



Hans Kakkenberg (links) en Remko Vogelenzang.

Burgers en bites met groene eiwitten

Groene eiwitversneller DEVENTER

Als er in 2050 negen miljard mensen op aarde zijn, is er niet voor iedereen genoeg vlees. Plantaardig is dus het toverwoord, Bobeldijk in Deventer is er al druk mee.

RENÉ VORDERMAN

Zie het voor je: een tweede aardbol vol met soja, maïs en tarwe. Remko Vogelenzang gebruikt de metafoer om aan te geven dat er op de wereld die wij kennen rond 2050 niet genoeg ruimte is voor al deze gewassen, als voedsel voor dieren die ons vlees geven. Daarom pleit hij - naast het eten van minder vlees - voor de productie van meer plantaardig voedsel, niet toevallig de hoofdbezigheid van zijn bedrijf Bobeldijk Food Group uit Deventer.

Vogelenzang is namens Bobeldijk penvoerder van de Groene Eiwitversneller, een 'proeftuin' waarin een consortium van bedrijven eiwitten maakt op basis van natuurlijke producten. In dit geval algen en eendenkroos, een razendsnel groeiend plantje in sloten.

„Wij zijn de producent“, zegt Vogelenzang. De eindproducten die bij Bobeldijk van de band rollen zijn onder meer plantaardige burgers, schnitzels en balletjes. Voor de Groene Eiwitversneller levert Duplaco uit Hengelo de algen, ABC-Kroos uit Apeldoorn de eendenkroos. Ruitenbergh uit Twello bestudeert de geschiktheid van deze grondstoffen voor verdere verwerking en de vierde samenwerkingspartner, het Brabantse Labeij Food, brengt de producten op smaak.

Het project, dat een kleine miljoen euro kost, is mogelijk dankzij subsidie van de Europese Unie. De EU, maar ook de Nederlandse regering, wil de productie van plantaardige eiwitten stimuleren. Vogelenzang: „De deelnemende bedrijven betalen zestig procent uit eigen zak, veertig procent bestaat uit overheidsgeld.“

Naar verwachting leven er in 2050 negen miljard mensen op aarde. Al deze monden voeden met vlees is een schier onmogelijke opgave. Vogelenzang: „We weten inmiddels dat voor de productie van één kilo vlees negen kilo plantaardig dierenvoer nodig is.“

De honderdduizend veganisten in Nederland, lieden die zweren bij groente, fruit en andere natuurlijke producten, geven wat hem betreft het goede voorbeeld. Bobeldijk levert op zijn eigen manier een bijdrage, onder meer met de Groene Eiwitversneller. „We zijn op zoek naar nieuwe bronnen - naast soja - om eiwit uit te destilleren. Materialen die duurzaam zijn te produceren.“

Met een zo'n klein mogelijke voetafdruk op het ecosysteem. Productie in Nederland, en liever nog in de

regio, geniet de voorkeur. Vogelenzang: „In de gemeente Lingewaard zijn we bezig met het kweken van eendenkroos op zonlicht."

Algenburger

De Groene Eiwitversneller draait een jaar en heeft zo'n zeven nieuwe producten opgeleverd. Vogelenzang noemt de algenburger, quinoaburger, quinoabite en een burger op basis van kikkererwten. In het begin van de zomer eindigt het project. Wat Bobeldijk daarna gaat doen? Stug doorgaan. Op eigen kracht en kosten. Vogelenzang denkt dat vlees schaars en duur wordt. Veganisten zijn in zijn ogen daarom geen idealisten, maar realisten.

De toenemende vraag naar plantaardig en biologisch voedsel komt Bobeldijk Food Group in bedrijfseconomisch opzicht goed uit. „Voor niets gaat de zon op", weet bedrijfsleider Hans Kakkenberg. Niettemin heeft Bobeldijk een ideaal: een wereld die nog een heleboel generaties meekan. Vlees uitbannen? Kakkenberg: „Het gaat erom dat je voor jezelf afvraagt wat je kunt doen voor een goede toekomst voor je nageslacht."