

## IFFI en Jaap Korteweg over plantaardige toekomst

# 'We willen de vleesliefhebber voor de gek houden'

**Vleesvervangers – waar staan we nu en wat ligt er in het verschiet? Die vraag wilde het Ingredients For Food Innovators-netwerk beantwoorden tijdens een diner en bijeenkomst in april. De Vegetarische Slager Jaap Korteweg presenteerde zijn visie.**

Plantaardige proteïnes lijken de toekomst van food in belangrijke mate te bepalen, zeker als het gaat om het vervangen van vlees in ons dagelijkse kostje. Een belangrijk onderwerp dus voor ingrediëntenproducenten en daarmee voor het IFFI-netwerk. Door de transitie van dierlijke naar plantaardige proteïnes worden veel voedingsmiddelenproducenten geconfronteerd met uitdagingen op het gebied van smaak, textuur, houdbaarheid en kleur. Aangezien plantaardige producten andere functionele en nutritionele eigenschappen vragen, zullen er alternatieve grondstoffen en ingrediënten nodig zijn. Met andere woorden: de transitie naar plantaardige proteïnes levert nieuwe mogelijkheden op voor innovatie in het algemeen en innovatie in de ingrediëntenindustrie in het bijzonder.

De Vegetarische Slager Jaap Korteweg werkt al jaren aan vleesvervangers en zijn producten liggen inmiddels bij de grote supermarkten in het schap. In 2016 ging hij de grens over en

opende hij zijn eerste internationale conceptstore in Berlijn, gevolgd door Israël, Griekenland en Finland. Op dit moment bouwt De Vegetarische Slager een nieuwe fabriek – gefinancierd met een crowdfunding campagne. Korteweg hoopt dat over tien tot vijftien jaar vijftien tot twintig procent van de vleesmarkt plantaardig is.

### **Machine waar kippen uit komen**

Korteweg begon De Vegetarische Slager omdat hij als vleesliefhebber wilde stoppen met het eten van dierlijk vlees. Na de varkenspestcrisis in 1997 besloot hij thuis vegetarisch te gaan eten. "Maar ik merkte al snel dat ik steeds vaker uit eten ging en bij vrienden aan tafel schoof." Naar eigen zeggen vond Korteweg stoppen met vlees eten net zo moeilijk als stoppen met roken. "Vlees eten is niet effectief, het is niet gezond en niemand wordt blij van de bio-industrie. Toch eten heel veel mensen vlees, vanwege één ding: de smaak." Er moest dus een vervanger komen. "Want als we het niet zo lekker vonden met z'n allen, waren we allang gestopt met dierlijk vlees eten." En dus droomde Korteweg van een machine waar je bonen en lupine in gooit en waar vervolgens kippen uitkomen. "Nu gebruiken we dieren als machines, ik wilde machines die dieren maken. Ongeveer vijf jaar geleden heb ik gezegd dat het vijftien jaar zal duren om twintig procent van de vleesconsumptie te vervangen door plantaardig vlees. Dan komen we op een kantelpunt. Er is dan veel meer aanbod van en veel meer bekendheid met plantaardig vlees. Mijn verwachting is dat we dan in de daarop volgende vijftien jaar in staat moeten zijn om tachtig procent van het dierlijke vlees te vervangen door plantaardig vlees. In dit laatste scenario zullen grote samenwerkingsverbanden tussen bedrijven ontstaan die hier invulling aan gaan geven."

### **Bio-industrie overbodig maken**

Over het aandeel van De Vegetarische Slager op de markt van plantaardig vlees is Korteweg helder: "Winst hoeft niet, het



gaat om groei. Onze visie is zo snel mogelijk zo groot mogelijk worden. Ik wil de bio-industrie namelijk overbodig maken. En dat kan. Ik heb de afgelopen jaren tientallen voorbeelden gezien dat mensen het verschil niet merken tussen dierlijk en plantaardig vlees. Van mensen die gehaktballen testen tijdens wedstrijden tot koks en culinaire journalisten. De grootste uitdaging is dus om vleesliefhebbers voor de gek te houden." Om

### **'Over een tekort aan soja maak ik me geen zorgen'**

de bio-industrie voorbij te streven, wil Korteweg nog een belangrijke stap zetten. Met de universiteiten van Wageningen en Delft werkt hij al jaren aan een machine waarmee je biefstuk kunt maken. "Of eigenlijk: elke soort vlees die je zelf wilt. Vlees maken is eigenlijk een heel eenvoudig proces, veel makkelijker dan brood of kaas bijvoorbeeld. Je hebt eiwit nodig en water. En dan is het een kwestie van temperatuur en beweging, meer niet. De extruder machine die we nu gebruiken is onnodig duur. We werken aan een machine die goedkoper is en ook in het formaat van een keukenmachine te leveren is. Waarmee uiteindelijk iedereen z'n eigen favoriete plantaardige vlees kan maken." Op dat moment zullen ook de (sterren)restaurants aanhaken, verwacht Korteweg. "Want dan kun je je eigen stempel drukken op het plantaardige vlees dat je serveert."

### **Meer ingrediënten nodig**

Tot slot: de ingrediënten. Want daarvoor waren de IFFI-leden tenslotte (ook) aangeschoven deze avond. Wat verwacht Korteweg van de ingrediëntenindustrie? "Ik hoop dat jullie ingrediënten gaan ontwikkelen die aansluiten op deze snel groter wordende markt. Bijvoorbeeld door soja-eiwitconcentraten te produceren van in Europa geteelde soja en deze hier – hexaanvrij (biologisch) – te verwerken. Lokale

winning, lokale verwerking." Daarnaast zou hij helemaal richting natuurlijke aroma's willen. Korteweg en de aanwezigen concluderen dat andere eiwitten ook een grotere rol zouden moeten spelen – aangezien soja een allergeen is. Maar die zijn vooralsnog te weinig voorhanden of te duur. "Over een tekort aan soja maak ik me overigens geen zorgen, want voor elke kilo vlees die je minder produceert, hou je drie kilo soja over."

Is Korteweg niet bang links ingehaald te worden door de beweging om meer groenten te eten? "Totaal niet. Onze producten zijn voor mensen die van vlees houden. En de meesten van ons houden nou eenmaal van vlees, anders zouden we er niet zoveel van eten." Inmiddels zijn ook een aantal grote vleesbedrijven om. "Gunstig voor de transitie is dat de vleesverwerkende industrie liever plantaardig vlees verwerkt als ze er een lekker product mee kunnen maken waarvan de marges goed zijn en waar een markt voor is." *Meer weten: [Devegetarischelager.nl](http://Devegetarischelager.nl)* ■

### **Het netwerk**

Ingredients For Food Innovators (IFFI) is het Nederlandse netwerk voor senior managers in de voedingsingrediëntenindustrie. Het IFFI organiseert binnen haar jaarprogramma van netwerkbijeenkomsten en masterclasses meerdere diner-bijeenkomsten voor leden en niet-leden. De presentaties en discussies staan altijd in het teken van (één van) de drie thema's Markets, Operations en Innovations. Sinds kort is Ruitenberg Ingredients lid van het IFFI. Dit nieuwe lid deed aansluitend op de lezing van Korteweg de deuren open voor de mede-leden, zie het artikel op pagina's 22 en 23.

*Meer weten? [Ingredientsforfoodinnovators.com](http://Ingredientsforfoodinnovators.com)*

