



Pieter Vandooren
en **Heidi Verhelst**

.....
Groenteteelt (prei, bloemkool,
courgette, knolselderij) voor
versmarkt en akkerbouw
.....



Hooglede,
West-Vlaanderen
.....

Pieter Vandooren verwerkt preiresten tot Koreaans bijgerecht

Een exotische bestemming voor overschotten

In 2018 nam Pieter Vandooren deel aan de Innovatiecampagne van het Innovatiesteunpunt met zijn idee om preiresten te verwerken tot een eetbaar product – preikimchi. Een goed jaar én een deelname aan het Europese project Food Heroes later, klinkt kimchi allang niet meer zo onbekend. In 2020 organiseert het Innovatiesteunpunt opnieuw een Innovatiecampagne. Dit keer onder de titel ‘Ruimte voor innovatie’.

Liesbet Corthout

“Sommige jaren is het moeilijk om de klasse 2-prei te verkopen”, vertelt Pieter. “Toch is die prei perfect eetbaar, dus we vonden het jammer om hem weg te gooien. Daarom gingen we samen met creatief bureau Cides op zoek naar een oplossing. Dat werd gefermenteerde prei. We kwamen terecht bij Ae Jin Huys, die de Koreaanse cateringworkshop en pop-upzaak Mokja runt. Ae Jin ontwikkelde voor ons een recept met prei. Preikimchi maak je door prei te versnijden en dan te laten fermenteren met zout en een kruidenpasta, naar een recept van Ae Jin. Dat product kan je gebruiken als bijgerecht of in vleesbereidingen. Wij willen slagerijen aanspreken om het te gebruiken in hun vleesbereidingen. Het is nog te vroeg om preikimchi te verkopen in supermarkten.”

Pieter ging heel bewust op zoek naar partners voor zijn probleem met de onverkoopbare prei. Het is voor hem belangrijk om zelf geen kimchiprodu-

cent te worden. “Ik blijf gewoon teler, een teler die mensen zocht om mee samen te werken. Er bestaat nu een recept. Ik moet gewoon mijn prei aanleveren en een ervaren verwerker gaat ermee aan de slag. Iedereen doet waar hij goed in is en samen creëren we meerwaarde.”

Voedselverliezen verminderen

Pieter Vandooren was niet zomaar tot dit idee gekomen. Hij was ervan overtuigd dat er iets moest gebeuren met zijn prei. Maar om te ontdekken wat zoal mogelijk was, nam hij contact op met de consultants van het Innovatiesteunpunt. Zo kwam hij terecht in een ontwerptraject van *Food Heroes*, een project met Europese steun dat voedselverliezen wil beperken in de eerste fase van de keten – bijvoorbeeld de preiresten bij Vandooren. Voor extra creatieve input en hulp bij de ontwikkeling van hun idee werden de voedselproducenten gekoppeld aan een ▶

ontwerpbureau. De designers en ingenieurs in zo'n bureau hebben niet meteen iets met de landbouw en kijken daardoor met een heel andere blik naar het probleem.

Dimitri Merlin, van het Brugse ontwerpbureau Cides, werd de partner van Pieter. Toen vielen alle puzzelstukjes op hun plaats. Pieter had een overschot van prei. Ae Jin Huys van Mokja is chef en weet alles van de Koreaanse keuken, waar kimchi een essentieel onderdeel van is. Zij creëerde een kimchirecept op basis van prei en stelde het voor aan de firma Camp's uit Oudenaarde, die tot nu toe vooral bekend is voor de productie van ingelegde groenten, mosterd en pickles. Het idee komt in eerste instantie dus van de boer zelf. Dankzij de juiste contacten en de Europese projectsubsidie kon dat idee ook effectief in de praktijk omgezet worden.

“Klasse 2-prei krijgen we niet altijd gemakkelijk verkocht. Maar hij is wel perfect eetbaar.”



© TOON DOUSSEMENT

In een nieuwe editie van de Innovatiecampagne gaat het Innovatiesteunpunt ook dit jaar weer op zoek naar land- en tuinbouwers met zulke goede ideeën.



