



Culinair vernieuwer Marco Westmaas gelooft stellig dat duurzaam geproduceerd voedsel tot ander consumptiegedrag kan leiden, omdat het beter smaakt. Koks moeten hun kennis en creativiteit in de strijd gooien en die veranderingsbereidheid sturen. Om de overgang naar lokale productiekringlopen te bevorderen. Als aanjager van de 'duurzame lupineketen' voegt hij de daad bij het woord.

DOOR MARIANNE FISCHER, CONVIVIUM AMSTERDAM

FOTOGRAFIE: KEES KUIL, CONVIVIUM AMSTERDAM

Milieuvervuiling, dierenleed, het verdwijnen van boerenbedrijven. Nee, ik hoef hem er niets over te vertellen, zegt Marco Westmaas door de telefoon en onderbreekt mijn betoog over de vele crises die de Brusselse landbouwpolitiek heeft veroorzaakt. Westmaas' hotel-restaurant Elzenduin ligt in de Zuid-Hollandse badplaats Ter Heijde. In de kassen van het aanpalende Westland ziet hij dagelijks de stille getuigen van de schaduwzijde van het Europese beleid. 'Het gaat hier niet goed in de glastuinbouw. Overheid en banken hebben veel kapotgemaakt met de eis dat alles steeds weer groter moet zijn.' Maar de kok doelt niet alleen op de economische problemen die bedrijven onderkennen. Er is nog een ander kwalijk verschijnsel dat hij toeschrijft aan het regel- en subsidieapparaat: 'Ik ben altijd op zoek naar de beste ingrediënten, naar het ultieme. Helaas is door de schaalvergroting en productie-intensivering ook een enorme smaakvervlakking opgetreden. Terwijl juist kleinschaligheid zo belangrijk is voor kwaliteit.'

NOODZAKELIJKE OMMEZWAAI

Autodidact Westmaas staat bekend om zijn onconventionele en vernieuwende manier van koken die hem in 2007 het Gault Millau-predikaat 'belofte van het jaar' opleverde. Het is zijn analytische en conceptuele benadering die hem in staat stelt nieuwe smaakcombinaties te bedenken. Later, als we tegenover elkaar zitten en tijdens het gesprek een hapje eten, ontleedt hij wat hij proeft onmiddellijk in aroma's en texturen, legt verbanden met andere ingrediënten en versmelt alles in gedachten tot nieuwe smaakverbindingen. 'Alles draait bij mij om smaak en smaak is het ook die uiteindelijk tot de noodzakelijke ommezwai zal leiden,' zegt hij, terugkomend op de misstanden in

DE OVERTUIGINGSKRACHT VAN SMAAK



het landbouw- en voedselproductiesysteem. ‘De consument is niet alleen slachtoffer van het systeem, hij is mede verantwoordelijk voor het aanbod en krijgt letterlijk de rekening gepresenteerd voor zijn koopgedrag. Als dat verandert, dan wordt de markt gedwongen om te veranderen.’ Moet daarvoor niet eerst het subsidiestelsel op de schop? ‘Ik geloof helemaal niet in subsidies’, is het stellige antwoord. ‘Een zak geld geven en zeggen “doe maar”, werkt niet. Verandering moet van nature ontstaan, smaak kan dat bewerkstelligen. Subsidies werken alleen als die gekoppeld zijn aan een heel traject.’

INVESTEREN IN SMAAKEDUCATIE

Doelgericht investeren in plaats van subsidiëren, dat is het wat de overheid volgens hem moet doen. Bijvoorbeeld door geld te steken in smaakeducatie op scholen. Westmaas ziet voor koks een sturende rol weggelegd en werkt aan een educatieprogramma voor een basisschool in de Hoekse Waard. De school wordt geadopteerd door een plaatselijke boerderij. De boer geeft de kinderen les over het ontstaan van levensmiddelen en in het verdere verloop van het traject verblijven de kinderen een week op de boerderij zodat ze de ambachtelijke voedselproductie in de praktijk ervaren. Marco denkt met zijn project een tweeledig

effect te sorteren. Kinderen zullen écht en smaakvol eten leren kennen en waarderen. En via die kinderen worden de ouders bereikt; de gemaksgeneratie van 25 tot 40 jaar die, zoals hij het verwoordt, ‘losgeraakt is van de basis’. Ook de grootoudergeneratie moet gemobiliseerd worden, omdat zij nog over belangrijke kennis beschikt. Iedereen, jong en oud, komt een taak toe in het omwentelingsproces.

