

P+

SPECIAL

Jaargang 19  
Week 41 | 2020

Evenveel plantaardige  
als dierlijke eiwitten

Samuel Levie

# De fiftyfifty worst



# De fiftyfifty knakworst

Als het niet heel erg lekker is, wordt het niet gemaakt. Bij worstenmakers Brandt&Levie in Amsterdam ligt de lat heel hoog, met drie chef-koks in de leiding. Een vegetarische worst ontbreekt dan ook nog in het assortiment. Wel zijn er knakworsten die deels uit vlees bestaan en voor een ander deel uit peulvruchten en groenten: een fiftyfifty-worst. Sensationeel van smaak.

**N**ee dus, zegt de door stichting DOEN benoemde Foodheld 2020: “Ik heb nog nooit een lekkere vegetarische worst geproefd.” Samuel Levie (1983) heeft net weer een proeverij achter de rug, met zijn twee vrienden en vennoten Jir en Geert. Op hun proefbord lagen nieuwe vegaworstjes die op de markt komen. “Om eerlijk te zijn: ik vind ze vies”, oordeelt Levie. Met zulke producten zullen vleeseters nooit massaal overstappen op vega, denkt hij. Levie maakt zelf voornamelijk worsten van dieren. Biologische varkens weliswaar, of geitenbokjes die anders in de biovergister belanden. Nu als amuse geserveerd in het restaurant Rijks van het Rijksmuseum, door zijn vriend chef-kok Joris Bijdendijk. Maar door goed vlees te mengen met goede plantaardige eiwitten zijn er wel worsten te maken die aan de hoge smaakstandaard van Levie voldoen. “Bovendien kun je de verhoudingen plantaardige en dierlijke eiwitten ook anders invullen. Wij eten thuis doorde-weeks vegetarisch. Ook mijn kinderen. Hooguit wat vis. Alleen in het weekend komt er vlees op tafel. Ik proef op een werkdag wel af en toe wat worst. Oh ja, en we hebben als opdracht voor Artis worstjes van de haantjes van Kipster gemaakt, de duurzame kippenboerderij. Daar zat ook 25 tot 40 procent minder vlees in.”

**Op de worstenmakerij** in het bedrijvenpark Westpoort in Amsterdam kreeg deze flexibele manier van denken de vorm van een knakworst van 80 gram, qua vorm vergelijkbaar met een Frankfurter. Slechts voor 65 procent nog varkensvlees, voor de rest bestaande uit kikkerwt en rode biet. Voor de deskundigen in de eiwittransitie: de knakworst bevat 16 gram eiwit op de 100 gram gewicht. De worst kleurt door de biet feller rood dan een bloedworst. “Wil je proeven?”, vraagt Levie. Hij opent de verpakking en

warmt een koekenpan op. “Zo kan het ook. Je hoeft ‘m niet te koken.” Deze ‘fiftyfifty’ worst blijkt inderdaad een delicatessie te zijn. Spannend knapperig velletje. Wat zoetiger dan een gewone knakworst. Subtiel gekruid. Geeft een veel minder zwaar gevoel in de maag dan een knakworst van Unox. En niet achteraf die nare oprispingen die de gewone knakworsten veroorzaken. “We gaan hier nog twee variëteiten van maken. Ook knakworsten”, belooft Levie. Waar de subtiele kruidenrij vandaan komt is wel duidelijk. In het bedrijfsrestaurant staat een bijna museale collectie met verschillende kruiden. We moeten eens even de peperkorrels uit Nepal ruiken. Inderdaad, onbeschrijfelijk: wat een bijzondere geur. Bijna parfum. Hier, een eigen mengsel Vadouvan, de Indiase curry met een Franse verfijning van dragon. Op een andere weckpot zien we plakkertjes staan als ‘Paradijszaad’ en zelfs ‘Rozenknoppen’. De gedroogde roosjes zien we terug op de worstenmakerij in de productiehal. Hier maakt de kruidenspecialist van Brandt&Levie op deze vrijdagmiddag de geheime mixen voor de worsten van de volgende week gereed. In de plastic zak ‘Bio Rozemarijn’ geven de rozenblaadjes het mengsel een vrolijke kleur. Hoe subtiel kan de smaak van een worst zijn, dat je hier rozenblaadjes in terug proeft? Levie: “Andere worstenmakers vinden dat we gek geworden zijn.”

