

Wageningen vergeet smaak

Eten moet lekker zijn. Dat lijkt een dooddoener, maar binnen de Wageningse onderzoekscultuur is bijster weinig aandacht voor het culinaire genot. Heeft Wageningen wel smaak?

Hoewel menig Nederlander zich veelvuldig bedient van fast food is er de laatste jaren ook een tegencultuur zichtbaar van mensen die zich bezighouden met culinair hoge kwaliteit, ambachtelijke en traditionele voedingsproducten en voeding als uiting van genot en cultuur. Een van de vormen daarvan is de internationale beweging Slow Food, die in Italië ontstond daar dit jaar de Università di Scienza Gastronomica oprichtte. Dat roept de vraag op waarom binnen Wageningen UR – als centrum van de Food Valley en thuisbasis van internationaal befaamde voedingsonderzoekers – niet meer aandacht is voor zaken als eetgenot, culinaire tradities en smaak. Sociale wetenschappers zijn al langer kritisch op de onderzoekscultuur die sterk op productie gericht is – niet alleen binnen Wageningen UR maar in heel Nederland. 'In Nederland gebeurt heel weinig op het gebied van consumptie', stelt voedingssocioloog dr Hans Dagevos van het LEI. 'We hebben geen hoogleraar consumptie, terwijl het toch een centraal aspect is van de hedendaagse maatschappij.' Dat Wageningen weinig aandacht heeft voor culinaire tradities en smaak verklaart Dagevos met het soort onderzoek dat in Wageningen gedaan wordt: 'Kijk eens wat we aan fast food doen. Daar bestuderen we vooral de productiekant, we kijken niet naar de context. Dat is de kijkrichting van Wageningen UR. Daardoor wordt het ook makkelijker om dit soort bewegingen te missen. Wij maken ons afhankelijk van wat iets in de markt voor betekenis heeft, niet wat het in de cultuur voor betekenis heeft.'

Fetisj

Prof. Michiel Korthals van de leerstoelgroep Toegepaste filosofie beaamt dit. 'Een tweede punt is dat er binnen het Wageningse voedingsonderzoek heel veel aandacht is voor de gezondheid, en niet voor het genieten.' Dat is een breed probleem, vindt Korthals. Hij illustreert dat met de voortdurende onderzoeken naar relatief geringe gezondheidsgevaaren van bijvoorbeeld rauwmelkse kazen. 'Het schiet door. De gezondheid wordt een fetisj.'

Een zelfde gevaar ziet Korthals in de zogenaamde 'kennisprong' My Food, een breed project dat werkt aan een individueel toegeseden voedingsadvies dat aansluit bij de genetische aanleg van de consument en de persoonlijke voorkeuren, waaronder die voor voedsel. 'Er zijn veel voedingswetenschappers en technologen die voeding zien als een mobieltje. Je laadt het op met de laatste ringtoon of een filmpje, en dan kopen de mensen het wel. Je doet wat extra vitamines erbij en dan is het gezonder en willen mensen het wel. Maar het gevaar is dat het alleen maar over gezondheid gaat. Je moet ook nagaan wat de voorkeuren van mensen zijn, wat ze lekker vinden. Wil je dat gezondheid aanslaat, dan moet je het verpakken in het genieten.'

Korthals werkt ook actief mee aan deze verbreding. Zo houdt hij in samenwerking met de universiteit van Slow Food in februari 2005 een workshop over de relatie tussen koeien in de wei en eten. 'Koeien in de wei is Nederlands erfgoed. We noemen ons niet voor niets kaaskoppen.' En als hobby is hij bezig met de organisatie van een culinair theater- en muziekprogramma onder de titel 'Hoe klinkt een vis?'. 'Mijn bijdrage zal daarbij zijn een relatie te leggen tussen de vissen op tafel en zaken als overbevissing, zodat mensen bewust met hun voedsel omgaan.'

Vleeskwaliteit

Dat vraagt om een reactie van de mensen uit het onderzoek. Besteden bijvoorbeeld de teelttechnische onderzoeksgroepen aandacht aan smaak en eetcultuur? Niet echt, verklaart prof. Martien Groenen van de leerstoelgroep Fokkerij en genetica. 'Smaak blijft een lastig kenmerk. Wij



Wageningen UR doet wel aan smaakonderzoek, zoals hier bij Agrotechnology & Food Innovations. Aandacht voor de gastronomische en culinaire aspecten van voeding en voor het genieten van eten is er echter nauwelijks. / foto Guy Ackermans

doen vooral onderzoek naar zaken als verhoogde ziekteverstand of vleeskwaliteit, waarbij vooral gelet wordt op vetheid, kleur, pH en vochtverlies. Smaak ligt verder weg. Het is genetisch lastig te kennen, omdat er zoveel genen bij betrokken zijn. Bovendien is het meten met smaakpanels erg duur, omdat je met veel mensen moet werken.'

Kweekvis

De onderzoekers van de leerstoelgroep Visteelt en visserij doen eigenlijk alleen onderzoek naar het voorkomen van een slechte smaak bij visteelt, vertelt hoogleraar prof. Johan Verreth. 'Van kweekvis die in gesloten systemen wordt gehouden is bekend dat die een grondsmak kan krijgen. Dat vormt bijvoorbeeld bij de kweek van meerval in het zuiden van de Verenigde Staten een groot economisch probleem. Gemiddeld heeft zo'n tien procent van de vijvers dat probleem.'

