

interview

OVER smaak VALT NOG VEEL TE TWISTEN

Waarom vinden we warm bier bitter en wormen niet te eten? En herstellen patiënten echt sneller na een operatie als ze van tevoren veel groente hebben gegeten? Peter Klose (57), pas benoemd 'smaakprofessor' aan de Zuyd Hogeschool, onderzoekt 'lekker eten' is. „Meer Limburg op het bord.”

door Ray Simoen

Vandaag stapt u een supermarkt binnen en de geur van versgebakken appeltaart komt u tegemoet. Goede zin krijgt u ervan, plus trek in een puntje van dat heerlijks. Maar welk stukje goudbruin gebakken appelgebak pakt u? Dat op dat blauwe schaalte of dat op dat karamelkleurige? Toch maar dat laatste, dat ziet er lekkerder uit. Wat verderop in de winkel krijgt u een glaasje bier aangeboden. Op de achtergrond is opgewekt geroezemoes van lachende mensen hoorbaar. Leuk sfeertje, en mooi zo'n pilsje na dat stukje gebak, denkt u. Maar een bittere smaak vult uw mond, het bier is te warm. Oh, niet vergeten nog wat boodschappen te doen. Op het lijstje staat dat er iets, dat 'bijzonder', 'voedzaam' en gezond is, meegenomen moet worden. Die pesto van wormen en maden eens proberen? Is wel rijk aan voedingsstoffen, staat op het etiket. Ook nog gezond en duurzaam. Maar nee, wormen zijn meer iets voor bosjesmannen in de jungle.

Wat we lekker vinden en waar we graag van proeven, is beïnvloedbaar. Door geluid, temperatuur, kleuren, vorm en 'onze gewoontes'.

„Oog, tong, oor, neus en handen, al onze sensoren doen het voorwerk voor onze hersenen. Die bepalen of we iets lekker vinden of niet”, zegt Peter Klose in het restaurant van de Hoge Hotelschool in Maastricht. Klose heeft van smaak en proeven zijn beroep gemaakt. Eerst in zijn restaurant, de Echoput in Hoog Soeren op de Veluwe bij Apeldoorn. Daarna als wetenschapper. In 2004 promoveerde hij op het proefschrift *The Concept of Flavor Styles*. Dit jaar start hij als lector aan de Zuyd Hogeschool in Maastricht. Zijn inaugurerende ging over de 'smaakwetenschap': hoe proeven we en wat vinden we waarom lekker?

Kom niet bij de vriendelijk ogende gastronomieproof aan met de opmerking dat over smaak niet te twisten valt en ieder zijn eigen smaak heeft. „Die dooddoener heeft jarenlang het onderzoek naar smaak geblokkeerd. De grote doorbraak kwam pas toen onderscheid werd



foto: Coes Baars

gemaakt tussen smaak en proeven. Smaak is een eigenschap van een product. Iets heeft een bittere, zoete of zoute smaak. Proeven doet de mens, daarbij geholpen door zijn neus, mond, oren, ogen en 'gewoontes'. In de wetenschap van de gastronomie proberen we meer wat te krijgen op het moeilijke begrip 'lekker'. Smaak is een optelsom van alle zintuigen. Die doen allemaal mee om smaak waar te nemen. Als je weet hoe smaak wordt beïnvloed, ontstaan er mogelijkheden om de smaak aan te passen aan de smaak van bepaalde doelgroepen.”

De grote voedingsindustrieën - Big Food - hebben als eerste ontdekt wat we lekker vinden. Vandaar die gigantische smaakvervlakking?

„Van smaakvervlakking is geen sprake. Als die er was, wat doen dan al die schappen met verschillende soorten en smaken tomaten in de super? En kijk eens hoe snel Heineken teruggekeerd is van zijn dwaling om alleen pils te verkopen. Die dwaling had Brand in Wijlre bijna de kop gekost. De biersector is erg divers geworden, met al die specialiteiten. Die zijn echt niet allemaal zoet. Mensen kunnen niet minder proeven dan vroeger, zoals wordt beweerd. Mensen worden wel eenzijdiger voorgelicht. Als je eenzijdig eet en proeft, wil dat niet zeggen dat je voor eeuwig verpest bent. Broccoli kun je lekker leren vinden. Geen kunst aan.”

„Zorgelijk is dat de invloed van Big Food op ons smaakpatroon steeds groter wordt. Big Food heeft mega budget-

ten aan reclamegelden om ons allerlei dingen te verkopen, waarvan ze weten dat we die lekker vinden. De voedingsindustrie weet verdraaid goed hoe de 'orbitofrontale cortex' in onze hersenen functioneert en hoe ze die kunnen 'be-

„Gezonder eten kost je 1,15 euro per dag. Dat levert je zeker tien jaar langer levensvreugde op.”

werken'. Deze cortex is dat deel van de hersenen, waar het hormoon dopamine het vermogen tot 'genot' en 'beloning' creëert. Een kleine boer kan nog zo hard roepen dat hij heerlijks is en ook nog gezonde kaas maakt, Campina roept altijd harder. Dat kun je Big Food niet kwalijk nemen. Het gaat hen om het verdienen van geld, en dat doen ze meer dan excellent. Met klagen over de macht van Big Food schiet je niks op.”

