

eten & drinken



Plantenvlees

Beeter met een bite

Vleeseters houden niet van vleesvervangers. Kleffe, zompige, droge of taai dingen zijn het die niets met vlees te maken hebben. Toch worden ze speciaal voor de vleeseter ontwikkeld. Vegetariërs hebben ze namelijk helemaal niet nodig, die eten om ideologische redenen geen vlees en nemen zelf de moeite een nieuw eetpatroon te ontwikkelen. Het is de vleeseter die een probleem heeft als hij een keer besluit dat het tijd is voor een vleesloze dag. Zijn maaltijd draait om het vlees en hij wordt nu plots geconfronteerd met aardappelen, groenten en een gapend gat, daar waar dat geurige, sappige, smakelijke stukje vlees lag. Wat moet daar in hemelsnaam komen?

Uit onderzoek blijkt dat vleeseters gerechten die sterk van vlees afwijken — een paddenstoelentaart of een paprika met notenvulling — niet als geschikte vervanger zien, maar eerder als bij- of voorgerecht, ook al zouden ze uitstekend voldoen. Dat is omdat dit soort gerechten niet passen binnen de traditionele maaltijd en een radicale verandering in het eetgedrag ver-

eisen. Dat is nu juist niet de bedoeling van de meeste vleeseters. Ze willen het liefst iets wat op vlees lijkt en simpelweg het gat op het bord opvult. Wordt het te ingewikkeld, dan kopen ze gewoon weer vlees.

Glutenvrij sojameel

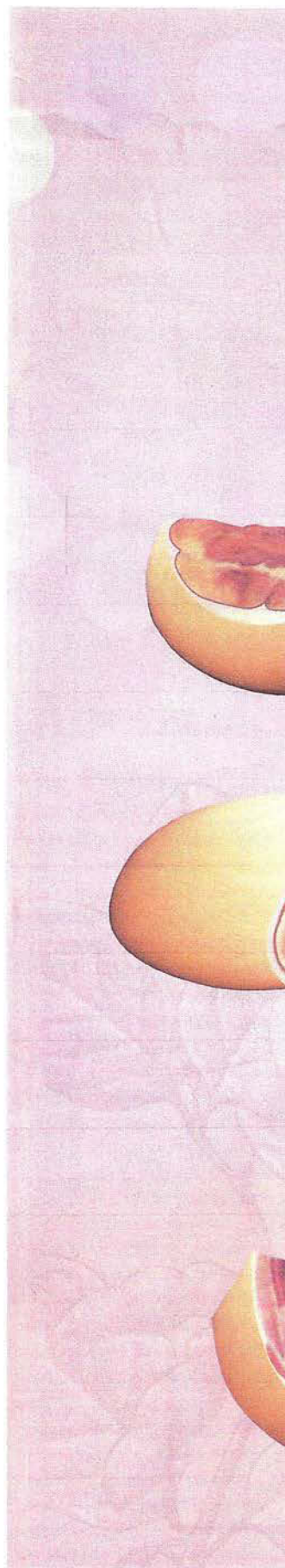
Dit verklaart waarom vleesvervangers ogen als knakworsten, ham, gehaktballen, schnitzel en cordon bleu. Het enige wat je dan als consument hoeft te doen, is het vlees weghalen en er iets anders voor in de plaats leggen. Maar iets wat aan de buitenkant op vlees lijkt en bij de eerste hap al door de mand valt, maakt geen schijn van kans. De huidige vleesvervangers voldoen dus niet. De omzet komt maar niet boven de paar procent van de vleesverkoop uit en stagneert bovendien.