HOOGWAARDIG LUPINE-EIWIT

Marco Westmaas neemt zijn verantwoordelijkheid ook door aanjager te zijn van duurzame landbouwinnovaties. Dat er dier- en milieuvriendelijker alternatieven bestaan voor het huidige model, wil hij met zijn engagement voor de lokale teelt van lupines bewijzen. Lupines zijn planten waarvan de zaden, de lupinebonen, veel hoogwaardige eiwitten bevatten en niet onderdoen voor soja. Én: lupines kunnen ook in ons noordelijke klimaat gedijen, maar soja moet Europa importeren; in immense hoeveelheden en met veel milieuschade in de productielanden tot gevolg. Het concept ‘duurzame lupineketen’ is ontwikkeld door Kiemkracht, een alliantie van het Productschap Akkerbouw en het Innovatienetwerk van het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie. Rob van

Culinair vernieuwer Marco Westmaas: ‘Verandering moet van nature ontstaan, smaak kan dat bewerkstelligen.’

—
Een van de creaties van Marco Westmaas. Lupinevarkensnek met aubergine, crème van cevenne ui, krokante aardappel, spitskool en bruine bundelzwam.



Haren, directeur van Kiemkracht en hoogleraar Productinnovatie en Kennistransfer Agribusiness aan de Rijksuniversiteit Groningen, legt uit: 'De duurzame lupineketen bestaat uit twee sporen. Het eerste spoor beslaat het traject lupine voor humane voeding zoals patisserieproducten, brood, dranken en vleesvervangers. Daarnaast werken we aan lupine als sojavervanger in varkensvoer in een diervriendelijke varkenshouderij.'

NIEUWE VARKENSKETEN

Kiemkracht wil de hele varkensketen innoveren. Met de introductie van de lupineteelt in Nederland en het ontwikkelen van lupinevarkensvoer kunnen kringlopen hier gesloten worden. 'Lupinevarkens' zullen, passend bij het natuurlijke gedrag van de dieren, in groepen gehouden worden, in nieuwe dertelstallen met uitloop en stro op de grond. Gecertificeerde slachtlijnen zullen de kwaliteit van de producten waarborgen die een speciale plek in winkels en horeca zullen krijgen. 'Gepromoot door Marco die nieuwe bereidingswijzen ontwikkelt.' De kok, eerder al betrokken bij de oprichting van De Vegetarische Slager, werd voor dit project door Kiemkracht benaderd. Waarom hij? 'Marco Westmaas is een topchef, een smaak kunstenaar en culinair vernieuwer', antwoordt Van Haren. 'Voor het ontwikkelen van een nieuwe keten heb je innovatie nodig, voor het ontwikkelen van nieuwe vleesvervangers iemand met smaak. De huidige vleesvervangers lijden allemaal aan smaakgebrek.'

VICTORIA-GEBAKJE

Het werken met lupine vergt van de kok een extra portie creativiteit. 'Omdat je bezig bent met productevolutie, dat is het moeilijke. Want hoe maak je bijvoorbeeld de mooiste melk uit een boon?' Marco's vindingen zijn elk weekend bij de Elzen-duinse lupinebrunches te proeven. Dan serveert hij zelfgebakken brood, pannenkoeken, spek, worstjes, smoothies, shakes en gebak. Een vast bestanddeel is het naar de Zweedse kroon-

prinses vernoemde Victoria-gebakje, een hazelnootschuimtaartje met lupinemeel. Een creatie die de enthousiaste prinses tijdens een bezoek aan Nederland werd aangeboden. 'Lupine heeft een fluweelzachte smaak die aan hazelnoten doet denken en niet overheerst. Vlees van het lupinevarken smaakt vol en elegant. Op de kaart heb ik gerechten als langzaam gegaarde varkensnek of spek met zeebaars en hennepzaad. De reacties zijn zeer positief.'

