



Ingrid van der Meer doet onderzoek aan waterlinzen, als nieuw en duurzaam voedingsgewas.

Waterlinzen als nieuwe

Als het aan oprichter Ilse Bastmeijer van Stichting Goeie Grutten ligt, staan over een paar jaar waterlinzen op ons menu. De eiwitrijke plantjes kunnen bijdragen aan de eiwittransitie. In Wageningen wordt met steun van de stichting kennis vergaard om dit *novel food* op de markt te brengen.

TEKST ANJA JANSSEN

Toen Ilse Bastmeijer net haar Stichting Goeie Grutten had opgericht, klopte ze aan bij het Universiteitsfonds Wageningen omdat ze op zoek was naar projecten om te ondersteunen. 'Duurzame voeding is een belangrijk thema voor ons, dus ik dacht: dan moeten we in Wageningen zijn.' Na een traject van kennismaking, het beoordelen van projectvoorstellen en gesprekken met betrokken onderzoekers viel Bastmeijers keuze op het waterlinzenproject van Ingrid van der Meer en Jurriaan Mes. 'We vinden de eiwittransitie belangrijk en zij hadden hun project heel gedegen en gestructureerd opgezet, met duidelijke mijlpalen en controleerbare doelen', zegt Bastmeijer. Het universiteitsfonds trad in dit proces op als relatiemanager.

EXPONENTIËLE VERMEERDERING

Waterlinzen, beter bekend als eendenkroos, zijn een nieuwe eiwitbron die de overgang

naar meer plantaardige eiwitten in het voedselsysteem kan vergemakkelijken. De waterplantjes bevatten 30 tot 40 procent eiwit en vermeerderen zich vegetatief: ze splitsen zich en hoeven geen energie en tijd te steken in het maken van bloemen en zaden. 'Je kunt met waterlinzenteelt zes keer meer eiwit per hectare produceren dan met soja', vertelt Van der Meer.

Omdat de plantjes in Europa nog niet op grote schaal worden gegeten door mensen, gelden ze in de EU als nieuw voedingsmiddel, *novel food*, en moet eerst worden aangetoond dat consumptie ervan veilig is. Daarvoor moet een uitgebreid dossier worden ingediend bij de Europese voedselveiligheidsorganisatie EFSA. Het vervolmaken hiervan was het eerste doel van het driejarige, door Goeie Grutten gefinancierde waterlinzenproject, dat in 2019 is gestart. Met geld van een andere stichting, de Britse

Wellcome Trust, hadden Van der Meer en Mes al eerder een aantal belangrijke onderzoeken voor het dossier uitgevoerd, zoals studies met vrijwilligers die waterlinzen kregen voorgeschoteld. Die resultaten waren hoopgevend, zegt Van der Meer. De consumptie had geen negatieve effecten op de gezondheid. En in smaaktests scoorden gerechten met waterlinzen even goed als gerechten met het sterk erop lijkende spinazie.

Nog niet onderzocht waren mogelijke allergenen, en dat is het afgelopen jaar in het project met Goeie Grutten gedaan. 'We vonden in waterlinzen geen stukjes eiwit die overeenkomen met bekende voedsel-allergenen', zegt Van der Meer. Daarmee is het dossier zo goed als klaar voor indiening door WUR bij de EFSA. Het is voor het eerst dat Wageningen zo'n dossier indient. 'Wij stellen daarbij alle documenten beschikbaar,



FOTO GJ VLEKKE



FOTO VERSE BEELDWAREN

‘Met waterlinzen kun je zes keer meer eiwit produceren dan met soja’

eiwitbron

waardoor dit later door iedereen opgepakt kan worden.’

Intussen zijn de onderzoekers ook bezig geweest met diepvriesproducten van waterlinzen. ‘We hebben tests gedaan met blokjes geblancheerde en ingevroren waterlinzen. Spinazie is in de vorm van diepvriesblokjes verkrijgbaar en we denken dat het makkelijker is voor mensen om waterlinzen ook op die manier te gebruiken.’ Dus hebben de onderzoekers bekeken hoe lang je waterlinzen moet blancheren voor een optimale smaak en een zo laag mogelijke microbiële besmettingsgraad. Ook doen ze langdurige bewaarproeven.

‘Daarnaast gaan we kant-en-klaarproducten ontwikkelen, denk aan lasagne of stampot, en die voorzetten aan proefpanels’, zegt Van der Meer. Een belangrijk onderdeel is verder de consumentenacceptatie van waterlinzen en de communicatie als je ze op de markt wil zetten. Niet voor niets is gekozen voor de naam waterlinzen in plaats van eendekroos, dat associaties oproept met slootwater. ‘We willen ook weten hoe je het aantrekkelijk voor mensen kunt maken om waterlinzen uit te proberen. Moet je bijvoorbeeld vertellen hoe duurzaam het gewas is en hoe het past binnen de eiwittransitie, welke interessante inhoudsstoffen waterlinzen bevatten, of vooral laten zien dat het zulke leuke plantjes zijn?’

Marketing is het vakgebied van Ilse Bastmeijer. Ze vindt het leuk dat consumentenonderzoek deel uitmaakt van het project. ‘Ik kom uit een supermarktgezin. Mijn vader heeft supermarktketen Nettorama opgericht, dus ik ben altijd met voeding bezig geweest. Was het niet met supermarkten bekijken in het buitenland als we op vakantie waren, dan wel met producten testen die inkopers meebrachten.’

PASSIE EN KENNIS

Bastmeijer werkte als marketeer bij Superunie, een inkooporganisatie voor supermarktketens, en had later een eigen marketingbureau. Toen ze wat anders wilde dan ‘uurtje-factuurkje’, ontstond het idee om een stichting op te richten waarin ze haar passie en kennis kon combineren met donaties aan goede doelen op het gebied van duurzame voeding. Het vermogen van de stichting komt uit het familiekapitaal van de Bastmeijers. Met het waterlinzenproject hoopt Bastmeijer de eiwittransitie vooruit te helpen. ‘De uitkomsten van het onderzoek en de ontwikkelde producten moeten door iedereen kunnen worden gebruikt. Ik hoop dat zoveel mogelijk organisaties wereldwijd ervan profiteren.’ ■

www.wur.nl/waterlinzen



FOTO GOEIE GRUTTEN

Ilse Bastmeijer

STICHTING GOEIE GRUTTEN

Stichting Goeie Grutten is eind 2016 opgericht door Ilse Bastmeijer en haar echtgenoot Bernd Voorsluijs. De stichting ondersteunt langetermijnprojecten op het gebied van verantwoorde, gezonde en gevarieerde voeding én duurzame energietransitie. Ook riepen Bastmeijer en Voorsluijs het Goeie Grutten Impact Fonds in het leven, waarmee in bedrijven op dit gebied wordt geïnvesteerd.

www.stichtinggoeiegrutten.nl
www.goeie-grutten.nl