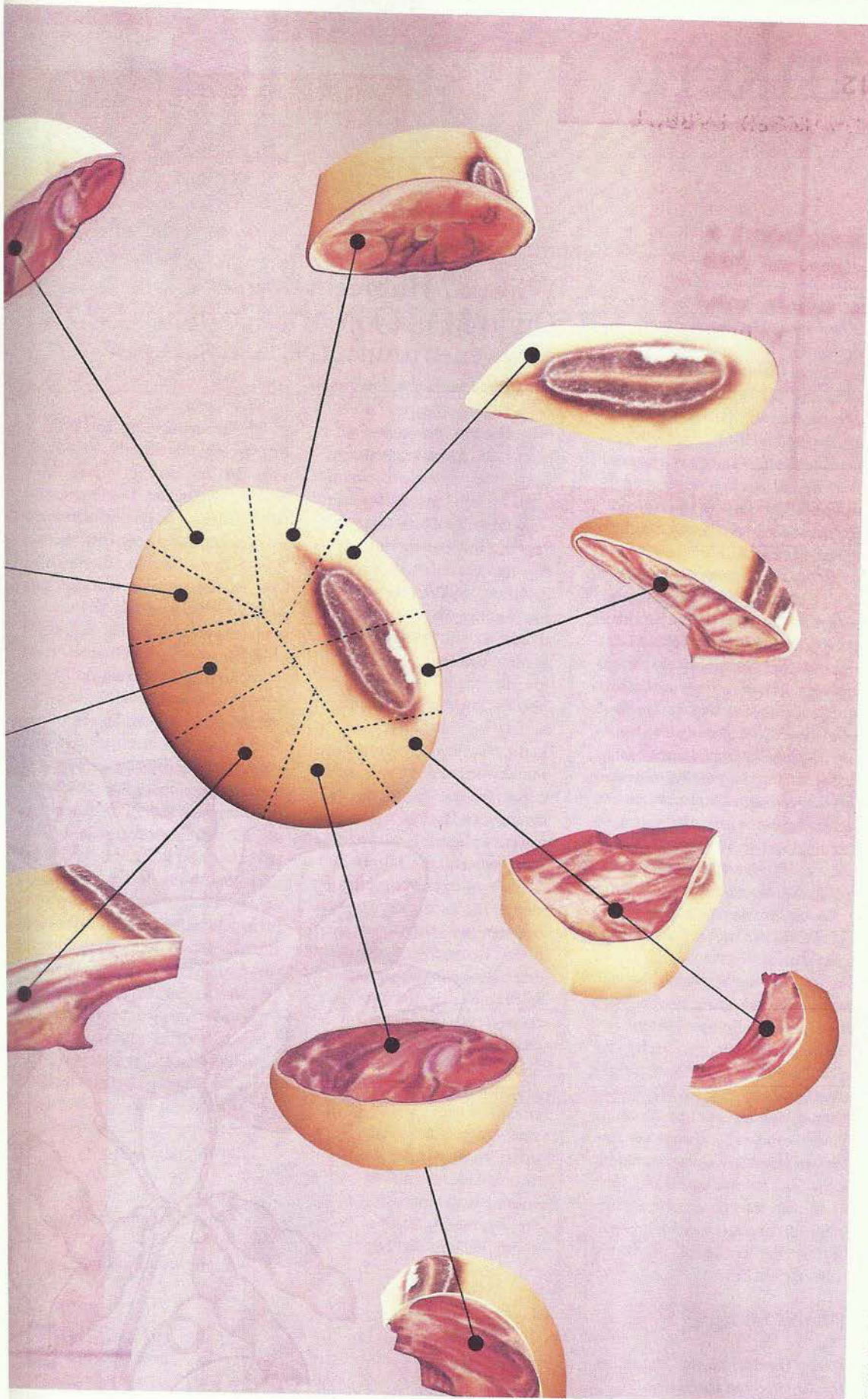
Is dat een probleem? Zeker. De mensheid bevindt zich op een

**Je kunt het stoven,
grillen, verwerken
in taarten en bakken
in de pan**

keerpunt. Zolang wij mensen bestaan, streven we het eten van meer vlees na, want vlees heeft ons altijd de broodnodige voedingsstoffen en kracht gegeven. In een bestek van slechts enkele generaties zijn we echter doorgeschoten en eten we dagelijks vlees — te veel vlees. Voor het eerst in de geschiedenis zullen we van vleeseters vleesminderaars worden. Wij in het Westen tenminste, want wereldwijd wordt het genot van regelmatig vlees eten voor velen nu pas bereikbaar en de wereldconsumptie zal voorlopig nog toenemen, met desastreuze gevolgen voor mens en dier, en voor milieu en klimaat. Maar in het Westen keert nu het tij.

