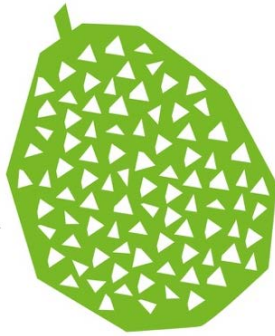


MEET JACK



Gesprek met Kaline van Halder en Marjolein Pleune, oprichters van Meet Jack, de nieuwste vleesvervanger, binnenkort te verkrijgen bij restaurants, festivals, supermarkten en andere retailkanalen.

Er zijn claims dat de jackfruit, een gigantische vrucht die wel 25 kilo kan worden, kan bijdragen om mondiale voedselvraagstukken op te lossen. Ik heb het in Nederland geprobeerd te vinden maar een vers exemplaar is hier lastig te verkrijgen. Wel kan je stukken van de vrucht in een blik kopen. Bij de toko kost dat € 1,85. Maar wat kan je ermee? Tijd voor een gesprek met Kaline en Marjolein, die een reeks aan zo-de-pan-in-gerechten met deze exotische joekel beloven.

Het gesprek vindt plaats via Skype. Kaline woont in Ubud, Bali. Marjolein woont in Amsterdam. De verbinding is goed, overal op Bali is high fiber internet, waarschijnlijk omdat er zoveel gewerkt wordt door *digital nomads* die het aangename en het nuttige willen verenigen. Ik zie Kaline in een groene oase staan, met recht boven haar hoofd iets wat lijkt op een langwerpige, groene, stekelige rugbybal. Marjolein zit achter een computer met maar liefst drie schermen.

Meet Jack - waarom zou ik Jack willen ontmoeten? Wie is Jack?

Kaline: Jack is natuurlijk kort voor jackfruit, de held uit onze sociale onderneming Meet Jack. Hier boven mijn hoofd hangt er één. Groeit zo maar in het wild, heeft geen aandacht nodig, verbruikt weinig water en is wars van pesticiden. Je wilt Jack ontmoeten omdat hij duurzaam en vooral tasty, gewoon echt lekker, is. Wel afhankelijk van hoe je 'm bereidt. Dus eten die Jack, zeker omdat de vrucht barst van de essentiële vitamines en mineralen.

Klinkt veelbelovend maar pas op dat dit gevaarte niet op je hoofd valt.

Is meet is een knipoog naar meat?

Marjolein: Absoluut, in onze ideation fase werkten we nog met Meat Jack, om maar duidelijk te maken dat we hier te maken hebben met een product dat zonder enige moeite door kan gaan voor vlees. Het is natuurlijk ook vlees, namelijk vruchtvlees, en vanwege zijn structuur kan hij smaken naar kip, varken, rund of zelfs tonijn. Als wij het klaarmaken tenminste.

Ik heb het ook geprobeerd. Ik kocht een blik, wokte de stukken en voegde rendang kruiden toe. Smaakte naar niets.

Marjolein: Tsja, dat gevaar ligt op de loer. Die stukken uit blik worden geconserveerd met zout water, dat maakt een goede bereiding al een stuk gecompliceerder. Wij houden het vruchtvlees vers en smakelijk door het te plukken, te snijden en te blast freezezen. Dit is een snelle manier van invriezen waardoor de smaak en kwaliteit van het product intact blijft. Vervolgens laten we het in Nederland bereiden volgens onze eigen recepturen en kan het zo het versschap in. Met de signatuur van [Simon Jongenotter](#) en [Edwin Sander](#), gerenommeerde chefs & food creators.

Dat is dan niet meer vers toch?

Marjolein: Alle Aziatische vruchten die we hier gebruiken zijn de koeling ingegaan, niets nieuws onder de zon. De kunst is nu juist om de vitamines en voedingswaarden te behouden. En dat lukt op deze manier. Totdat we jackfruit in de kassen kunnen laten groeien, is dit the way to go.

Zorgt het transport niet voor een eco-footprint die ver van jullie missie staat?

