



De oesterzwamburger, je zou
het zelfs verbeterd vlees kunnen noemen.

Van oesterzwammen tot heerlijke hamburgers, van koffiedrab tot worst... Eten we te veel vlees, dan is dit een oplossing. Echt vlees, voor de helft aangevuld met gezonde paddenstoelen. En nog lekker ook! En nu maar hopen dat dit de toekomst wordt.

door Felix Wilbrink foto's Michael van Emde Boas

Vlees op de koffie



Ik zal eerlijk zijn, ik krijg veel lekkere dingen opgestuurd en we gebruiken het meestal haast achteloos. Iets wat je heel bewust gaat proeven krijgt vaak onbedoeld te veel aandacht in je hoofd en scoort weleens te hoge punten. Maar als het gewoon even wordt gegeten en het valt dan op, dan heb je iets bijzonders. Deze burgers van een bedrijf met de naam Gro vielen gelijk op. We hadden de verpakking niet gelezen, we wisten dat het iets met oesterzwammen en vlees was. Maar wat en waarom? Geen idee.

Tot we aan tafel zaten. Gewoon een burger. Er zat duidelijk vlees in. Een mengsel van vlees en oesterzwammen. Het smaakte gewoon uitstekend. Geen moment had ik het idee dat ik de wereld aan het verbeteren was, geen moment het hinderlijke smaakje van uienconcentraat en lijn dat je bij vegetarische burgers vaak hebt. Nee, we aten burgers met zwammen en het was heerlijk.

Dan wil je weleens weten hoe of wat. En daar ontvouwde zich een prachtig verhaal.

Midden in Brabant ontmoeten we in een van modernste oesterzwamkwekerijen ter wereld

zowel Jan Willem Bosman Janzen als John Verbruggen. Verbruggen is de teler. Via zijn vader die ooit van de ene dag op de andere in de champignons ging is John Verbruggen nu een van de grootste oesterzwamtelers van het land. We rennen van hal naar hal. Overal staan tamelijk lelijke balen koffiedrabstro. Niets aan te zien maar Verbruggen scheurt de verpakking open:

„Hier, zie je, eerst de wortels, de zwamvlok oftewel mycelium. Dat zijn de schimmeldraden. Dit deel zit in de natuur onder de grond. Of in het oude hout in een bos.” Eerlijk gezegd, voor het mooie moet je hier niet lopen. „Zo, en dan lopen we nu de herfst in”, zegt Verbruggen. Het is koel, het is nat, helemaal geen lekker broeierige hal, wat ik had verwacht. Er is net een koel buitje geweest. Het sein voor het mycelium om de eigenlijke zwammen te maken. En nu wordt het hal na hal mooier. Die kleur, ik kan er nog steeds niet over uit. De buitenkant glimmend grijsbruin, zoals in een oesterschelp.

En dan voert de neus ons naar een kantine in de immense hal. Daar staat Jan Willem Bosman Janzen te wachten. Uit mijn ooghoek zie ik worsten en burgers. Ho, wacht even, zoek je Jan

Mengsel met
oesterzwammen
smaakt
uitstekend



Jan Willem Bosman
Janzen: omgekeerde ontwikkelingshulp.

Willem Bosman op dan zie je dat hij filmdistributeur is. Dat is heel wat anders van burgerbakker.

„In 2009 was ik in Zimbabwe. Mijn vrouw is er via haar bedrijf betrokken bij een kindertehuis. In Zimbabwe was een afschuwelijke voedselcrisis. De kinderen kregen vooral maïsapp. Niet echt goede voeding. Door een Afrikaanse stichting (Zero Emissions Research Initiative Foundation) ontdekten ze een manier om het menu van de kinderen aanzienlijk te verrijken. Met eiwitten, koolhydraten, vitamine B6 en D, calcium, kalium, fosfor, ijzer, magnesium, koper, zink. Oftewel: met oesterzwammen.”

„De kinderen leerden hoe ze de paddenstoelen op organisch restmateriaal afkomstig van koffieplantages in de omgeving zelf konden telen. Toen ik dat zag, bedacht ik me dat Nederland op een berg koffieafval zit. Als ze daar oesterzwammen kunnen telen, kunnen wij het ook. Gro is eigenlijk uit een soort omgekeerde ontwikkelingshulp ontstaan.”

En dan begint het de lange ontwikkeling, de zoektocht naar de beste telers. John Verbruggen teelt niet op alleen koffie. Dat heeft niet alle voedingswaarden en niet de goede substantie om allen koffiedrab te gebruiken. Maar John mengt het in zijn balen. Prachtig, zo ver-



dwijnt de koffieberg ook uit de afvalstroom. „Je moet een kringloop bedenken waarbinnen het ophalen en brengen van het product zo efficiënt mogelijk kan gebeuren. Wij zijn terecht gekomen bij de grote bedrijfscaterers. En bij La Place. Daar serveren ze koffie en kunnen ze de onze oesterzwammen zelf direct weer gebruiken in de gerechten.”

We gaan even het beestje bij de naam noemen, via La Place kom je al snel bij de huidige eigenaar van La Place, de supermarktketen Jumbo terecht. En nu moeten we sprongje maken.

