

Exclusief

INSPIRATIEMAGAZINE



NR 23 - VERSCHIJNT ELKE TWEE MAANDEN



EERLIJK

FOOD & PEOPLE



FOOD

TEKST
INGE VAN DER HELM

FOTOGRAFIE
JASPER BOSMAN

DUURZAAM DANKZIJ KOFFIEDIK

Denk je aan duurzaam, dan denk je vast niet direct aan koffiedik. Toch is dit restproduct een waardevolle voedingsbodem voor de duurzaam geteelde oesterzwammen van GRO. Een eerlijk ingrediënt met een verhaal én de basis voor diverse vegetarische snacks. Bijvoorbeeld de Blended Burger, een innovatieve mix van rundvlees en oesterzwammen.



Een kindertehuis in Zimbabwe dat aan de wieg staat van het Nederlandse bedrijf GRO (Green Recycled Organics, red.)? Het lijkt de omgekeerde wereld wel. Toch kreeg Jan Willem Bosman Jansen, initiatiefnemer van GRO, hier het idee om oesterzwammen op koffiedik te gaan kweken. Het weeshuis werd eind jaren 90 opgericht door Robi Valkhoff, de vrouw van Jan Willem. In 2009 was er een lesprogramma dat kinderen leerde voedsel te verbouwen op organische restmaterialen, in de vorm van koffieschillen en bladeren van de plant. Het bleek, net als koffiedik, een perfecte voedingsbodem voor de kweek van paddenstoelen. In de wetenschap dat wij Nederlanders hoog in de top 10 van koffie-consumerende landen staan, en dus over ruim voldoende restproduct beschikken, besloot Jan Willem in 2010 dit kringloopconcept in Nederland te starten.

Netwerk van schimmeldraden

"In het kader van sociaal ondernemen heeft Jan Willem GRO opgericht", vertelt commercial director Frank van Bokhorst. "De eerste jaren begeleidde hij de teelt ervan zelf. Vervolgens bracht hij deze onder bij een professionele kweker, gespecialiseerd in de teelt van paddenstoelen en de productie van substraatblokken, een voedingsbodem voor gewassen in de tuinbouw. Een gedeelte hiervan heeft koffiedik als basis en is voor onze eigen kweek, met de intentie om deze substraatblokken ook in andere landen te introduceren. Koffiedik bevat nutriënten waarop paddenstoelen, en dan met name oesterzwammen, goed groeien. Omdat koffiedik een hoog vochtgehalte heeft en daardoor heel compact is wordt dit onder andere gemengd met hooi van gemaaid bermgras, ook een afvalproduct. Hierdoor is het substraat luchtiger en kan het toegevoegde



paddenstoelenbroed zich voorspoedig ontwikkelen. Het mycelium, het netwerk van schimmeldraden kan zich zo ook goed door het substraat verspreiden."

Bestaande logistieke stromen

Het koffiedik dat GRO gebruikt is afkomstig van ruim 500 bedrijven. Omdat GRO vanuit een duurzame visie werkt, maakt men gebruik van bestaande logistieke stromen van groothandelspartners, waaronder Sligro, om deze op te halen. Bij het afleveren van de bestellingen neemt men het verzamelde koffiedik mee en bij het centrale verzamelpunt van een duurzaamheidspartner wordt de grondstof uitgepakt en optisch gereinigd. Vervolgens wordt het bij de kweker gemengd met het hooi. Dit mengsel wordt gestoomd bij een temperatuur van grofweg 65°C om eventuele ongewenste sporenelementen te vernietigen. Hierna wordt deze substraatbasis geassembleerd met broed. Nadat er blokken van zijn gevormd, gaan deze de teelttunnel in en 19 tot 21 dagen later kan er worden geoogst. Hierna volgt, opnieuw na 19 tot 21 dagen, een tweede oogst.

Het maximale uit de reststroom

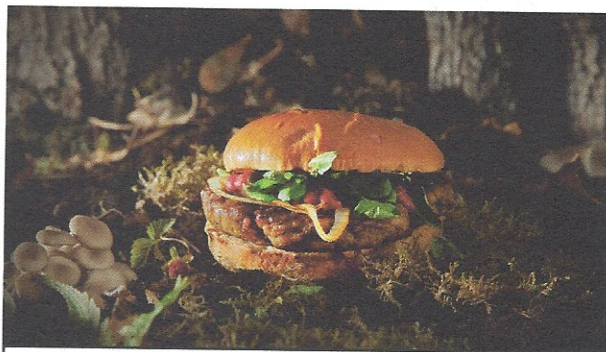
Frank: "Het aanvangsgewicht van een substraatblok ligt

**VANWEGE DE DUURZAME
VISIE VAN GRO** WORDEN
DE BESTAANDE LOGISTIEKE
STROMEN VAN PARTNERS
ALS SLIGRO GEBRUIKT

rond de 22 kilo. Als er tweemaal is geoogst, is het gewicht gereduceerd tot ongeveer 12 kilo. De oesterzwammen hebben dan het vocht en de nutriënten uit het substraat verbruikt om te groeien. Het blok wordt deels hergebruikt voor de assemblage van nieuw substraat en deels uitgereden over het land om natte meststoffen vast te houden en te voorkomen dat ze direct in de bodem trekken. Van gebruikt substraat kan men tegenwoordig zelfs verpakkingsmaterialen en bouwstenen maken. Het afval dat afkomstig is van de teelt wordt dus weer voor andere doeleinden ingezet om het maximale uit de reststroom te halen."