Kaline: Nee. Ten eerste geldt dat we zelfs de grootste carnivoor gaan verleiden om minder vlees te eten. Simpel: onze burger smaakt beter dan de burgers van de grote ketens en wat ons betreft ook beter dan die van de kwalitatieve restaurants. De vlees textuur wordt niet gemist, die zit er in. Gewoon proeven en je bent om. Er is geen enkele reden om niet ten dele over te gaan op plantaardig eten. Vergelijk onze gerechten met de footprint van dierlijke producten. Een kilo rund kost 15.000 liter goed water, varken 6500, kip 3400. De zogenaamde waterfootprint. Bedenk dat de dieren onder erbarmelijke omstandigheden leven en dat ze gevoed moeten worden, waarvoor oerbossen worden gekapt. Voeg daar de CO2 uitstoot van de beesten aan toe. Tel dat allemaal bij elkaar op en zet het af tegen een vrucht die niet gevoed hoeft te worden en geen uitstoot heeft. Do the math!

Ik snap het. Je zei 'ten eerste'?

Kaline: Oh ja, dank je. Ten tweede geldt dat we alleen het vruchtvlees van de jackfruit hierheen halen. Zo laten we de zware schil achter, scheelt transport, en gaan we naar 'zero waste' productie. Van de pitten maken we hummus, en van de schil gaan we textiel maken.

Okay, ik ben overtuigd, laat het me proeven!

Kaline: Dat gaat lastig via Skype, maar ik kan je wel laten zien wat we hebben gemaakt en hoe dat hier bevalt.

Noot van de auteur: Kaline loopt naar een tafel met daarachter, zo lijkt het, een reusachtige man. Hij draagt een schort, roert in pannen. Er staat al een rij mensen te wachten op een hap.

Kaline: Dit is Sam, collega en mede-ontwikkelaar van onze recepturen, samengesteld door bijzondere chefs. We hebben knapperige 'gyros' stukjes, een smeuiëge burger, yammie nuggets en een traditionele rendang. Dat laatste kon ik natuurlijk niet laten, we hebben hier op Bali zelfs blind tastings laten doen! 80 % koos voor onze Meet Jack in plaats van het gerecht gemaakt met rund.

Marjolein valt bij: Onze eerste shipment arriveert deze zomer. Onze chef in Nederland gaat direct tot bereiding over, alles volgens de vaste recepturen. Het duurt niet lang meer voor we ready-to-use pakketjes van ca. 300 gram aan de consument kunnen aanbieden. Hop, de pan in, klaar. En wil je liever zelf aan de slag? Check dan de [Meet Jack](#) site voor lekkere recepten.

Klinkt als de perfecte sustainable business, van harte!

Kaline en Marjolein in koor: Ho ho, zo ver is het nog niet!

Kaline: We hebben de recepturen, de leveranciers en een hele hoop aspirant-afnemers, maar we hebben nog geld nodig. We moeten inkopen doen, distributie opzetten, een professionele keuken inrichten. Om die reden starten we deze crowdfunding campagne. Net op tijd want op 21 juni moeten we al koken voor 500 man tijdens de [B Corp Summit](#). En een supermarktketen met ecologische ambities heeft al interesse getoond. We moeten aan de slag!

Ik doe mee! Waar en hoe kunnen de mensen geld storten?

Marjolein: superleuk. Je kan alvast pakketjes bestellen, presales dus, je kan doneren en je kan investeren. Inclusief een uitnodiging voor onze feestelijke product lancering. Check alle opties en doneer [hier](#).

Terwijl we afronden zie ik diverse mensen een broodje jackfruit burger eten. Ze zien er blij uit. Ik fantaseer dat mijn kinderen jackfruit, in plaats junkfood van die bij de grote gele M, bestellen. Allicht dat Meet Jack ooit een grote groene M introduceert. Zou dit ook het perfecte kindermenu zijn of blijft de consument nog vasthouden aan de kipnugget en visstick?

Auteur: Maarten Witte