

# eten & genieten

www.eteningenieten.nl

Nieuwe *organic* producten in de schappen

## BIOLOGISCH én LEKKER

door FELIX WILBRINK

LONDEN - Het is waar, de chocoladekoekjes van Whole Earth zijn echt fantastisch. De mare was het product al vooruitgesneld, in sommige supermarkten ligt het al een paar weken en in mijn kennisgeving had men de koekjes ook al ontdekt. Nu mocht ik zelf proeven bij de presentatie van de hele lijn van dit voor de Nederlandse markt nieuwe merk.

Whole Earth ontstond in de jaren zeventig in Engeland en maakte vele ups en downs mee. Maar oprichter Craig Sams mocht naast voortdurend dreigend faillissement ook meemaken dat zijn biologische pinda's de tweede plaats innam van best verkochte pinda's in Engeland.

Sams: „Eigenlijk wilde ik toen een biologisch-dynamisch restaurant beginnen. Maar ik kwam er al snel achter dat ik de grootste moeite had goede spullen te vinden. Dus ging ik aan de gang om in het restaurant ook eerlijke jams en andere producten te verkopen." En ja hoor, daar komt de tekening van John Lennon die een van de vaste gasten van Craigs restaurant was. En een zoenje van Yoko.

Tegenwoordig is Whole Earth in handen van het Nederlandse bedrijf Wessanen. En daar hebben ze het plan opgevat om een belangrijke speler op de nog altijd fors groeiende biologische markt te worden. Schokkend overigens wanneer je die cijfers bekijkt. Hoewel biologisch enorm in de lift zit, eet slechts twee procent van de Nederlanders

vollig biologisch.

We zullen trouwens aan een nieuw woord moeten gaan wennen, want Whole Earth noemt zijn producten *organic*. Een bredere Engelse noemer waar biologisch ook onder valt. Volgens de plannenmakers van Whole Earth heeft biologisch in ons land inmiddels een verkeerde naam gekregen. Mensen associëren biologisch met gezond maar ook met niet echt lekker. Vandaar dat er wel een Elkoekje op de verpakking staat, maar het woord biologisch wordt vermeden. Overigens heel vreemd, die veronderstelling dat biologisch niet lekker zou zijn. In alle sterrenrestaurants wordt bijvoorbeeld overwegend biologisch gekookt, juist omdat het lekkerder is. Van de grote supermarkten is de Plusmarkt de grootste in het biologische aanbod. Direct gevolgd door de Jumbo. Albert Heijn komt pas op de derde plaats.

In Londen zagen we bij de presentatie van Whole Earth overigens ook de supermarkt Whole Foods aan Kensington High Street. Wie de winkel Markt in Amsterdam kent: denk zes keer zo groot en alles wat je je maar aan biologisch eten kan bedenken. Een klein beetje rondkijken in Londen en je ziet wat hier ongetwijfeld ook gaat gebeuren, eten voor je gezondheid. Overal winkels

ZIN IN EEN LEUK UITJE?

WWW.ZILVERUITJES.COM



## Terug naar de bas

door MYRTHE VAN DER WOLF

AMSTERDAM—De Horecava zit er weer op. Vier dagen kers genieten van alles wat de horeca te bieden heeft. Naast een nisch gebied, werd er volop gekookt, geproefd, geroken en g

Zo organiseerde De Kweker 'Nieuw Nederlands Kookpeil', waar koks hun visie op Hollands koken gaven. „Nederlanders gaan terug naar de basis”, vertelt Jaap Sloof van De Kweker. „Ze koken liever met producten van dichtbij en maken gerechten die herkenbaar zijn. Zoals oma vroeger deed, maar

dan in een modern jasje.” Sloof nodigde verschillende koks uit om echt Hollands te koken. De moderne versie van het wentelteefje kwam voorbij, toeschouwers konden kibbelen in een

nieuw chef der die v no r erg / ontv gebt wees wort



■ Chef-kok Yolanda van der Jagt kookte echt Hollands op de Horecava. FOTO: MOMEDIA



■ De biologische chocoladekoekjes zijn lekker puur van smaak.

FOTO: FRANK DE BLIJTER

### Organisch of biologisch?

Biologische producten worden met respect voor flora en fauna verbouwd en geproduceerd. Er wordt geen gebruik gemaakt van landbouwgif, kunstmest en gentechnologie. In wezen betekent *organic* (organisch) hetzelfde als biologisch, maar het leuke is dat de eerste betekenis van or-

ganisch bij Van Dale 'wezenlijk, essentieel en vitaal' is. Dat geeft een hoop meer kracht mee dan alleen biologisch. Wij Nederlanders worden in Engelsprekende landen altijd raar aangekeken wanneer we met 'biologisch' aankomen en binnen een paar tellen worden we flijntjes gewezen op het woord *organic*. Veel producenten overwegen biologisch van de verpakking af te halen en te vervangen door *organic*. Het Nederlandse *organisch* klinkt niet zo lekker en zal het waarschijnlijk niet worden.

■ De producten van Whole Earth liggen vanaf deze week in de grote supermarkten.

FOTO: DE TELEGRAAF



en uithangborden die het eeuwige leven beloven door het eten van supergranen of het drinken van superdrankjes. Jammer, want biologisch, dat wil zeggen zonder pesticiden en kunstmest geteeld, zou gewoon standaard moeten worden en eigenlijk niets bijzonders moeten zijn.

Moederbedrijf Wessanen gaat overigens, en dat vind ik echt groot nieuws, proberen die machines op de middelbare scholen met letterlijk verderfelijke cola en gevulde koekjes over te nemen. Dat zou een enorme stap in de goede richting

van verantwoordelijke voeding voor onze jeugd zijn.

Goed, het klinkt natuurlijk als een vet reclameverhaal, maar wat goed is, verdient gewoon wat extra aandacht. Koekjes, drie soorten pasta, waarvan de dark chocolate de lekkerste is, pinda's en pinda's met chocolade stukjes, echt smakelijke aardbeienjam, een serie muesli's en nog verschillende watertjes en sappes. Whole Earth gaat voor lekker. Ben benieuwd wat wij Nederlanders ermee gaan doen.