Volledig vegetarisch

Omdat Sligro en verspartner Smeding deze circulaire teeltmethode van oesterzwammen van harte toejuichen en ook hier duurzaamheid hoog in het vaandel staat, heeft Smeding de verse oesterzwammen van GRO inmiddels in het assortiment opgenomen. "Daarnaast biedt Sligro onze sortering snacks aan, zoals bitterballen, kroketten en de oesterzwamburger, allemaal producten waarvoor onze oesterzwammen de basis vormen", vult Frank aan. "Ook deze snacks zijn dus ontzettend duurzaam. Ze bevatten geen E-nummers en



Beloning voor de Blended Burger

Elk jaar reikt het FoodService Instituut Nederland tijdens het FSIN Brunchcongres een award uit. Hiermee wil het kennisinstituut zijn leden stimuleren tijdens het congres een van hun innovatieve producten te laten proeven. Dit jaar was de gedeelde eerste plaats voor GRO met de Blended Burger en Koppert Cress met de Wortadel. Hét bewijs dat de Blended Burger ook binnen de foodbranche goed in de smaak valt.



gro

Meer op foodbrigade.nl

Is je nieuwsgierigheid naar de oesterzwammen en de Blended Burger van GRO gewekt en wil je weten hoe jij deze succesvol kunt introduceren? Op foodbrigade.nl lees je hoe jij de gasten kunt prikkelen deze duurzame burger te bestellen.

zijn volledig vegetarisch. Misschien heeft niet iedere vestiging ons complete assortiment op voorraad; de complete collectie van onze producten en die van andere leveranciers is zo groot dat dat onmogelijk in alle vestigingen op voorraad kan zijn. De sortering is afhankelijk van het regionale draagvlak. Maar je kunt de producten van GRO natuurlijk wel altijd bestellen", lacht hij.

