

Onder Ondernemers

“Onder Ondernemers”

Deze nieuwsbrief van OKEE, maandelijks in uw mailbox én op de OKEE-website, kadert in de volgende filosofie: **beter een goede buur, dan een verre vriend. Op deze manier laten we ondernemend Eeklo telkens kennismaken met collega-ondernemers uit de buurt.**

Deze keer houden we halt bij Molgreen in de Industrielaan, een bedrijf gespecialiseerd in het verwerken van henneproducten voor de voedingssector. *Hennep? Gaan we daar dan high van worden?* Niets is minder waar! Hieronder het verhaal van Frederik Mollet.

Frederik startte in 2006 op 27-jarige leeftijd Molgreen op. “Ik werkte al vijf jaar als vermogensbeheerder in Gent, maar in Frankrijk ben ik op een bepaald moment in contact gekomen met het verwerken van hennep. Ik zag enorm veel mogelijkheden en potentieel in die plant, en zo is het idee om daar mee te werken stilletjesaan gegroeid. Ik heb daar een hele literatuurstudie rond gedaan, veel onderzoek naar gehouden en beslist dat ik zelf wilde starten met het verwerken van hennep.” Het opzet van dit jonge bedrijf is om de volledige verticale beweging te maken doorheen het verwerken van de plant. Dat wil zeggen dat Molgreen instaat voor het hele proces, vanaf het inzaaien van de plant, tot het moment waarop er eindproducten op te markt komen.



“Hennep is een enorm interessante plant”, vertelt Frederik. “Het is een gewas dat enorm snel groeit, niet besproeid moet worden en waarvan de vetfractie een unieke verhouding aan omega 3 en omega 6 bevat, de ideale balans voor het menselijk lichaam. Normaalgezien moet je zoiets gaan samenstellen, want in visolie heb je bijvoorbeeld veel omega 3, maar je mist de omega 6. Daarnaast bevat het nog heel interessante eiwitten die plantaardig niet zo gemakkelijk te vinden zijn. Dus eigenlijk is hennep een beetje een superfood. Daarom richt Molgreen zich hoofdzakelijk op de verwerking daarvan en worden vooral producten vervaardigd die in de voedingssector terechtkomen.”

Wie denkt aan hennep, denkt al snel aan psychedelische bijwerkingen, maar dat is misschien iets te vlug én te ver gedacht. “Hennep heeft dezelfde moederplant als cannabis” legt Frederik uit, “maar wij werken met variëteiten die niet gekweekt zijn omwille van de psychoactieve THC-stof. Integendeel, alles wordt zeer streng en minutieus gecontroleerd. Na inspectie is dit perfect legaal te gebruiken.”

Bijzonder aan dit verhaal is dat Frederik zijn bedrijf alleen runt. “De productie doe ik alleen, omdat alles volledig geautomatiseerd is, enkel voor de verpakking en de verkoop zijn er mensen in dienst.” In zijn onderzoek naar het

optimaal benutten van deze plant is Frederik tot een verwerkingsproces met een dubbel doel gekomen: “Eens de plant geteeld is, kan je twee grote delen onderscheiden: het stro en de zaden. Het stro bestaat uit twee delen, een vezel en een kern. Van de vezels wordt vaak papier gemaakt, maar die zijn zo ongelooflijk sterk, dat ik ze ook wilde verwerken in producten met een grotere toegevoegde waarde. De vezels nemen water en lucht op, maar kunnen dat ook weer afgeven, dus dat is perfect te gebruiken als isolatiemateriaal.”

“ Wat men vaak over het hoofd ziet is het zaad”, gaat Frederik verder. “ Dat is nochtans het meest interessante deel. Na lang zoeken hebben we een methode gevonden om die zaden te ontpellen. Eens dat gelukt was, is er een waaier aan mogelijkheden ontstaan. We hebben hier een olieperserij om olie uit de zaden te halen. Die hennepolie heeft een lichte nootachtige smaak (door uw dienaar geproefd en bijzonder lekker bevonden). Die wordt zowel als voeding als in de cosmetica gebruikt maar ook therapeutisch of als vitaminekuur. De zaden zelf zijn ontzettend gezond, zacht en heel lekker van smaak. Ze zijn perfect rauw te gebruiken, bijvoorbeeld in een slaatje, bij warme gerechten of om smoothies, pasta’s en sauzen van te maken. Omdat ze zo gezonde eiwitten bevatten, zijn ze een perfecte vleesvervanger. De olie en de zaden worden samen vaak verwerkt in hennepburgers of koekjes. De mogelijkheden met deze zaden zijn oneindig. Je kan het ook perfect gebruiken om bijvoorbeeld brood mee te maken.”



Wie denkt dat Frederik nu alle facetten van deze plant heeft benut, heeft het mis. Hij blijft onderzoeken hoe je het maximum uit deze superplant kan halen. “ Het grootste project waar ik momenteel mee bezig ben, is het maken van hennepmelk. Eens de olie uit de zaden geperst is, vind je in het residu daarvan nog steeds heel veel nuttige vitamines en eiwitten waar je heel interessante dingen mee kan doen. Op basis daarvan willen we nu ook hennepmelk maken. Het is een innovatieproject, maar het proces is nu bijna afgerond. Eens die melk er zal zijn, zal dat de deur openen naar weer nieuwe producten op basis van hennep zoals kaas en yoghurt.”

De producten brengt Molgreen op de markt onder de naam Hempfood. Deze zijn te verkrijgen in natuurvoedingswinkels, Bioplanet en in Nederland in de Ecoplaza. Binnenkort kan je deze producten ook in je supermarkt of de winkel om de hoek terugvinden. Molgreen werkt samen met Mmm...eetjesland, een coöperatie die streekproducenten verzameld en die producten in onze eigen streek aan de man wil brengen. Wie nu al geïnteresseerd is in deze innovatieve en gezonde producten, kan een kijkje nemen



op www.molgreen.be of op www.hemp-food.eu

mmm...eetjesland

* HOEVE- EN STREEKPRODUCTEN *