Omdat we vlees als een basisbehoefte zijn gaan zien, gaat dat echter niet van harte. Het druist in tegen onze overlevingsstrategie. De langzaam groeiende bereidheid na te denken over onze vleesconsumptie en er consequenties aan te verbinden is ingezet door milieu- en gezondheidsorganisaties en door beleidsmakers. Op allerlei terreinen en niveaus denkt men tegenwoordig na over het vervangen van vlees. Zo ook in Wageningen.





Afhankelijk van hoe het wordt bereid, zal een stukje vleesvervanger smaken zoals een karbonaadje, kalfslapje of stoofvlees.

Vorig jaar kwamen ze voor het eerst in het nieuws, Frank Giezen en Jeroen Willemsen, die in 2009 met Wouter Jansen het productiebedrijf Ojah hebben opgezet. Het zijn onderzoekers die ontdekten hoe ze een plantaardig product konden maken met de textuur van vlees. Ze maken het nu van niet-genetisch gemodificeerde soja en experimenteren intussen verder met lupine, erwt en algen, zodat de grondstof in de toekomst dicht bij huis kan worden geproduceerd.

Wat de grondstof ook is, de techniek blijft dezelfde: het textureren van de soja gebeurt door fysieke processen als verwarmen en kneden, en dus niet door het gebruik van chemische processen. Aan veel vleesvervangers wordt kippenewit toegevoegd, maar dat is hier niet het geval. Het is glutenvrij sojameel en water, verder niets, daarom spreken ze zelf van plantenvlees.

Marineren

Vanaf 3 oktober zal het plantenvlees, dat Beeter heet (naar de bijzondere bite) van de band rollen. De heren zelf zijn inmiddels naast onderzoeker ook ondernemer — een stap die de meeste onderzoekers niet graag zetten. Voorlopig maken zij het eiwitrijke Beeter alleen als halffabrikaat. Vorig jaar hebben ze twee maanden in een fabriek geproduceerd om te testen of ze op een dergelijke schaal konden produceren en zowat alles verkocht aan De Vegetarische Slager in Den Haag, die er enorm veel succes mee boekte. Binnenkort kunnen dan eindelijk koks, cate-

ILLUSTRATIE: CAROLYN RIDSDALE

eten & drinken



raars en andere bedrijven zelf smaak geven aan dit product en ontdekken dat dit werkelijk een innovatie is die alweer een stuk dichterbij dierenvlees in de buurt komt. Een vleesvervanger waar je je tanden in kunt zetten.

Hoe smaakt het nu eigenlijk? Van de heren van Ojah kreeg ik een stukje van het halffabrikaat Beeter mee. Het oogt nog het meest als een lapje beige kalfsvlees. Het is al gaar, maar moet nog wel bewerkt worden om er smaak aan te geven — de eigen smaak is heel neutraal. Ik fruit een sjalotje, doe er knoflook bij, geveekt en fijngehakt eekhoorntjesbrood, tijm, laurier en rozemarijn. Vervolgens een glas marsala, het weekvocht van het eekhoorntjesbrood en een klein beetje sherry-azijn. Als dat even gesudderd heeft giet ik het over de in reepjes gesneden Beeter en laat het marinieren.

Veerkrachtig

Enkele uren later dep ik het plantenvlees droog en bak het om en om krokant in een koekenpan. Dan giet ik de marinade erover, breng die aan de kook, en schep alles op een bord. Als het geen

planten- maar dierenvlees was, had ik dat eerst uit de pan genomen, voor de marinade erbij ging. Dierenvlees schrikt van koude vloeistof en wordt taai, maar dat probleem speelt nu vanzelfsprekend niet. Goed, het plantenvlees ligt met de saus op het bord. Een glas beaujolais erbij en... het was feest. Als ik niet had geweten wat ik at, had ik niet kunnen zeggen van welk dier het was, maar aan vleesvervanger had ik waarschijnlijk niet gedacht. Het is veerkrachtig en prettig om te eten.

