



ONDERNEMERSVISIE

DE VEGETARISCHE SLAGERIJ ZAL DE START ZIJN VAN EEN VERSCHUIVING IN DE LANDBOUW, DAAR IS OPRICHTER JAAP KORTEWEG HEILIG VAN OVERTUIGD.

'De akkerbouwer heeft de toekomst!'

'HET kan natuurlijk eigenlijk helemaal niet, een vegetarische slagerij, maar het slaat wel aan.' Dat zegt Jaap Korteweg over zijn nieuwste project. Deze week opent de biologische boer en echtgenoot van Marianne Thieme (Partij voor de Dieren), aan het Spui in Den Haag zijn vegetarische slagerij. „Die naam Vegetarische Slager doet het heel goed, want het zorgt voor kortsluiting in de hoofden van mensen. Ze gaan nadenken. Hoe zit dat? Kan dat wel? Kortom, men verdiept zich erin, dat is goed.”

Volgens Korteweg is het de eerste vegetarische winkel in de wereld. „Zolang ik niet wordt tegengesproken, kan ik dat ongestraft zeggen en is het zo.” Het uitgangspunt voor de producten is een nieuwe generatie vleesvervangers die gebaseerd is op een nieuwe sojastructuur en lupine-eiwitten. De bedoeling is het vlees te doen vergeten via culinair bereide vleesvervangers. Korteweg gelooft heilig in de formule. „Het is een snel groeiende markt. De enige reden dat mensen er niet aan willen, is vanwege de smaak. We moeten dus zorgen dat de producten lekker smaken.”

Zelf zal hij niet in de slagerij te vinden zijn, evenmin op zijn akkerbouwbedrijf. „Daar heb ik geen tijd meer voor.”

Hij heeft zulke hoge verwachtingen van zijn nieuwe project dat hij verwacht dat het gevolgen kan hebben voor de landbouw in Nederland. „Als de vleesconsumptie daalt en plantaardige eiwitconsumptie stijgt, heeft dat zeker gevolgen. Het kan een verschuiving betekenen. De

akkerbouwer heeft de toekomst wat mij betreft!”

Korteweg verwacht dat er steeds meer ruimte nodig zal zijn voor de lupineteelt waarop zijn vegetarische producten al voor meer dan de helft gebaseerd zijn. Die teelt is nu nog heel klein, hij heeft zelf de laatste jaren tussen de 5 en 12 hectare geteeld. „Maar dat zijn wel heel efficiënte hectares, veel efficiënter dan het produceren voor veevoer. Dat scheelt wel een factor tien volgens mij.” Volgens hem zal het vrij snel duidelijk worden, nu zijn eerste vegetarische winkel open is of de teelt kan opschalen. „Akkerbouwers zijn in elk geval zeer bereid om lupinen te gaan telen als de vraag er is.”

Ook de soja die hij verwerkt, moet zo milieuvriendelijk mogelijk zijn. „We werken zoveel mogelijk met lupinen en als we toch met soja werken, moet dat Europese soja zijn. Ik wil niet dat het ten koste van het milieu gaat.”

Het concept van de vegetarische slagerij verwacht Korteweg binnen vijf jaar over de grote steden uitgerold te hebben. Ook is het denkbaar dat via een franchiseformule gewerkt gaat worden. Daarnaast heeft hij een webwinkel en een groothandel. „Ik denk aan levering aan slagers, groenteboeren, delicatessenzaken, restaurants en instellingen. In laatste instantie ook aan supermarkten, maar dan moeten de schaalgroottes er wel zijn.”

Eric Beukema

PROFIEL

Naam: Jaap Korteweg (48).

Woonplaats: Den Haag.

Bedrijf: De Vegetarische Slager. Daarnaast is Korteweg eigenaar van een biologische boerderij in Langeweg (N.-Br.).

Aanleiding: de opening van de eerste Vegetarische Slager ter wereld op 11 oktober in Den Haag. In de slagerij wordt een nieuwe generatie vleesvervangers aangeboden, gebaseerd op een nieuwe sojastructuur en lupine-eiwitten.