CULTSTATUS

Lupineteelt en lupinevarkensmesterij zijn nu nog niet rendabel. Door het profileren van de smaak van lupineproducten moet meerwaarde gerealiseerd worden. Die moet de consument verleiden de hogere prijs van het duurzame kwaliteitsproduct te betalen. 'We gaan productieregels opstellen en een *fair share*-model ontwikkelen. Er komt een coöperatie die op de naleving van deze regels toeziet en op de eerlijke verdeling van de opbrengsten', zegt Van Haren. Alle schakels moeten een faire vergoeding ontvangen, van de teler en varkenshouder tot en met de slager, kok en winkelier. Marco Westmaas verwacht dat lupinevarkensvlees en andere, door hem ontwikkelde lupineproducten eind dit jaar in de schappen van een landelijke supermarktketen zullen liggen. Een belangrijke stap, omdat de handel om kwaliteitsproducten zit te springen en Marco via supermarkten het grote publiek hoopt te bereiken.

'De huidige
vleesvervangers
lijden allemaal
aan
smaakgebrek.'

Voordat de omschakeling volbracht zal zijn, zullen zeker nog tien jaar verstrijken, is zijn schatting. Maar dat zij zich zal voltrekken, daarover heeft Marco Westmaas geen enkele twijfel. 'Nu hebben producenten van duurzame kwaliteitsvoeding nog een cultstatus. Maar Nederlanders pakken trends snel op en zijn flexibel genoeg om zich makkelijk aan veranderende omstandigheden aan te passen. En dat zal ook wel moeten. Als China straks meer vlees gaat eten, blijft voor onze productie geen soja meer over. Dan wordt vlees onbetaalbaar en staan we ervoor in de rij.'

—
Vlees en worst van het lupinevarken.

'Ik ben altijd op zoek naar de beste ingrediënten, naar het ultieme.'

LUPINES

Lupines behoren tot de peulvruchtenfamilie, hun zaden zijn rijk aan hoogwaardige eiwitten. Met hun krachtige en wijdvertakte wortelstelsel dragen de planten bij aan structuurverbetering van de bodem. Daarnaast zijn zij uitstekende groenbemesters door hun stikstof bindend vermogen. Lupines stellen weinig eisen aan hun omgeving en gedijen, anders dan soja, ook in koudere contreien. *Lupinus angustifolius*, de in Nederland geteelde blauwe lupine is 'zoet' en, in tegenstelling tot de wilde vormen, geschikt voor zowel menselijke als dierlijke consumptie. Lupines zijn een oud gewas, ze werden gegeten door de oude Egyptenaren en Romeinen. In het kader van de duurzame lupineketen werden in Nederland vorig jaar circa 3 hectaren ingezaaid met lupine en zijn er 15 lupinevarkens gemest en geslacht. Voor 2012 wordt naar een vertienvoudiging van de aanplant gestreefd. Om meer rendement uit de teelt te halen, wil Kiemkracht een uit Zuid-Amerika afkomstige lupinesoort introduceren. Deze *Lupinus mutabilis* of Andes lupine bevat naast gezonde eiwitten een met soja vergelijkbaar oliegehalte. Academische ziekenhuizen in Milaan en Helsinki verrichten in opdracht van Kiemkracht onderzoek naar de cholesterolverlagende werking van lupines. Kiemkracht is zeer optimistisch en hoopt de gezondheidsclaim over twee jaar in te dienen bij de European Food Safety Authority (EFSA).



FOTO: KIEMKRACHT

V.l.n.r.: *Lupinus angustifolius* (Blauwe lupine); zaad, grit en meel van lupine; *Lupinus mutabilis* (Andes lupine).