

'PLANT GEHAKT'

Maandag 28 september 2020

We kunnen blij zijn dat de storm van politiek correcte namen en begrippen, de oer-Hollandse woorden 'worstenbroodje' en 'saucijzenbroodje' ongemoeid heeft gelaten. Al decennia lang gaan er in het Zuid-Nederlandse land zo'n 25 miljoen worstenbroodjes over de toonbank; een aantal dat nog steeds fors groeiend is. Extrapolerend en inclusief de saucijzenbroodjes -die boven de grote rivieren populairder zijn- is dat al gauw 100+ miljoen stuks puur genot.



Ook dit summum van delicatessen ondergaat momenteel een gedaantewisseling van vlees naar plant. Waar gewoonlijk de wereld mijn 'speeltuin' is met grote merken als Garden Gourmet, Beyond en Impossible, is het nu een geweldige ervaring om weer eens terug te gaan naar m'n *roots* en samen met een enthousiaste bakker het [Brabants Worstenbroodje](#) toekomstproef te maken.

Dus het varkensvlees eruit en het plant gehakt erin. Het lijkt een simpele opgave, maar ontegenzeggelijk is puur vakmanschap een eerste vereiste het deeg van brood en plant zodanig te integreren dat de consument het verschil niet meer proeft.

Bakker Dennis Swaanen van Echte Bakker Jan Swaanen -een vierde generatie bakkersfamilie uit Hilvarenbeek- combineert feilloos zijn ambachtelijke deegkennis en *entrepreneurial spirit*. Hij profileert de nieuwe voedingsinzichten door deze traditionele en ouderwetse lekkernij te vertalen naar begrippen zoals duurzaamheid en gezondheid.

'Plant gehakt' gaat mondiaal een groot product worden. Mede door de Covid-19 crisis, is *home cooking* in de Verenigde State een *deja-vu* van het verleden. In Europa zal het ongetwijfeld niet veel anders zijn. De grote spelers als Beyond en Impossible hebben hier handig van geprofiteerd door 500 gram in plastic diepgetrokken blokken 'plant gehakt' te introduceren, die via de supermarkt of *mail order* via Amazon of Whole Foods vliegensvlug aan huis geleverd worden.

De toepassingen van 'plant gehakt' zijn legio. Het is leuk dat nu ook de bakkerswereld zijn 'graantje' gaat meepakken!

[Henk Hoogenkamp](#)

Henk Hoogenkamp, vaste columnist van vaktijdschrift Meat & Co, is een interdisciplinaire schrijver die in boeken, lezingen en artikelen voor diverse media de balans zoekt tussen voedselproteïnen, sociale interacties, omgeving en de verstoring van de marketingdynamiek.