



Press release

Foodvalley NL, Wageningen 17 januari 2023

Ferder met eiwitrijke gewassen van dichtbij

Het is geen schrijffout. Het project 'Ferder met eiwitrijke gewassen van dichtbij' duikt in de potentie van fermentatie, vandaar de F in ferder, voor de verwerking van eiwitrijke gewassen uit Nederland. Een regionaal project om lokaal geteelde bonen op een innovatieve wijze via fermentatie te verwerken en in de markt te zetten. De uitkomsten van de pilot worden gebruikt en ingezet als inspiratiebron om tot een beter businessmodel te komen voor eiwitrijke gewassen van dichtbij.

Bonen & Fermentatie: een winnende combinatie?

Fermentatie kennen we al eeuwenlang als een manier om bijzondere smaken en producten te produceren, van bier tot yoghurt. Tempeh is een bekend fermentatieproduct op basis van sojabonen. Lenen andere, lokaal geteelde bonen, zich ook voor de ontwikkeling van smakelijke en gezonde variaties op vlees of zuivel? En wat is er voor nodig om de teelt, verwerking en afzet in balans te laten groeien met een goed verdienmodel voor alle partners? Met deze vragen gaat de projectgroep aan de slag. Het project gebruikt lokaal geteelde lupine als testcase, met als eerste product een spread. De verwachting is dat consumenten een plantaardige smeerkaas begin dit jaar kunnen proeven en testen bij Het Smaakpark in Ede.

Samenwerken

Boeren, verwerkers en aanbieders zoals cateraars werken samen om een innovatief product te ontwikkelen, op basis van kansen in de markt: een vegetarische, smaakvolle en voedingsrijke plantaardige smeerkaas, verkregen via fermentatie. Een nieuw product dat goed is voor de gezondheid, de bodem, de biodiversiteit en de boer. Daarnaast draagt dit project bij aan de kennisontwikkeling rondom fermentatie van de peulvruchten verwerking.

De deelnemende partijen in het project zijn; Smaakpark Ede, Lekker Lupine, Ekoboerderij de Linge Hof en initiatiefnemers Regio Foodvalley, Foodvalley NL en Proeflab Wageningen. Ook de provincie Gelderland en het ministerie van LNV zijn betrokken. Samen delen zij het doel om lokaal geteelde bonen via fermentatie om te zetten in gezonde en smaakvolle variaties op vlees of zuivel. Producten die direct vanuit het foodlab van het Smaakpark ook in een voedselomgeving kunnen worden getest; het restaurant van het Smaakpark.

Duurzaam voedselsysteem

Een duurzamer voedselsysteem draagt bij aan het voeden van de groeiende wereldbevolking en het verbeteren van het klimaat. De partners werken aan een voedselsysteem waarin we gevarieerd eten met een gezonde balans in de consumptie van plantaardige en dierlijke eiwitten. Op 14 juli 2022 hebben 56 organisaties de #Bean Deal, oftewel de Green Deal Eiwitrijke Gewassen ondertekend. Regio Foodvalley en Foodvalley NL hebben de ambitie om lokale ketens te versterken en plantaardige voedselproductie en consumptie te versnellen. Samen met partijen uit de regio.

Renze Brouwer, projectmanager Nationale Eiwitstrategie bij LNV: "Ik ben blij dat ondertekenaars van de BeanDeal concreet invulling geven aan de grote voedselopgave om eiwitgewassen van

Nederlandse bodem op innovatieve wijze te gaan verwaarden. Dit project is hier een mooi voorbeeld van dat we van harte ondersteunen en verder willen brengen”.

#Bean Deal

Veel plantaardige eiwitten zoals soja, kikkererwten en kidneybonen worden geïmporteerd. In Nederland willen wij minder afhankelijk zijn en meer zelfvoorzienend worden. Het Nederlandse klimaat is uitermate geschikt voor het telen van eiwitrijke gewassen zoals eiwitrijke vlinderbloemigen (o.a. (veld)bonen, soja, erwten en lupines). Daarnaast dragen deze gewassen ook bij aan de bodemkwaliteit en de biodiversiteit.

Het project 'Ferder met eiwitrijke gewassen van dichtbij' is onderdeel van de uitvoering van de inspanningen zoals vastgelegd de [Bean Deal](#), onderdeel van de in 2020 gelanceerde Nationale Eiwitstrategie.