© AE JIN HUYS

Kimchi op het menu van de Vlamingen

Ae Jin Huys vertelt: “De Koreaanse keuken is hier minder bekend, dus word je automatisch een soort ambassadeur. Kimchi is een traditioneel gerecht uit de Koreaanse keuken. De naam verwijst naar de eeuwenoude bereidingswijze om groenten te fermenteren. Kimchi is heel gezond, want uit onderzoek blijkt dat het de cholesterol verlaagt, de gezondheid van de darmen verbetert en werkt als een antioxidant. Dankzij de interesse in gezonde voeding wordt kimchi ook goed onthaald in Vlaanderen.” Ae Jin kookte vorig jaar nog voor Filip en Mathilde tijdens de koninklijke missie

in Zuid-Korea. Met haar cateringbedrijf Mokja serveert ze de Koreaanse keuken in heel Vlaanderen. Ze schreef ook het kookboek *Kimchi, gezond koken met gefermenteerde groenten*.

“Een maaltijd in Korea bestaat uit allerlei bijgerechtjes, die gedeeld worden. Er komt altijd één of meerdere soorten kimchi op tafel komt, want een maaltijd zonder kimchi is ondenkbaar voor Koreanen. Groenten worden in Korea van oudsher gefermenteerd om de enorme groenteeoogst te verwerken. Van nature hebben mensen zich gegroepeerd om samen kimchi te bereiden. Zo ontstond de Koreaanse

kimjangcultuur, het samen bereiden en delen van kimchi, die het gevoel van verbondenheid als gemeenschap versterkte. In 2013 werd kimjang zelfs geregistreerd op de Unescolijst van immaterieel cultureel erfgoed.”

Kimchi is een verzamelnaam voor alle soorten kimchi's. Ook prei kan je dus fermenteren. Zo'n bewaarmethode om verspilling tegen te gaan was net waar Pieter Vandooren naar op zoek was. Ae Jin: "Ik had al langer plannen om kimchi op de markt te brengen, maar de ontmoeting met Pieter maakte het opeens concreter. Voor de lancering van de kimchilijn mik ik op volgend jaar."

Wie nu al kimchi zoekt in de rekken van de supermarkt, is eraan voor de moeite. Daarvoor moet de markt vraag nog een beetje rijpen. "In grote wereldsteden, met name in de Verenigde Staten, is er een echte kimchihype. Bij ons is kimchi minder bekend, maar stilaan merken ook de supermarkten dat er steeds meer interesse is in en vraag naar gezonde voeding. Kimchi bevat veel probiotica en past dus perfect in een gezond dieet." ■

 www.mokja.be

“Kimchi is een goede bewaarmethode als je een grote oogst snel moet verwerken.”



Jana Roels

innovatieconsulent
jana.roels@innovatiesteunpunt.be

Innoveren doe je niet alleen!

Innovatie kan allerlei insteken als uitgangspunt hebben, bijvoorbeeld het spotten van een trend, het willen oplossen van een probleem, een maatschappelijke noodzaak of efficiënter willen werken. Als landbouwer moet je je ook bewust zijn van maatschappelijke trends, zoals de vraag naar gezondere voeding en een toenemend bewustzijn rond duurzame en lokale voeding, want ook de consument is steeds bewuster bezig met zijn voeding en koopgedrag.

De drijfveer van Pieter Vandooren was duidelijk het verminderen van voedselverliezen op zijn bedrijf, die een grote economische en milieu-impact hebben. In zijn zoektocht kwam hij gelijkgezinden tegen die om een of andere reden pasten in het verhaal. Je hoeft niet alleen te staan met je vraag of probleem!

Wil je innoveren?

1. Spot kansen en hou bijvoorbeeld de nieuwe voedingstrends in de gaten.
2. Kijk waarop je met jouw product kunt inspelen en waar nog verbetering mogelijk is.
3. Zoek partners en start een samenwerking.
4. Vraag advies



Het Innovatiesteunpunt is een initiatief van Boerenbond en Landelijke Gilden in partnerschap met Cera en KBC.

Innovatiecampagne 2020

'Ruimte voor innovatie' is dit jaar de slogan van de Innovatiecampagne. Land- en tuinbouwers die een goed idee hebben of die zelf hun innovatie gerealiseerd hebben, kunnen winnen. Deelnemers kunnen hun ideeën tot 29 februari om middernacht insturen via www.innovatiecampagne.be. Uit alle inzendingen zal een vakjury vijf winnaars kiezen. Die krijgen elk een cheque van 5000 euro en consultants van het Innovatiesteunpunt zullen hen begeleiden bij het uitwerken van hun idee of het verder uitbouwen van hun innovatie. Naar zeer goede gewoonte worden de kandidaten in het najaar in de bloemetjes gezet tijdens de KBC-Innovatieavonden.

