

ZuiderZwam maakt kroket van koffiedrab

Tilburg, 13 maart 2020 – ZuiderZwam maakt voedsel van iets wat de meesten achteloos weggooien: koffiedrab. De oesterzwammen die groeien op de koffiedrab, zijn geliefd in Tilburg en omgeving. ZuiderZwam krijgt van de provincie Noord-Brabant een Agrofoodpluim, omdat het de lokale en circulaire economie verbindt met een duurzaam verdienmodel.

Jacqueline van Eerd, eigenaar van Zuiderzwam, verricht de werkzaamheden op het terrein van Ut Rooje Bietje in hartje Tilburg. Hier vermengt zij de koffiedrab in een betonmolen met andere grondstoffen. Dit zijn onder andere gierstkorrels, die geënt zijn met sporen van de oesterzwam, koffieschilletjes die een restproduct van koffieboonverbranding zijn en kalk voor de pH-waarde. Vervolgens gaat het mengsel in twee klimaat-gestuurde containers. In de eerste container wordt het groeien onder boomschors nagebootst, door zuurstof toe te voegen en te zorgen voor de juiste temperatuur en vochtigheid. De andere container is voor de fruitfase. Hier hangt Van Eerd het mengsel in plastic zakken met sneden erin, zodat de oesterzwammen tot vol formaat kunnen groeien.

Verdienmodel

Sinds Jacqueline van Eerd in 2016 begon met ZuiderZwam, heeft het verdienmodel zich steeds verder ontwikkeld. Inmiddels zet Zuiderzwam per week een kleine 100 kg koffiedrab om in circa 15 kg aan oesterzwammen. Zo verkoopt het bedrijf oesterzwamkroketten en -bitterballen in Tilburg en omgeving. Ze zijn te krijgen bij horecagelegenheden, cateraars en consumenten, bij de gemeente Tilburg en het Textielmuseum, bij hogescholen en de universiteit. Daarnaast zijn er gedroogde oesterzwammen voor in bouillons, pasta's en sauzen. ZuiderZwam ontwikkelt zelfs oesterzwambonbons en -worstenbroodjes. Met de growkits van ZuiderZwam kan de consument zelf koffiedik omzetten in oesterzwammen. Sinds kort is de bitterbal van Zuiderzwam ook opgenomen in de 100% plantaardige Brabants Beste Borrelplan en wordt daarmee breder in Brabant verkocht.

ZuiderZwam bewijst dat het mogelijk is om op lokale schaal een circulair en duurzaam verdienmodel te realiseren voor de primaire sector. Jacqueline heeft haar inspiratie gekregen van een soortgelijk initiatief in Rotterdam, Rotterzwam. 'Sinds ik dit doe, ben ik gewoon gelukkig geworden,' zegt Jacqueline van Eerd. Volgens de provincie Noord-Brabant verdient die aanpak een Agrofoodpluim. Gedeputeerde Anne-Marie Spierings (Landbouw): "Zuiderzwam laat een onverwachte vorm van landbouw en voedsel zien. In een lokale kringloop wordt afval een grondstof. En vleesvervangers kunnen niet alleen gezond zijn, maar ook heel lekker. Het zijn allemaal afzonderlijk al inspirerende elementen om te kopiëren in andere productieketens."

Bijlagen



Hyperlink [Video over agrofoodpluim voor Zuiderzwam](#)



[3.6 MB jpg](#) Jacqueline van Eerd en Anne-Marie Spierings bewonderen de oesterzwammen



[3.3 MB jpg](#) Anne-Marie Spierings en Jacqueline van Eerd



[4.1 MB jpg](#) Anne-Marie Spierings overhandigt agrofoodpluim aan Jacqueline van Eerd
