

Persbericht

Vlees uit een dierloze keten: de Vegetarische Slager krijgt Agrofoodpluim

Breda, 24 april 2017 - Vegetarisch eten betekent niet dat je de smaak en structuur van vlees zou hoeven missen, zo vond Jaap Korteweg. Hij ging samen met wetenschappers en innovatieve chef-koks op zoek naar een plantaardig alternatief. En met succes. Hij vermarkt nu met de Vegetarische Slager een assortiment aan hoogwaardige vleesvervangers over de hele wereld. De provincie Noord-Brabant reikt de Vegetarische Slager de Agrofoodpluim uit voor zijn innovatieve aanpak voor een duurzamere wereld én lekker verantwoord eten.

Als 9e generatie Brabantse boer is vegetariër worden niet direct de meest voor de hand liggende keuze. Door zijn ervaringen in het houden van vee en met de uitbraak van dierziektes zoals de varkenspest werd vleesliefhebber Jaap Korteweg vegetariër. Met de Vegetarische Slager heeft hij een heldere missie: vleesliefhebbers te laten genieten van plantaardig vlees, en tegelijkertijd de bio-industrie overbodig maken en de ecologische voetafdruk verkleinen. “Winst maken is ondergeschikt aan deze droom” zegt Korteweg stellig. “Voor de vleesliefhebber is de smaak heel belangrijk, en dus richt de Vegetarische Slager zich op producten die qua smaakbeleving en textuur niet te onderscheiden is van een stukje vlees. En dat lukt: menig vleesliefhebber is al voor de gek gehouden.”

Van Slager tot Fabriek

Gedeputeerde Anne-Marie Spierings: “De Vegetarische Slager inspireert met lekkere producten die bovendien veel beter zijn voor mens en milieu. Jaap Korteweg zet zijn duurzame visie om in een bedrijf. Zo creëert hij banen en maakt hij onze wereld beter.” De producten van de Vegetarische Slager zijn inmiddels in winkels door heel Nederland, maar ook in Europa en zelfs Zuid-Korea te vinden. Momenteel wordt gebouwd aan de Vegetarische Fabriek, waar producten op grotere schaal en verantwoorde wijze kunnen worden geproduceerd en die draait op zonne- en windenergie.

Kwaliteitsproduct uit een duurzame keten

Van begin tot eind verantwoord, daar staat Korteweg voor met zijn onderneming: “Wij gebruiken planten als hoogwaardige grondstoffen. Daarvan is veel minder nodig voor een hamburger dan wanneer je een hamburger van rundvlees maakt. Dat maakt ons verdienmodel wel iets anders, maar vooral heel erg duurzaam” licht Korteweg toe. “Dieren in de veehouderij worden nu overwegend gevoerd met bonen uit de VS en Zuid-Amerika. Omdat de Vegetarische Slager voor dezelfde hoeveelheid vlees maar een derde van de hoeveelheid bonen en granen nodig heeft, kan die vraag ook lokaal worden ingevuld worden, voor een eerlijke prijs.” Dit biedt ook kansen voor Nederlandse akkerbouwers om gewassen zoals soja te gaan verbouwen.