nieuws

Plantaardig vlees bij de vegetarische slager

nieuws

Bij ‘De Vegetarische Slager’ in Den Haag kan je stukjes kip, spek, gehakt, hamburgers en tonijn kopen waar geen vlees of vis in zit. Binnenkort ook in België beschikbaar.

29 MAART 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
varia

Bij ‘De Vegetarische Slager’ in Den Haag kan je stukjes kip, spek, gehakt, hamburgers en tonijn kopen waar geen vlees of vis in zit. In samenwerking met een chef-kok ontwikkelde bezieler Jaap Korteweg een heel gamma hoogwaardige, fijne voedselbereidingen op basis van soja en de vergeten, inheemse lupineplant. De Nederlander hoopt binnenkort ook voet aan grond te krijgen in België.
Jaap Korteweg is afkomstig uit een boerenfamilie en besliste na de varkenspest in 1997 om het over een andere boeg te gooien: hij werd vegetariër en besloot enkel nog aan biologische landbouw te doen. Tot hij vlees begon te missen en tot de conclusie kwam dat de vegetarische alternatieven niet de smaak en textuur hebben van een lapje smakelijk vlees.

Dus sloeg de bioboer zelf aan het denken: “Sinds mensenheugenis voeren we granen en bonen aan dieren, waarna we die dieren opeten. Maar waarom zouden we met de technische kennis die we vandaag hebben niet rechtstreeks vlees kunnen maken van de plantaardige eiwitten die we aan dieren voederen?” Zijn zoektocht naar een goede plantaardige basis bracht hem bij het vergeten gewas lupine.

“Voor de Tweede Wereldoorlog werd lupine in heel Nederland geteeld. De bonen werden gebruikt als voeding, dierenvoeder en als groenbemester. Maar sinds de import van goedkope soja vind je het enkel nog in siertuinen. Omdat het een inheemse plant

is, kun je ook met biologische teelt, zonder kunstmest of pesticiden, hoge opbrengsten halen. En niet onbelangrijk: lupine bevat meer eiwitten dan vlees. Naast lupine gebruiken we ook veel soja, die in de toekomst hopelijk in Nederland zal geteeld worden", legt Korteweg uit.

Om een sterke smaak te geven aan zijn creaties contacteerde Korteweg chef-kok Paul Bom. Samen ontwikkelden ze onder meer stukjes kip die er uitzien als kip en smaken naar kip. Voor de tonijnsalade experimenteerden ze met lers mos, een zeewiersoort die naar schelpen en schaaldieren ruikt en smaakt. "Dat aroma voegen we toe aan een plantaardige basis, de rest zit tussen je oren", aldus Korteweg.

In Nederland bleek de vegetarische slagerij een gat in de markt: na iets meer dan twee jaar worden de producten via meer dan 500 verkooppunten verdeeld. "Supermarkten, groentewinkels, natuurvoedingswinkels, maar ook hotels en restaurants gebruiken onze producten. En ook steeds meer echte slagers." Op termijn hoopt Korteweg ook in ons land door te breken: de gesprekken met Delhaize zouden in een vergevorderd stadium zitten.
Meer informatie: De Vegetarische Slager

Bron: De Standaard

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws

𝕏 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
🦋 screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada