

De wereld verbeteren met oesterzwammen



Bij het eten van een oesterzwambitterbal verwacht je misschien niet dat die zijn oorsprong vindt in Zimbabwe. Toch is dat waar het idee voor oesterzwamkwekerij Gro ontstond. Jan Willem Bosman Jansen, directeur van Gro Mushrooms BV, en zijn vrouw wilden er de lokale bevolking helpen tijdens een voedselschaarste. Hoe dit initiatief uitgroeide tot een duurzame en vleesvrije bitterbal op je bord? Jan Willem vertelt.

Tekst Nikki Femer



De oesterzwam is een duurzaam en lekker alternatief voor vlees

Het is niet geheel toevallig dat het idee van Gro Mushrooms BV in Zimbabwe ontstond. In de jaren negentig richtte Jan Willems vrouw er een kindertehuis op. Toen een voedselschaarste het land trof, reisde het paar erheen om te helpen. Zuid-Afrikaanse wetenschappers inspireerden hen om restmateriaal van de koffieplantages te gebruiken voor de teelt van paddenstoelen. Een duurzaam proces, waarbij alle producten worden opgebruikt. Ze hielpen niet alleen de kinderen in het tehuis, maar Jan Willem zag ook kansen de werkwijze in eigen land te introduceren.

Duurzame productie

In Nederland – waar we gemiddeld 260 liter koffie drinken per jaar – is er natuurlijk genoeg koffiedik. Jan Willem startte een project om ook de Nederlandse consument een duurzaam product te bieden. Zo ontstond in 2011 de oesterzwamkwekerij. Een mix van oesterzwamsporen, stro en koffiedik gaat in plastic zakken. Het duurt ongeveer zes tot negen weken totdat de zwammen volgroeid zijn en ze letterlijk de zakken

ontgroeien. Na het telen blijft het stro en koffiemengsel over, dat weer een nieuwe bestemming vindt in compost. Een duurzaam product, van koffiedrab tot op je bord. “Gek toch? Dat dit, in een land met zoveel koffiedrinkers, nog niet bestond? Het lijkt wel een soort van omgekeerde ontwikkelingshulp”, zegt Jan Willem.

Een gezond alternatief

Oesterzwammen zijn met hun hoge vezel- en eiwitgehalte en laag vetgehalte een perfecte vleesvervanger. Ze bevatten daarnaast geen cholesterol, in tegenstelling tot vlees. “Niet iedereen hoeft vegetariër te worden, maar je maakt al een groot verschil met minder vlees eten.” Daarom ontwikkelt Gro steeds nieuwe producten met de oesterzwammen als (hoofd)ingrediënt. Zoals de Gro’s Blended Burger®, half vlees, half oesterzwam. “We kunnen als producent meer impact maken als we producten met minder vlees produceren voor vleesliefhebbers, dan uitsluitend producten maken voor flexi- of vegetariërs. En dat is uiteindelijk wat we willen: de wereld een beetje beter maken.” P

KOFFIEDIK

Het koffiedik van jouw kopje koffie zamelt Albron in voor Gro, dat het weer gebruikt om de oesterzwammen op te telen. Vervolgens hebben wij de mooie producten van Gro weer op ons menu staan.