Je kent allemaal die schappen in de supermarkt waar direct naast het vlees de vegetarische op vlees lijkende producten hangen. Doe zijn allemaal al in de fabriek gegaard. Het enige wat je als klant moet doen is het product warm maken en of smaak geven.

Deze burgers liggen precies tussen vlees en het kunstvak in. Want ze zijn vers. De worst wordt in een vleesverwerkingsbedrijf gemaakt. De burgers ook.

„Niet eenvoudig. We wilden onze oesterzwammen vleesmix gebruiken voor een gewoon versproduct. Gewoon meekoken zoals je met een gewone hamburger ook doet.

Het enige verschil is dat de helft van het product oester-

Felix' saus

Kijk op telegraaf.nl/lifestyle/culair voor een recept van polenta met de rijke oesterzwammensaus van Felix.

Zo verdwijnt
de koffieberg
ook uit afvalstroom



De worstjes,
die voor de
helft uit oes-
terzwammen
bestaan,
smaken
geweldig.

zwam is." De worsten komen op tafel. In prachtige broodjes. Ze zijn al besmeerd met een mengsel van avocado. "Recept van Jean Beddington", roept Bosman Jansen trots.

Beng, het kwartje valt. Opeens zit ik weer bij de onvolprezen chef Jean Beddington (de eerste van de fusionkeuken (Japans/Europees), en de erfdraagster van de Engelse keuken in Nederland) aan tafel.

We hadden een verhaal gemaakt over haar schitterende boek *Bouillon* toen ze me bij het afscheid een zak chips mee gaf. "Heb ik helpen ontwikkelen. Proef maar eens." En alweer achteloos chippies bij de borrel. We vonden ze heerlijk. Chips dus van... oesterzwam.

Die Jean Beddington dus. Jan Willem Bosman Janzen: "Ja, we gingen vroeger vaak bij haar eten en haar nooit vergeten. Zo simpel is het."

Dan een hap. De worstjes, de burgers, ze zijn gewoon lekker. Het vlees is goed. Het is juist lekker dat je een hint vermoedt van de oesterzwammen. Het herinnert je eraan dat je weliswaar een heerlijke burger eet, maar zelfs de helft ervan en dan nog een aangevuld met supergezonde zwammen.

"En dat je de wereld een heel klein beetje schoner hebt gemaakt", lacht Jan Willem Bosman Janzen. Mooier in ieder geval. Oesterzwammen, kijk even bij [Mens-en-gezondheid.infonu.nl](https://mens-en-gezondheid.infonu.nl). Dan weet je dat er vele redenen zijn ze in je menu op te nemen. ♦

Snelle oesterzwam pickle

Thuis natuurlijk meteen Jean Beddington gebeld. Of ze wat oesterzwamrecepten voor ons had. En wat denk je, een uur later al rammelde de mailbox. Haha, had ze voor een van de gerechten mijn eigen oesterzwammensaus gebruikt!

Nodig: 1 sjalot in fijne ringen gesneden, 1 dl appelazijn, 1 dl water, 1 theelepel suiker, 200 g oesterzwammen in reepjes gescheurd
Verwarm appelazijn en water en roer suiker erdoor tot het opgelost is. Doe de sjalotringen erbij en breng aan de kook. Doe de oesterzwammen in een glazen pot en giet het kokende azijnmengsel erover.

Dek af met trekfolie en maak de pot dicht. Laat volledig afkoelen de pickle is nu klaar voor gebruik!



De pure schoonheid van een oesterzwam.



Felix met smaak

Onzin

Een hooggeleerde heer meldde zich. Nou is hij in vrijwel alles geleerd maar niet in culinaire zaken. Maar als je hooggeleerd bent, kan je alles en hij wil de geschiedenis van het koken weleens goed uitleggen.

Koken kwam uit China via de zijderoute naar Europa. Zeer hogeschool, bijvoorbeeld in Iran, dat toen nog Perzië heette. En die kennis kwam weer aan de Middellandse Zee terecht. Eerst aan de Adriatische kant, Kroatië en Italië, speciaal Venetië en dan later richting de Germanen en dan pas de Keltische Galli in Frankrijk. "En daar werd het echte koken uitgevonden", riep de hooggeleerde heer. "Daar was het eerste restaurant. Daar ontstond de verfijnde keuken."

Ik had al die onzin ook al lang geleden gelezen. Frankrijk overstelpt ons met het idee dat het nergens beter is. Maar het beste van hun keuken komt uit de Elzas en dat is eerder Duits dan Frans. En tot 100 jaar geleden kwamen de recepten voor de Cordon Bleu-school uit boeken die precies hetzelfde waren als de Engelse basisrecepten.

Het staat allemaal in *Pride and Pudding* van Regula Ysewijn. Waar we het vorige week over hadden. Ik moet niet vergeten de titel nog even door te geven aan mijn hooggeleerde vriend. Voordat die Fransen er weer instaan als de uitvinders van het restaurant... hahaha.

f.wilbrink@telegraaf.nl