Bij Ojah proefde ik ook nog een pittige Beeter en eentje verwerkt tot shoarma. Koks die het testten hebben er eerder stoofvlees van gemaakt, rillettes, hartige muffins, quiches en yakitori. Op deze manier verwerkt — gemarineerd, gestoofd, op spiesjes, in hartige taarten — zal het uiteindelijk in de supermarkt terechtkomen. Want net als alle andere vleessubstituten is het een kant-en-klaarproduct dat thuis slechts hoeft te worden gegrild, gebakken of opgewarmd.

We hebben hier dus voor het eerst te maken met een vleesvervanger die niet alleen de vorm en het uiterlijk van vlees meekrijgt: het zal ook de textuur hebben waar zo veel vleesliefhebbers intens naar kunnen verlangen. Helemaal ideaal is het natuurlijk nog niet. Er blijft nog één groot gemis: thuiskomen, de voordeur opendoen en verwelkomd worden door het aroma van gebakken vlees, gebraden kip, of van stoofvlees dat zachtjes in de oven staat te sudderen. Plantenvlees dat geurt naar echt vlees blijft toekomstmuziek. Tot die tijd is Beeter het beste.

Hilary Akers

Hilary Akers is culinair historicus, kok, vinoloog en schrijver.

Wijnen / Hubrecht Duijker Opmerkelijke wijnen van een bijna verdwenen druif uit het land van León

En van Spanjes jongere herkomstbenamingen is Tierra de León. Deze kreeg vier jaar geleden zijn status als 'denominación de origen' en ligt, zoals de naam aangeeft, in de vrij noordelijke provincie León. Je vindt er meer dan dertig producenten, die samen ongeveer 3300 hectare aan wijngaarden bewerken. De winters zijn nevelig en koud, terwijl de zomers gekenmerkt worden door warme dagen en koele nachten, wat de aromavorming in druiven zeer ten goede komt. Het terrein bestaat veelal uit goed drainerende, aangeslibde, soms ook zeer stenige, arme gronden, op hoogten tussen de 750 en 900 meter. Kenmerkend vooral zijn de enkele zelfs voor Spanje vrij zeldzame druivenrassen, met name de albarín blanco en de prieto picudo.

Het eerstgenoemde ras, niet te verwarren met de albariño uit Galicië, was bijna verdwenen, maar werd op het nippertje gered door enkele vooruitstrevende wijnbouwers. Rafael Alonso (1976) bijvoorbeeld beplante op

de familiebezitting Pardevalles drie hectare met albarín. Vanwege zijn vroege groei is deze variëteit kwetsbaar voor lentevorst, maar geeft wel opmerkelijke wijnen. Zo combineert de Pardevalles Albarin 2010 levendige, frisse zuren met veel sappig fruit (citrus, passievrucht, een hint van peer) en een vrij stevige structuur. Het is een wijn die net zo lekker bij vis smaakt als bijvoorbeeld een Chablis, voor bovendien een redelijke prijs (€7,95).

Ook van de blauwe prieto picudo, een resistente soort die door Alonso zonder kunstmest of insecticiden wordt geteeld, levert Pardevalles kostelijke wijnen. Waaronder de Rosado 2010, die volgeladen zit met fruit van aardbeien en frambozen, aangevuld door een plezierige frisheid (€7,45). En de rode, acht maanden op vat gelagerde Gamonal 2008 heeft een behoorlijk energieke smaak waarin het fruit van cassis en andere bessen fraai in evenwicht verkeert met de roosteraroma's van het eikenhout (€10,95).

Te koop via
wijnenuitspanje.com

hubrechtduijker.com



De Rosado 2010
zit volgeladen met
fruit van aardbeien
en frambozen

Alle wijnen op
de iPad-versie



Meer informatie

Productiebedrijf Ojah werd in 2009 opgezet door onderzoekers Frank Giezen en Jeroen Willemsen. ojah.nl

Proefschrift Annet Hoek:
Will novel protein foods beat meat? Consumer acceptance of meat substitutes — a multidisciplinary research approach (annethoek.com)