

INTERVIEW Lowlander plant voor elke 'Cool earth lager' zee grasplantje in Waddengebied

Nieuw pilsje voor planeet én smaakpapillen

Nu is elke liter bier die je produceert in zekere zin slecht voor het milieu; er komt altijd CO₂-uitstoot bij kijken. Maar brouwer Lowlander komt voor een nieuw biertje met een compensatieplan: voor iedere verkochte pilsener plant de brouwer een zee grasplantje in het Waddengebied.



Ecologe Laura Govers hoeft er niet lang over na te denken om het belang van zee gras herstel aan te duiden. In 1932 waren er zo'n 22.500 voetbalvelden aan zee gras te vinden in de Nederlandse Waddenzee. Het grootste gedeelte daarvan verdween al voor het begin van de 21^{ste} eeuw. Sindsdien is het code rood. Govers is betrokken bij Zee gras herstel Waddenzee om verdere schade tegen te gaan.

Botanische bierbrouwer Lowlander wil ook zijn steentje bijdragen aan dit herstel door de verkoop van biertjes. Oprichter Frederik Kampman startte zijn bedrijf vijf jaar terug om te kunnen experimenteren met kruiden en specerijen in bier. Dan valt bijvoorbeeld te denken aan de mix van gember en citroengras die hij aan een 'normaal' biertje toevoegt voor een aparte smaak.

Klimaatpositief biertje

De komende jaren wil Kampman aan de verkoop van zijn bier steeds vaker duurzame projecten koppelen. Voor de Cool Earth Lager die deze maand op de markt komt, werkt Lowlander samen met de initiatiefnemers van het project Zee gras herstel Waddenzee. Een klimaatpositief biertje. Zo

noemen de Lowlanders de Cool Earth Lager; een pilsener die straks in de horeca, via de eigen webshop en in supermarkt Albert Heijn te vinden is. Per biertje wordt een zee grasplantje in het Waddengebied teruggeplaatst.

De brouwers willen graag iets voor hun land van herkomst betrekken. De naam van de brouwerij zegt het immers al; ze dragen graag uit dat ze uit de Lage Landen komen. Dus gingen ze op zoek naar duurzame Nederlandse projecten die hun hulp goed kunnen gebruiken.

„Ik denk dat wij binnen het bedrijf altijd wel hebben geweten hoeveel moois onze natuur te bieden heeft”, vertelt Jill Paat, die bij Lowlander betrokken is bij marketing en duurzaamheid. „We bedachten al heel snel dat, als we daarvan willen blijven genieten, ook iets terug zullen moeten doen. Een belangrijk doel binnen ons bedrijf is daarom om voor 2030 'nature positive' te worden; we nemen minder van de planeet en doen meer om de natuur zo min mogelijk te belasten.”

De brouwers kozen niet alleen voor zee gras omdat het van pas komt in Nederland. Ieder plantje kan 25 kilo CO₂ opslaan. De opslag van CO₂ is weer belangrijk om

schade aan het milieu tegen te gaan, die bijvoorbeeld wordt veroorzaakt door bierbrouwers. Per Cool Earth-biertje wordt er zo'n halve kilo CO₂ uitgestoten.

„Bij het bierbrouwen wordt bijvoorbeeld heel veel water gebruikt. Dus qua uitstoot, ja, daar is in het productieproces wel degelijk sprake van”, vertelt Paat. „Dat is hetzelfde verhaal met een 'normaal', niet-klimaatpositief biertje. Met die Cool Earth Lager kunnen we de uitstoot dus ook niet reduceren, maar wel compenseren. En daar gaat het ons om. Elk biertje dat jij koopt, daar planten wij iets voor terug. De negatieve impact trekken we dus recht of maken we in elk geval dusdanig positief dat de wereld er iets aan heeft.”

Voor haar marketingrol moet Paat in een nieuwe wereld duiken. Het klimaatpositieve bier zal in eerste instantie vast niet bij elke bedrijfsborrel op tafel komen. Bier is voor de meesten nou eenmaal bier.

Voor ontdekkers en avonturiers

Maar hoe zorg je er dan wel voor dat dit biertje aanspreekt? „Ik denk dat wij daar als bedrijf een mooie mix voor hebben ontwikkeld”, zegt Paat. „Wij proberen met al onze bieren voor ieder wat wils aan te



i

Ingrediënten

Lowlander staat erom bekend te experimenteren met 'botanicals' zoals kruiden, specerijen en fruit. In de Cool Earth Lager zit Amerikaanse hop en een vleugje citroengras. Er is ook een variant met 0,3 procent alcohol.

alleen maar heel goed zijn als het de norm wordt.”

De toekomst ziet er groen uit bij Lowlander. Toch blijft het een proces en is er nog altijd ruimte om nieuwe stappen te zetten, merkt Paat. „Er zijn bij ons in de productie dingen die anders kunnen. We proberen bijvoorbeeld steeds meer met reststromen te werken: dat wat we normaal gesproken weggooiden, ook weten te benutten. We zijn lang nog niet waar we willen zijn, maar wel op de goede weg.”

Doel

Lowlander heeft zich ook bij het project '1% for the Planet' aangesloten. Bedrijven spreken daarvoor met elkaar af dat ze minstens één procent van hun omzet gebruiken om verslechtering van het klimaat tegen te gaan.

„De bedoeling is dat we de komende jaren ons portfolio gaan vullen met biertjes die een mooi doel met zich meedragen, net als de Cool Earth Lager”, licht Paat verder toe.

„En het uiteindelijke doel is dat we straks met ieder biertje op de een of andere manier iets goeds doen voor onze natuur.”