Positief misleidend

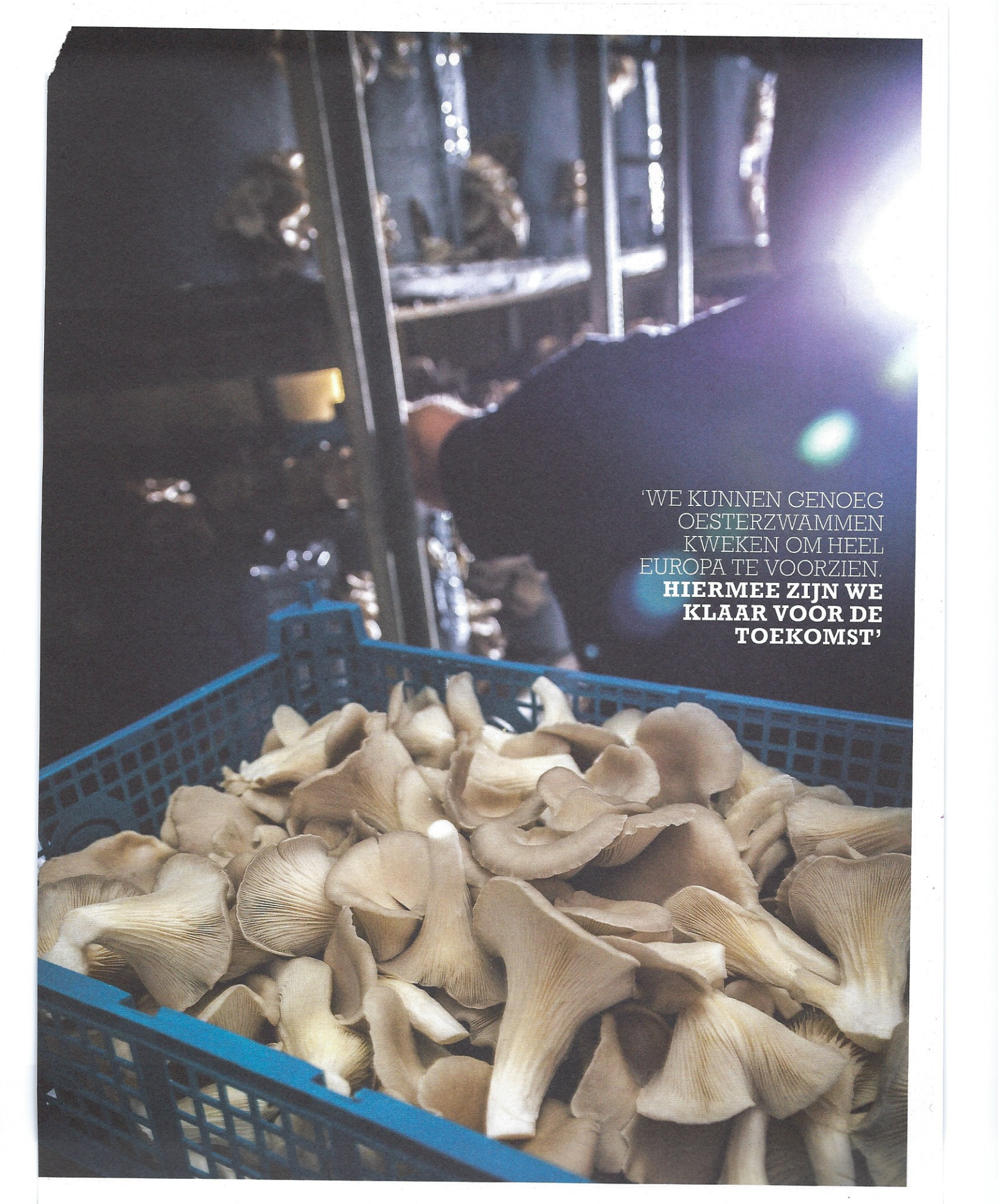
"Op onze laatste innovatie, de Blended Burger, zijn we bijzonder trots. Deze burger is niet vegetarisch, het is een mix van 50% oesterzwammen en 50% Hollands melkrund en kruiden. Hij is op een positieve manier misleidend. De smaak, textuur, beleving en het mondgevoel zijn exact hetzelfde als bij een ambachtelijke burger die volledig uit vlees bestaat. Daardoor is het een geweldig product. Je kunt de gast laten proeven dat het ook anders kan. Het helpt bij de transitie van dierlijk voedsel naar meer plantaardig eten. Een verstokte carnivoor zal niet ineens vegetarische producten gaan eten, vandaar dat wij een hybride oplossing wilden bedenken. Er is al een beweging gaande dat men zich bewuster met de consumptie van vlees bezighoudt en daar kun je met de Blended Burger op inspelen. In Amerika bestaan dergelijke producten al langer en daar zijn ze erg succesvol. Wij hebben onze Blended Burger in januari jongstleden op de Horecava gelanceerd en deze werd gelijk omarmd. Zo hebben ze in Artis bijvoorbeeld het hele assortiment aan vleesburgers vervangen door de Blended Burger en is deze ook landelijk verkrijgbaar bij La Place."

Automatisch meer groente

De Blended Burger van GRO is absoluut geen vleesvervanger waarbij getracht is de smaak van vlees te benaderen. Maar zonder dat het ten koste gaat van de smaakbeleving, is het een goed alternatief voor de vleesburger. Bovendien zal de Blended Burger triggeren, omdat deze voor de helft uit vlees bestaat. Daarnaast bevat de burger minder calorieën, eet je automatisch meer groente en heeft het een positief effect op de CO2-foodprint. Frank: "De smaak van een product is voor ons allesbepalend. Om die reden werken wij voor de productontwikkeling dan ook samen met gerenommeerde chefs. Een van hen is de vrouwelijke chef Jean Beddington met wie wij de Blended Burger hebben ontwikkeld. Want smaak staat op nummer 1, daarna komt de rest. Als een product niet lekker is kan het best duurzaam en circulair zijn, maar dan slaat het niet aan."

Klaar voor de toekomst

Bang dat het aanbod aan koffiedik de groei van GRO belemmert is Frank niet: "Als bedrijf kun je pas impact hebben als je serieus kunt opschalen en die mogelijkheid is er. Onze kweker heeft vijf teeltlocaties waarvan op één locatie een gedeelte voor onze oesterzwammen wordt gebruikt. Op het moment dat we meer willen of moeten produceren hebben we hier maximaal zes weken voor nodig. Ruimte en koffiedik zijn er genoeg. Bedrijven die maatschappelijk verantwoord willen ondernemen, verzamelen hun koffiedik graag. In theorie kunnen we zoveel oesterzwammen kweken dat we heel Europa ervan kunnen voorzien. Hiermee zijn we klaar voor de toekomst!"



'WE KUNNEN GENOEG
OESTERZWAMMEN
KWEKEN OM HEEL
EUROPA TE VOORZIEN.
**HIERMEE ZIJN WE
KLAAR VOOR DE
TOEKOMST'**