

Premier Foods betaalt 256 miljoen voor quorn

nieuws

Het vleesvervangende product quorn is hot. Niet alleen in de keuken van Belgische vegetariërs. Maandag gingen de negentien producten van het quornassortiment over de toonbank voor maar liefst 256 miljoen euro. De Britse voedingsgigant Premier Foods kocht de vleesvervanger van Marlow Foods over met de bedoeling de alternatieve voedingsmarkt in Europa te vervielfvoudigen. Hoe is het mogelijk dat de verkoop van een smaakloze schimmel elk jaar 37 procent groeit?

🕒 8 JUNI 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:54

Het vleesvervangende product quorn is hot. Niet alleen in de keuken van Belgische vegetariërs. Maandag gingen de negentien producten van het quornassortiment over de toonbank voor maar liefst 256 miljoen euro. De Britse voedingsgigant Premier Foods kocht de vleesvervanger van Marlow Foods over met de bedoeling de alternatieve voedingsmarkt in Europa te vervielfvoudigen. Hoe is het mogelijk dat de verkoop van een smaakloze schimmel elk jaar 37 procent groeit?

Al vijftien jaar is quorn schering en inslag in de Belgische huishoudens, en niet alleen die van vegetariërs. De eiwitrijke paddestoelafgeleide is in. Van waar komt nu het succes van deze eerder smaakloze schimmel? Quorn bevat een derde minder vet dan gekookte kipfilet, evenveel eiwit als een ei en evenveel vezels als een gekookte aardappel. Quorn is niet alleen een proteïnerijk product met een laag vetgehalte, maar is ook cholesterolvrij. Als marktleider op het gebied van ingrediënten op plantaardige basis is quorn overduidelijk de gedroomde vleesvervanger voor vegetariërs.

Een ander aspect dat verrassend genoeg een grote bijdrage levert aan de quornhype, is de textuur. "De vorm van quorn sluit goed aan bij kippenvlees, en dat werkt", zegt Tobias Leenaert van het Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA). "Derde reden waarom de consumptie floreert, is de variatie aan gerechten die je met quorn kunt bereiden", argumenteert Leenaert. "Quorn bestaat in stukjes en gehakt als basisingrediënt, maar ook als gemarineerd, gekruid of gepaneerd product".

Nog een troef van quorn is de eetlustremmende werking. Eiwitschimmel is een krachtige hongerstiller, waardoor je minder geneigd bent om tussendoortjes te eten. Ten slotte past quorn perfect in een tijdgeest die gezond eten hoog in het vaandel draagt. "We willen onze afzetmarkt uitbreiden tot iedereen die graag gezonde voeding eet", ontvouwt Robert Schofield zijn plannen. Hij is directeur van Premier Foods, de nieuwe eigenaar van quorn. "Veel mensen denken dat quorn een nicheproduct is dat uitsluitend bedoeld is voor vegetariërs. Fout. Quorn wordt meer verkocht dan de ontbijtgranen van Kellogg's in Groot-Brittannië." Schofield wil de productie van quorn in enkele jaren tijd verviervoudigen. Vleesetende gezondheidsfreaks worden zijn nieuwe doelgroep.

Bron: De Morgen

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>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbs.bsky.social>

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)