apart schap en meestal kan de smaak niet tippen aan die van 'echt' vlees. Als het aan Jaap Korteweg, bedenker en initiatiefnemer van De Vegetarische Slager ligt, komt daarin snel verandering. Met zijn producten is hij aan een stevige opmars bezig. 'Het is mijn ambitie om negentig procent van het vlees uit de bio-industrie te vervangen door vleesvervangers.'

DOOR CAROLIEN VAN EYKELEN, CONVIVIUM ROTTERDAM
FOTOGRAFIE: MARC VAN HEEL

Het winkeltje van De Vegetarische Slager aan het Spui in Den Haag doet denken aan een knusse slagerij in een klein dorp. De tegeltjes aan de muur, het bord waarop de prijzen van de kipstukjes, teriyaki, gehaktballen en rauw gehakt met krijt staan geschreven, de foto van het broodje 'bal' aan de muur, de weegschaal. Het enige dat ontbreekt, is het vlees. Alle producten in de winkel zijn vegetarisch. Anderhalf jaar geleden opende De Vegetarische Slager zijn deuren. Inmiddels heeft het bedrijf een groot aantal verkooppunten in heel Nederland en wordt het 'vlees' ook via de website verkocht. Een aantal restaurants heeft de kipstukjes en gehaktballen inmiddels op de kaart gezet, vanuit het buitenland is er veel belangstelling. Er wordt ook gewerkt aan een vislijn – de tonijn is er al – en afgelopen maand werd het eerste kookboek gepresenteerd. 'Smaak is de sleutel om onze producten op grote schaal aan de man te brengen. Dan is een kookboek de logische volgende stap,' zegt Jaap Korteweg, initiatiefnemer van De Vegetarische Slager. En daar blijft het wat hem betreft niet bij. 'De producten van De Vegetarische Slager zijn nu nog een niche. Maar dat is de start, niet het einddoel. Ze hebben grote potentie en daarom streef

ik ook naar een grote afzetmarkt.' En met groot bedoelt hij ook echt groot: 'Met mijn producten wil ik niet concurreren met de markt van biologisch vlees. Het gaat mij om de mensen die liever geen vlees uit de bio-industrie eten, maar het wel kopen omdat het zo goedkoop is. Wij bieden een goed alternatief. Onze producten zijn gezonder en lekkerder en als we in grotere hoeveelheden kunnen produceren, ook goedkoper. Het is mijn ambitie om negentig procent van het vlees uit de bio-industrie te vervangen door vleesvervangers. Ik streef naar de vegetarische kiloknaller.'

VARKENSPEST

Hoewel zijn strakgesneden pak anders doet vermoeden, komt Jaap Korteweg uit een boerenfamilie in Brabant. Hij groeide op met schapen en paarden en was – zoals hij het zelf zegt – een groot liefhebber van een stukje vlees. Dat veranderde toen in 1997 de varkenspest uitbrak. Voor Korteweg was dat de aanleiding voor twee beslissingen. Hij bouwde zijn landbouwbedrijf om naar een biologisch landbouwbedrijf en hij werd vegetariër. Dat laatste was nog niet eenvoudig. 'Ik was van huis uit een groot vleesliefhebber. In het begin at ik alleen thuis geen vlees, omdat ik mensen buiten de deur niet met mijn keuze wilde lastigvallen. Maar omdat ik het toch wel erg lekker vond, ging ik steeds vaker buiten de deur eten.' Hij stopte definitief toen hij overwoog om op zijn boerderij kalfjes te houden om zelf te slachten en op te eten, maar zich realiseerde dat hij ze uiteindelijk niet zou kunnen doden. 'Als je die dieren drie jaar lang hebt zien opgroeien, dan wil je ze echt niet meer doodmaken. Ik vond wel dat ik uit die beslissing de consequentie moest trekken om ook daadwerkelijk te stoppen met het eten van vlees. Want als ik ze zelf niet wilde slachten, waarom zou ik het vlees

‘Vooral lupinemeel is een goed ingrediënt, omdat het heel eiwitrijk is.’



