

Steeds vaker worden er vleesvervangers in burgers en ballen gestopt. Dat proef je. De smaak gaat er soms op vooruit.

Knutselvlees

Het gist en borrelt in de wereld van het knutselvlees. Echt vlees is slecht voor mens, milieu en het beest zelf: de Nederlandse schreeuwt om eten dat met een schoon geweten naar binnen gebeten kan worden. En de industrie reageert, steeds meer vleesvervangers betreden het maatschappelijk strijdtoneel.

Niet iedereen valt voor de vervanger. Op internet morren groepjes nurkse overblijvers. Neem de gehaktbal. Die wordt tegenwoordig vaak bijgemengd met namaakvlees, zeker ballen in kantine's en tankstations. Niets nieuws onder de zon, zeggen de nurksen. Wij maken ons gehakt al jaren aan met mengpul: brood, beschuif, zaken die binden en volume geven. Hun privé-ballen zouden beter smaken en net zo duurzaam en gezond zijn, gezien de hoeveelheden brood die erin gaan. Ook lekkerbeken vragen zich af, of gehakt gemengd met alternatief vlees net zo smakelijk kan zijn als die goete, oude gehaktbal. Het grote publiek weet dat zelfs zeker, blijkt uit onderzoek dat deze week bekend werd. Driekwart van de consumenten, vooral oudere laagopgeleiden, vindt de smaak van vleesvervangers een stuk minder dan die van de echte stuff, ontdekten onderzoekers van Foodmonitor.

Om voor eens en al een einde te maken aan de strijd organiseerden stichting Urgenda, website Foodlog.nl en P4, beheerder van Kas-teel Woerden, een proeverij in Kas-teel Woerden, afgelopen woensdag.



Een verbrokkelde gehaktbal met vleesvervanger.

In de zaal op de vijfde verdieping proeft een jury, onder eeuwenoude hanenbalken, eerst hamburgers en daarna gehaktballen en geeft zijn oordeel over wat de lekkerste bal of burger is. Felix Wilbrink, collega van De Telegraaf, wordt bijgestaan door Paul Vocking van Vocking Worst en Viola Ivanov, Food Experience Designer. Het publiek staat hen weer bij.

rond waarop brokken hamburger liggen in bergjes. 'Nummer één', roept de eerste. Proeven is moeilijk, dat is bekend. Ik proef slechts een burger met toegevoegd plantaardigs, maar tjonge jonge, wat ligt er een hoop treurigs onder de noemer hamburger in de winkels. Ze zijn allemaal te zout, ze missen allemaal finesse. Vooruit, nummer vier is het rede-

FOTO JEROEN THIJSEN

Wat ligt er een hoop treurigs onder de noemer hamburger in de winkels

tig procent vleesvervanger: meatless. Hij smaakt beter dan de Plus-burger waar geen toevoeging in zit. Bij de ballen is het kiezen eenvoudiger. De drie slagers hebben acht ballen gemaakt, vier ballen met en vier ballen zonder alternatieve toevoegingen. Dat merk je. De eerste vier zijn bijgemengd en lijden aan droogte, smakeloosheid en sapsgebrek. De andere vier springen er twee punten bovenuit, met volgens de jury de bal van Chateaubriand uit Heemstede als toppunt. Weer is de keuze betwistbaar, mijn voorkeur heeft bal zeven van Ferry Lempers uit Linschoten. Wonderbaarlijk blijft, dat bijgemengde vleesvervangers echt lekker kunnen smaken. In een fabriekshamburger, in elk geval.

lijkst, enigszins sappig, aardige smaak. Na veel geroezemoes is ook de jury eruit. Zij maken de verkeerde keuze, voor nummer vijf. Die was echt niet beter, maar vooruit, het kon ermee door: Dan onthult presentator en mede-organisator Dick Veerman van Foodlog.nl de makers van burgers. Die van Albert Heijn staat onderaan, mijn favoriet is van Plus en bevat tot mijn verbazing wel der-