Cas Broxterman

„Duizenden voetbalvelden aan zee gras zijn verdwenen, we willen iets terugdoen voor de natuur”



OF JE WORST LUST

Vleesvervangers zijn de toekomst, maar welke alternatieven zijn er voor wie wel met vlees wil minderen maar op z'n tijd ook van een biefstukje en gehaktballen houdt? Redacteuren van deze krant, Lydia Jasper en Roy Hazenoot, gaan de uitdaging aan om minder vlees te eten. Deze week zoeken Lydia en Roy het over de grens. Tips zijn welkom via groen@mediahuis.nl

'M'n vlees is daar taboe'

Herman moest naar Brada, maar Herman had geen zin. Dus nam de stier de trein naar India. 'M'n vlees is daar taboe'. Het liedje van Pigmeeat (I) - Varkensvlees - staat op mijn Nederlandse playlist. Het gaat over de jonge stier Herman die geen trek heeft in een trip naar het vleesverwerkingsbedrijf en er vandoor gaat. 'Bekijk het maar, mij krijg je niet gaar'.

Ik heb niet zoveel met India, maar de keuken van het land is indrukwekkend. Een deel van de bevolking eet vanwege het geloof geen koe en een ander deel eet om dezelfde reden geen varken. Naast vee zijn vegetariërs er de grote winnaar, de keuze in vleesloze gerechten is enorm.

De bezorgservice helpt deze week een handje. In de maaltijdbox zit een Indiaas gerecht, een kikkererwtencurry met zoete aardappel. Niet alleen vegetarisch, maar zelfs veganistisch. De basmatirijst zorgt ervoor dat het in huis zo lekker gaat ruiken.

Het is eerlijk eten. Ik heb in deze afgelopen weken

toch iets van een weerzin - nou ja weerzin is misschien een te groot woord - gekregen van vleesvervangers. Waarom moet je zo nodig iets eten dat er uitziet als vlees en in de verte doet denken als vlees? Want - een paar uitzonderingen daargelaten - de vleesvervangers zijn het net niet helemaal. Laat het dan gewoon weg. Neem dan wat extra groente of fruit.

De kikkererwtencurry is een beste hap. En behoorlijk calorierijk door de kokosmelk. Ik hou ook heel veel over. De volgende dag word ik getraakteerd op een etentje en de dag daarna heb ik een verjaardag. Het kan in de vriezer, maar ik kan er ook mijn buren blij mee maken. Dus gaat het royale restant in bakjes. Inclusief een kuipje mangochutney en fijngesneden koriander en munt. (Mijn buurman heb ik er overigens niet blij mee gemaakt. Die vindt 'de oranje blokkjes' niet lekker.)

Voor de komende week

vind ik een Aziatische fusionsalade met jackfruit en cashewnoten aan. 'Jackfruit is de vleesvervanger van het moment!', ronkt de begeleidende tekst. 'Onrijp imiteert hij vlees als geen ander'. Jackfruit, van Indiase oorsprong, is in ieder geval geen bedenkfel.

Voor wie er nieuwsgierig naar is: het loopt goed af voor Herman die zijn dagen slijt op een boerderij. 'In India, in India, want daar is het zo fijn'.



Duizend-en-een-recepten

Wat ik nu toch weer gedaan heb. Zegt labneh je iets? Of tabouleh misschien? Haloumi dan? Dat laatste ken ik. Wanneer ik met een collega tijdens de lunchpauze naar de Arabier ga en ik me volstouw met een Turkse pizza met te veel kip, dan neemt hij altijd een broodje haloumi. Wat dat is? Gebakken/gefrituurde/gegrilde geitenkaas. Bedenklijk goedje dus.

De beste man zit het altijd smakelijk op te eten en is nooit onpasselijk geworden, maar ik

bleef mijn twijfels houden. Totdat ik het wereldwijde web ging afzoeken naar 'wereldkeukens' waarin voornamelijk vegetarisch wordt gekookt. Bij elke maaltijd vlees kunnen eten, is iets westers. De bevolking moet een bepaalde mate van welvaart hebben bereikt om dure dierlijke producten op grote schaal te kunnen kopen.

In het Westen hebben wij na de Tweede Wereldoorlog een rijke middenklasse gecreëerd en dat is te zien aan onze vleesconsumptie. Hetzelfde hebben we de afgelopen twintig jaar in China kunnen waarnemen: hoe rijker de bevolking, hoe meer koeien er worden opgepeuzeld.

Deze welvaartssprong was in de Arabische wereld veel kleiner. Het leek me dus een goed idee om in die contreien op zoek te gaan naar vegetarische gerechten. Zelden heeft een gok zo goed uitgepakt. Duizend-en-een-recepten. Ik ben een thuiskok met beperkte talenten en durfde dus niet gek te doen. Ik dacht aan brood, dipje, salade en wat hartigheid.



Het geroosterde platbrood met labneh (uitgelekte yoghurt) is een soort van Arabische versie van nacho's met kaas. Tabouleh is een salade gemaakt van bulgur (graansoort), tomaten, ui, citroen en ongeveer alles wat in het supermarktschap aan verse kruiden is te vinden. De hartigheid verkregen we door de haloumi, met wat shoarma-achtige kruiden, te grillen. Koop nog wat humus en baba gannoush op de markt, eet alle gerechten door elkaar op en je verorbert de maaltijd van je leven.

Eten zoals eten ooit bedoeld is. Geen nepperij, geen poepsap, gewoon heerlijk en eerlijk eten. Begrijp me goed, ik heb niets tegen nepvleeseters of tegen de fabrikanten van die producten, misschien hebben we nepvlees wel nodig om de westerse mens van het vlees te krijgen, maar uit het Arabische deel van de wereld komen smaakvollere dingen dan uit onze fabrieken. We zouden wat vaker naar het oosten moeten kijken en wat minder naar onze eigen navel staren. Daar knapt je diner én de wereld van op.