

Beestjes in Beilen



beeld klokhuys

08 mei 2019, 03:00

Marco Bosmans

Wij geven 5 artikelen per maand cadeau. Dit is nummer 1.

We kunnen onze verhalen alleen maken als betalende leden ons steunen.
Vind je christelijk betrokken journalistiek ook belangrijk?

Sluit je nu aan →

vanaf € 3,25 per week

Culinair journalist Marco Bosmans ontdekt graag nieuwe smaken. In deze rubriek gaat hij op zoek naar het verhaal achter alledaagse en exquise etenswaar. Deze week: insecten.

Het is een vreemde contradictie. Terwijl de politiek de mond vol heeft van milieumaatregelen en het terugdringen van de CO2-uitstoot, slaat Wakker Dier ons om de oren met schrikbarende landbouwcijfers. Het aantal megastallen neemt nog altijd toe. Hoorde ik niet eens, met alle respect, een 'geitenwollen sok' de macht aan het insect verklaren? Hét alternatief voor de veeteelt, toch? Deze woestijnroeper kreeg al snel een enkele durfal aan zijn zijde, die voor één keer best een sprinkhaan in zijn mond durfde te steken. Stoer, maar daar bleef het wel bij.

Hoewel we anno 2019 nog altijd volop van het koebeest eten, is de entomofagie (het eten van insecten) de sokkendragers en gekkies voorbij. De minibeestjes zijn *serious business* geworden.

En dat niet alleen: het nieuwe 'vlees' is gezond, lekker en van waarde voor de aarde. Moeten we alleen nog even van onze entomofobie af, want ja, meelwormen zijn alles behalve aaibaar.

hordeur

Insecten zijn nooit ver weg. Kwestie van even de hordeur open laten staan, een blik in de gft-container of simpelweg een kwartiertje met open mond door het polderland fietsen. Hap, slik, weg. Maar voor enige kennis van smaken, moest ik 131 kilometer hogerop zijn. Wadudu in het Drentse Beilen is hét insectencentrum van Nederland. 'Wij kweken de *Tenebrio Molitor* en de *Hermetia Illucens*, doen onderzoek en geven advies. En een proefdier om te proeven? Nou, misschien straks.' Aan het woord is David Zuring, die de kwekers en onderzoekers, als student International Business en Languages, een helpende hand biedt richting buitenlandse handel. 'Ik was niet echt van de beestjes, zoals Janmar Katoele, die het bedrijf is begonnen. Nee, het was grappig genoeg mijn moeder die me voorstelde eens langs te gaan, omdat Wadudu zich misschien internationaal wilde ontwikkelen. Dat eerste gesprek leverde een stage op en vervolgens een contract. Het is een interessante nieuwe sector voor Europa, waarin grote stappen worden gezet. Dat pionieren van Katoele vind ik heel boeiend. Kijk, de handel zit nu vooral in kleine afnemers die de insecten gebruiken in diervoeding voor bijvoorbeeld reptielen en zangvogels. En zalm en forel niet te vergeten; aquacultuur. Het is nog prematuur, maar dat zal zeker gaan groeien en verder is onze hoop gevestigd op nieuwe Europese wetgeving in 2020, zodat we verwerkte insecten, bijvoorbeeld vermalen, mogen voeren aan pluimvee. De eerste tests zijn erg positief: de kip wordt er vrolijk van.'

Een groot deel van de wereld weet al lang dat je insecten kunt eten. In meer dan honderd landen staan rupsen, sprinkhanen en zelfs bijen en wespen gewoon op het menu, om de proteïnen in het bijzonder. En omdat ze relatief goedkoop zijn. Europa blijft nog een beetje achter. Tenminste ...

Zuring: 'We eten meer insecten dan we zelf doorhebben. Van de luizen in milkshakes en roze koeken tot fruitvliegjes in de rozijnen en mijten in paddenstoelen. Is dat erg? Nou ja, er zit wel een klein risico aan, als ik eerlijk ben. Mensen die gevoelig zijn voor schaal- en schelpdieren kunnen ook aanslaan op insecten. Die hebben ook een pantsertje, namelijk. Ik geloof trouwens niet dat je snel een bakje rupsen bij Albert Heijn zult zien, maar verwerkt gaan ze er echt wel komen. Het is een beetje vergelijkbaar met kippen, die je ook niet snel compleet in de winkel ziet liggen. Nederlanders willen de kip graag geportioneerd en onherkenbaar. In dat kader zullen de soldaatvlieg en meelworm van Wadudu straks ongetwijfeld worden verwerkt in meel voor bijvoorbeeld koekjes en pasta, maar je zou het ook kunnen mixen met gehakt.'

kweekkamers

Zuring laat me desgevraagd de kweekkamers zien. Daar krioelt het van de wormen in bakken met een substraat van zemelen en havervlokken. Broeierige tarwebedjes eigenlijk, waar de beestjes leven en zich voortplanten. Ik herken het afschrikwekkende beeld uit mijn kiko, maar dit is anders. Dit is wetenschap. Zo hoor ik dat de mest goed is voor de tuin, wormen in acht weken worden opgekweekt, de tropische temperatuur heel belangrijk is en dat ze wortel eten. Hûh?! 'Ja, vreemd misschien, maar meelwormen zijn knagers. Ze hebben, hoe klein ook, een kaakstructuur om lekker te knabbelen. Wortel vinden ze lekker en er zit veel vocht in.'

Tot slot is het aan mij om, terug aan de vergadertafel, de lippen op te stropen en de tanden te zetten in de verse vangst, ahum. David Zuring over de *signature dish* van het huis: 'Deze

meelwormen zijn in winterslaap gebracht, dus heel diervriendelijk en vervolgens gedroogd en licht gekruid. Eet smakelijk.'

Het is de saaiste culinaire recensie uit mijn pen, want ik kom niet verder dan een vergelijk met de ervaring van naturel chips in combinatie met pindavliesjes. Dat wat in eerste instantie een droge hap lijkt, wekt enkele seconden later ook speeksel op. Smaakloos is in dit geval een relatief begrip, want juist zonder smaak kunnen de minibeestjes bij verwerking niet zo snel kwaad doen. Met recht een goede bekomst. ■

© 2019 ND | [Algemene voorwaarden](#) | [Privacyverklaring](#)

Gerealiseerd door [Liones](#)