Geef eens wat wijze raad, heer professor.
„Het verhaal van het land en de natuur - de tegenpartij van Big Food - is nog niet genoeg hoorbaar gemaakt. Daarvoor is het nodig dat je meer kennis krijgt van wat smaak is. De gezonde broccoli lusten velen niet omdat ze niet weten wat ze er mee moeten doen en

waar het goed voor is. 'Meneer vis' moeten we niet kwalijk nemen dat we hem niet lekker vinden. Dat ligt niet aan hem. We kunnen hem helpen om lekker te worden. Om te ontsnappen aan de fuik van het gemakspakje, dat vaak vol verstopte, ongezonde suikers zit, zul je allereerst meer moeten weten over wat koken is en hoe je aan goede producten komt. Ik ben er voor om op basisscholen evenveel tijd te besteden aan rekenen en taal als aan koken. Vanuit de Zuyd Hogeschool wil ik programma's gaan opzetten voor kooklessen op Limburgse basisscholen. Te lang is ons voorgehouden dat koken ingewikkeld, tijdrovend en duur is. Onzin. In Amsterdam is er een privé-kinderopvang, waar met kinderen wordt gekookt. De kinderen worden op een zinvolle manier be-

ziggehouden en ze leren gezonde dingen koken. Een doorslaand succes is het. Kinderen voeden hun ouders op om anders te gaan eten. Het kan allemaal, je moet het proberen. Ik ben een positief denkend mens en wil niet meegaan in al dat voedsel domdenken. Als we als consument iets willen dan kan dat voor een kantelpunt zorgen.”

Een kantelpunt hebben we hard nodig met al die voedselende, van gekke koeziekte en plofkippen tot horsegates. Wanneer komt die, ook door u, zo bepleite kentering?

„Het besef dringt steeds meer door dat voeding en gezondheid een directe relatie met elkaar hebben. De zorgkosten rijzen de pan uit. Niet enkel van de ouderdomsgerelateerde ziektes maar

vooral ook van obesitas 2. Dankzij de frisdranken en de vele suikers die overal in verstopt zitten. Hopelijk dringt nog harder door dat suikers vergif zijn en verslavend werken. Nu al zie je dat lageropgeleiden en lagere inkomens meer gezondheidsproblemen hebben. Statistisch gezien is het verschil in leeftijdsverwachting tussen hoger en lager opgeleiden 11 jaar: dat verschil wordt steeds groter. Ik schrok daarvan. De scheiding tussen de 'bewuste eters' en de rest zal groter worden. Want het gaat om geld. De bewuste eter zal meer geld kunnen en willen uitgeven. Het verschil is zo'n 1,15 euro per dag, zo blijkt uit onderzoek. Lijkt niet veel maar per jaar is dat toch bijna 310 euro. Je moet dat toch maar zien te op te brengen.”

„Onderzoek wees verder uit dat Alzheimer en obesitas waarschijnlijk dezelfde bron hebben. Van alle obesitas patiënten kan 91 procent 'genezen' worden door de juiste voeding. Anders dan 'Big Pharma' wil doen geloven, is obesitas geen chronische ziekte. Ander voedsel helpt je van je 'obesitas-medicijnen' af.”

Heeft een smaakprof hier een rol bij?

„Als mensen ouder worden nemen hun zintuiglijke vermogens af, dat weten we. Met zorgkoepel Sevagram gaan we vanuit de Zuyd Hogeschool kijken hoe we het eten in de zorginstellingen 'lekkerder' kunnen maken. Sevagram wil meer aandacht besteden aan de kwaliteit van de maaltijden. We doen dat op een andere manier dan diëtenisten. Die kijken meer naar eten als een probleem. Voor ons is eten 'leuk'. Voor het Atrium ziekenhuis gaan we de hele voedselketen van inkoop tot verwerking onder de loep nemen. Ook zullen patiënten twee weken voorafgaand aan een operatie een voedselprogramma krijgen. Met hoofdzakelijk groentes. We willen na gaan of ze sneller van hun operatie herstellen met een groenteprogramma. De wetenschap van de gastronomie houdt dus zich met meer bezig dan alleen eten, ook op zorgvragen richt ze zich. Verder gaan we met Gulpenier bierbrouwerij een kenniscentrum voor mini-brouwerijen opzetten. Daar kunnen ze aankloppen met vragen over brouwen tot verkoop.”

Uw lectoraat duurt maar tot 2016?

„Ik ben niet van plan om snel weg te gaan. Er is nog zoveel te doen.”

Wat dan?

„Zo mag je in Limburg best wat meer Limburgs op je bord terugzitten. Daar wil ik me ook voor inzetten.”

Veel succes met al die vele vriendenclubs en belangengroepjes hier.

„Zo mag je in Nederland hebben ze daar veel last van. We delen alles te veel op in eilandjes van streekproducten en streekproducten. Het liefst elke dorp zijn eigen logo. Groeit zijn we in het bedenken van verschillen, klein in het ontwikkelen van grote visies. Dat moet anders.”