**Levie reisde** als student politicologie naar Italië af, naar de Godfather van de Slow Food Movement, Carlo Petrini, om te leren over een duurzaam voedselsysteem. Bij ‘s werelds bekendste slager Dario Cecchini verfijnde hij zijn vaardigheden als

“Ik vind alle vegaworstjes vies”



Samuel Levie van Brandt&Levie in de droogruimte: “We zijn de enige worstmakers in Nederland die zeggen dat minder vlees eten een goed idee is.”





Zo subtiel zijn de smaken van de worsten van Brandt&Levie, dat in een eigen biologisch kruidenmengsel zelfs rozenknoppen vermengd zijn.

beginnend worstmaker. “Ik zag in Italië prachtige bedrijven, zoals dat van Dario. Op andere plekken zag ik ook de waanzin van de vleesindustrie. Nederlandse varkens die levend op transport naar Italië gingen, daar werden geslacht en tot worst werden verwerkt. Om vervolgens hier weer teruggebracht te worden. In Nederland was het moeilijk lekkere worst te vinden. Iedereen gebruikt hetzelfde kruidenmengsel van Verstegen, zodat alles hetzelfde smaakt. We zagen ook dat er nauwelijks afzetmarkt was voor boeren die op extensieve wijze varkens hielden. Te duur. Maar wat is duur wanneer je een betere kwaliteit vlees koopt? We vonden dat je beter iets meer voor je worst kunt betalen, die dan wel bijzonder van smaak is, met echte recepturen. We zijn dan ook een van de weinige slaggers in Nederland die vinden dat je minder, maar wel beter vlees moet eten.”

**In de slagerij** op de begane grond opent Levie een van ruimtes, waar de worsten ruim een maand te drogen hangen. “Wij kiezen voor langzaam fermenteren, dat ook weer ten goede komt aan de smaak. Andere droge worsten die je koopt zijn versneld onder hoge temperaturen gedroogd, in vier dagen.” Zoveel aandacht voor een fijne smaak, wordt dat nog wel herkend door de consument? Levie erkent: “In Nederland zijn we over het algemeen gewend geraakt aan niet zoveel smaak. Het is niet toevallig dat hier het woord ‘eenheidsworst’ bestaat. In de supermarkt koop je worst gemaakt van het goedkoopste vlees. En als je pech hebt ook nog eens van afsnijsels. De goedkoopste peper. Wij gebruiken zoveel mogelijk het hele varken, dus ook de mooie delen.”

**Levie kreeg** een goede start dankzij de steun van chef-koks en hun netwerken. Inmiddels is er zo’n brede afzetmarkt in delicatessenzaken, dat de coronacrisis het bedrijf niet deerde. “We hebben alleen onze eigen winkel bij de slagerij gesloten.

Dat werd te lastig. Maar de verkoop via de webwinkel is gewoon doorgegaan.”

En zal daar ooit een vegaworst in aangeboden worden, die voor 100 procent plantaardig van samenstelling is? Levie herhaalt: “Dat moet zo’n worst echt lekker zijn. En anders: eet beter vlees of wordt vegetariër.”

Verwacht hij veel van beleidsmakers en de politiek, om een doelstelling te bereiken als een dieet dat voor 60 procent uit plantaardige en 40 procent dierlijke eiwitten bestaat? Levie, die aan de wieg stond van tal van maatschappelijke voedselinitiatieven zoals het Food Cabinet en Support Your Locals: “Toen wij uit Italië terugkwamen, realiseerden we ons dat we een beweging moesten beginnen. We zijn toen in Nederland de Slow Food Youth Network begonnen, met het idee dat jonge mensen later maatschappelijke functies zouden gaan bekleden, en daar beslissingen konden gaan nemen. Dat idee begint nu realiteit te worden. We hebben al aardig wat van onze mensen op mooie posten zitten, ook bij overheden.”

De overkoepelende missie: “Ik heb vertrouwen in de toekomst. Er moet hard gewerkt worden om het voedselsysteem opnieuw in te richten. Daar hoort ook een ander denken over vlees bij. Ik geloof dat vlees een functie heeft, zowel in ons dieet als in een toekomstig landbouwsysteem. Maar het is wel een andere positie dan het nu inneemt.” ■

#### Websites

- + **Brand&Levie**
- + **Support Your Locals NL**
- + **Stichting Doen over Foodhelden 2020**

---

+ TEKST JAN BOM + FOTOGRAFIE P+ PEOPLE PLANET PROFIT  
 + ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER EN STUDIO 10  
 + UITGEVERIJ ATTICUS BV + [WWW.P-PLUS.NL](http://WWW.P-PLUS.NL)