Voor meer informatie over dit persbericht:

Foto's:

- Droge lupinebonen geteeld door ekoboerderij de Lingehof voor Lekker Lupine – foto: Annemarie Kleve
- Lupine in bloei: de vlinderbloemige is goed voor de bodem en biodiversiteit – foto: Annemarie Kleve
- Lupineteler André Jurrius in bloeiend lupineveld in Wageningen– ekoboerderij de Lingehof en Lekker Lupine
- Christian Weij, Marieke Laméris, André Jurrius, Jeroen Willemsen en Renze Brouwer in Smaakpark tijdens kick-of project Ferder met eiwitrijke gewassen van dichtbij.

Foodvalley NL

In 2050 moet het voedselsysteem voedselzekerheid bieden aan tien miljard mensen wereldwijd. Lekker, betaalbaar, gezond en duurzaam voedsel, geproduceerd met respect voor dieren en onze planeet. Het is een grote uitdaging, maar wel een die haalbaar is als we onze krachten bundelen om samen de toekomst van voedsel vorm te geven.

Baanbrekende innovaties zijn essentieel voor de transitie van het voedselsysteem. Het huidige systeem biedt vaak niet de juiste condities om noodzakelijke innovaties te stimuleren en op te schalen. Foodvalley NL helpt de juiste partners in- en buiten de voedselketen te vinden en verbinden. Zo versnellen we samen de voedseltransitie. Shaping the future of food together. Meer informatie: www.foodvalley.nl

Regio Foodvalley

In Regio Foodvalley werken ondernemers, onderwijs- en kennisinstellingen en overheden samen aan een gezonde en duurzame regio. Een regio waar mensen graag wonen en werken. Regio Foodvalley verbindt en samen brengen we goede ideeën tot bloei.

We werken samen aan gezond, duurzaam en voldoende voedsel om de groeiende bevolking te voeden. We doen dit door gezond voedsel toegankelijk en een gezonde keus makkelijker te maken voor iedereen. Binnen dit thema willen we de nationale proeftuin zijn. Een plek waar we wetenschap en praktijk met elkaar verbinden om tot baanbrekende voedselinnovaties te komen. De topregio op gebied van agrofood

Meer informatie: www.regiofoodvalley.nl

Proeflab Wageningen

Voedselvraagstukken van nu vragen om een multidisciplinaire aanpak. Ik breng mensen vanuit allerlei 'bloedgroepen' samen voor 'Proeven van Nu'. Dat levert concrete voorbeelden, nieuwe inzichten, verbonden netwerken, vernieuwing in projecten en new business op. In #Food100 in 2020 – 2021 – 2022. Mede oprichter en eigenaar van Lekker Lupine. www.proeflabwageningen.nl

Smaakpark Ede

Kookstudio, Restaurant, Voedselpark, Foodlab & Fermentatie experts. Culinaire inspiratieplek voor duurzame en gezonde voeding. Eigenaar: Christian Weij. <https://smaakparkede.nl/>

Ekoboerderij de Lingehof

Biodynamisch akkerbouw bedrijf in Gelderland van André Jurrius. Met sinds 2008 ook lupine als onderdeel van het bouwplan. www.ekoboerderijdelingehof.nl. Mede oprichter en eigenaar van Lekker Lupine en bestuurslid Eiwitboeren van Nederland. www.ekoboerderijdelingehof.nl

Lekker Lupine

Organiseert de teelt, afzet en community rondom de biologische lupineboon van Nederlandse bodem voor humane consumptie. Winnaar Rabofoodforward 2020 www.lekkerlupine.nl

Contacten voor de media**Foodvalley NL****Jeroen Willemsen**

Innovation Lead Protein Transition
Tel. +31(0)617 738 037
jeroen.willemsen@foodvalley.nl

Karolien Niederer

Lead Communications Foodvalley NL
+31(0)6 821 241 69
karolien.niederer@foodvalley.nl

Regio Foodvalley

Jolanda Wauben, communicatieadviseur
0318 680 382
Jolanda.wauben@regiofoodvalley.nl

Proeflab Wageningen & Lekker Lupine

Marieke Lameris
Marieke.lameris@proeflabwageningen.nl
Tel. +31(0)6 250 44 644