Broodje Vegabal.

dan wel eten als een ander ze voor mij zou slachten?’ Korteweg ging vervolgens op zoek naar een alternatief, maar dat was lastig. ‘De vleesvervangers die op de markt waren, haalden *het* wat smaak betreft niet bij de vleesvariant. Toen dacht ik: ‘dan ga ik zelf wel iets ontwikkelen.’ Tenslotte ben ik niet alleen boer, maar ook ondernemer en praktijkman.’ Hij ging aan de slag met sojameel, granen en eiwitten uit groenten. En lupinemeel dat hij zelf op zijn boerderij ging verbouwen. ‘Eigenlijk dezelfde ingrediënten die ook worden gebruikt als veevoer. Vooral lupinemeel is een goed ingrediënt, omdat het heel eiwitrijk is.’ Hij riep de hulp in van koks, slaggers en ‘technuten’. ‘Want hoe maak je van sojabonen of lupinemeel iets dat de structuur heeft van vlees?’ Inmiddels is er een ruime collectie ontwikkeld en de smaak is in de meeste gevallen niet van echt te onderscheiden. Dat laatste wordt niet alleen bevestigd door bezoekers aan de winkel. Korteweg en zijn winkelchef, voormalig kok Paul Bom, hebben de kipstukjes ook aan verschillende koks voorgeschoteld, zoals Caspar Bürgi, Robert Kranenburg en Pierre Wind. En zelfs Ferran Adria (El Bulli) vond de kip niet van echt te onderscheiden. ‘Onze producten zijn inmiddels zo ver ontwikkeld, dat we de consumenten echt kunnen foppen.’ En dat laatste bedoelt hij niet negatief. ‘Veel mensen willen best vegetarisch eten, maar niet als ze er wat smaak betreft op achteruitgaan. Met deze producten kan dat.’

IMPACT

Korteweg is ervan overtuigd dat zijn ambitie grote gevolgen kan hebben voor het landschap en het milieu. ‘De vleesproductie is enorm inefficiënt. Als je een miljoen kilo sojabonen gebruikt als kippenvoer, dan levert je dat 300.000 kilo vlees op. Terwijl je van die sojabonen ook drie miljoen kilo vleesvervangers kunt maken. Zonder alle nare bijeffecten van de bio-industrie, zoals de verspilling van water en de belasting voor het milieu.’ Hij spreidt zijn armen uit: ‘Een fabriekje voor de verwerking van een miljoen kilo sojabonen past in deze winkel. Vergelijk dat eens met een kippenmegastal.’ Vervolgens: ‘Probeer je eens voor te stellen wat dat betekent. Als we met dezelfde hoeveelheid grondstoffen veel meer voedsel kunnen produceren, heeft dat grote gevolgen voor het milieu en de duurzaamheid. Om dezelfde hoeveelheid monden te voeden, hebben we de intensieve veehouderij dan niet meer nodig. Die grond kan worden benut voor extensieve landbouw en meer ruimte voor de natuur.’

‘Een fabriekje voor de verwerking van een miljoen kilo sojabonen past in deze winkel.’



HET KOOKBOEK

In het eerste **kookboek van De Vegetarische Slager** staan recepten voor soepen, kleine en grote gerechten en nagerechten. Ze zijn van de hand van **Paul Bom**, chef en winkelmanager van De Vegetarische Slager en voormalig chef-kok van een aantal Haagse restaurants.

Ook heeft een aantal bekende Nederlanders, zoals Eke Mariën (eetwinkel Boerenjongens), Annemarie Postma (journalist), Tertia Wiedenhof (Vegatopia) en Antoinette Hertsenberg

(Tros-Radar) recepten aangeleverd. De meeste gerechten zijn geïnspireerd door bekende recepten, zoals Indonesische smoor, piri-ri, shepherd's pie, pollo tonato en wraps met geitenkaas en spek. Bij een aantal recepten, zoals de humus, de salade van mango en wortel en de nagerechten komt er geen vleesvervanger aan te pas.

De Vegetarische Slager
Uitgeverij Karakter
Prijs: €19,95 ISBN 978-90-452-0094-1
www.devegetarischeslager.nl

1) De winkel in Den Haag.
2) Paul Bom, chef en winkelmanager.