Bij het onderzoek in de plantenveredeling is de laatste tien jaar veel veranderd, vertelt prof. Richard Visser van het Laboratorium voor Plantenveredeling. 'Er is

naar smaak in relatie tot overgewicht en ondervoeding.' Maar onderzoek naar de smaak van culinaire hoogstandjes is volgens De Graaf moeilijk. 'De culinaire hoek lijkt meer op kunst. Je krijgt er niet zo snel een vinger achter. Ik heb chefs wel gevraagd wat nu de balans is in smaak in hun menu, maar dan krijg je te algemene antwoorden om daar specifieke regels of wetmatigheden in te ontdekken.'

De Graaf vindt bewegingen als die van Slow Food wel wetenschappelijk interessant. 'Ik heb net aan iemand voorgesteld om onderzoek te doen naar Slow Food. Ik zie daar potentieel wel een link met overgewicht. Misschien leidt langzaam eten bijvoorbeeld, doordat je meer op de smaak let, tot een verlaging van de inname. Zo'n hamburger kauwt natuurlijk lekker weg.'

Toch zijn er ook nu al initiatieven te vinden die aanschurken tegen het gedachtegoed van Slow Food, met zijn aandacht voor smaak en traditie. Dr Paul Bartels van Agrotechnology & Food Innovations (A&F) werkt bijvoorbeeld aan conserveringstechnieken die leunen op oude am-

de, vertrouwde smaaksensatie van vers en ambachtelijk bereid voedsel met nieuwe conserveringsmethoden langer te bewaren. Maar dan moeten we onze kinderen wel opvoeden om deze smaken ook te leren waarderen. 'We zijn nogal zoet gemaakt', stelt Bartels. 'We kunnen hier het beste verse sinasappelsap maken dat er is. Dat gebeurt zonder verhitte, zodat je minder oxidatie krijgt. Maar veel kinderen zijn gewend aan de smaak van gepasteuriseerd sap. Het is een taak van de opvoeders thuis om smaken als bitter en zuur weer te leren accepteren.'

Streekproducten

En dan zijn er natuurlijk de ruraal sociologen onder leiding van prof. Jan Douwe van der Ploeg. Dr Han Wiskerke van de leerstoelgroep Rurale sociologie doet bijvoorbeeld onderzoek naar de manier waarop streekproducten in de markt gezet kunnen worden. De smaak van die producten is daarbij een belangrijk wapen om de eigenheid mee duidelijk te maken. 'Er is weinig onderzoek naar gedaan, en bij het onderzoek dat wel gedaan is gaat het voornamelijk om anek-

dalworst - te ontwikkelen.

Maar een regionaal product moet ook authentiek zijn. Ir Astrid Poelman doet bij A&F onderzoek naar de smaak van oude groenterassen als tiggertomaten en gele komkommers. 'We kijken wanneer producten aanspreken en hoe je ze kunt verkopen. De smakeigenschappen zijn daarbij heel belangrijk. Mensen zien het prototype van een tomaat als iets roods, ronds, gelijkmatig van vorm, met de afmeting van de tomaat in de supermarkt. Alles wat daarvan afwijkt maakt dat ze het 'oer' vinden.'

Kinderschoenen

Maar meten of iets authentiek gevonden wordt is niet eenvoudig. Bij onderzoek van dr Garmt Dijksterhuis naar de smaak van melk bleek de vraagstelling bepalend voor de uitkomst, vertelt Poelman. Bij de vraag 'welke melk drink je zelf?' maakten consumenten geen onderscheid tussen melk met vetpercentages die verschilden van 0,1 tot 1,4 procent. Bij de vraag 'welke melk is goedkoop en komt uit het buitenland?', bleek het panel beter in staat de eigen melk te herkennen: die duidde men dan als de Nederlandse melk. 'Bewust konden ze geen verschillen waarnemen, maar gemeten via een indirecte methode bleken ze wel verschillen waar te kunnen nemen, concludeert Poelman.'

Onderzoek naar smaak en eetcultuur staat binnen Wageningen UR nog in de kinderschoenen. Onderzoek is moeilijk, zoals Groenen en De Graaf aangeven. Er is moeilijk financiering voor te vinden, stellen Visser en Wiskerke. En de kijkrichting van Wageningen UR is traditioneel Nederlands op de productie gericht, stellen Dagevos en Korthals. Toch zijn er voorbeelden van vernieuwend onderzoek waarin een verbinding gezocht wordt tussen traditie, gastronomie, regionale producten en nieuwe technologie en marketing.

De conclusie moet luiden: Wageningen heeft geen smaak. Maar er zijn lichtpunten.

Martin Woestenburg

'Wil je dat gezondheid aanslaat, dan moet je het verpakken in het genieten'

nu veel aandacht voor smaak en vorm. Bij het miljoenenonderzoek van het Centre for BioSystems Genomics is de helft van het programma gewijd aan de verbetering van smaak bij tomaat en aardappel. Daarbij kijken we ook naar de wilde broertjes en zusjes.'

Grootschalig wetenschappelijk onderzoek naar ambachtelijke of traditionele voeding, bijvoorbeeld naar oude en vergeten groenten zoals vetbonen, winterpostelein of bruine komkommers, ziet Visser niet zo snel gebeuren. 'Als je onderzoek doet, moet je zorgen dat je financiering krijgt. Als een gewas bekend is bij twintig mensen, krijg je dat niet voor elkaar.'

In de hoek van het voedingsonderzoek is ook aandacht voor smaak, vertelt dr Kees de Graaf van de afdeling Humane voeding. 'We kijken bij kinderen en ouderen

bachtelijke manieren van voedselbereiding. 'We willen niet snel zijn', aldus Bartels, 'we willen goed zijn.'

Pot-au-feu

Onderzoeksgroepen binnen A&F ontwikkelen voor grootkeukens een methode om kant-en-klaarvoeding te maken en te conserveren. Hierbij worden de levensmiddelen vacuüm verpakt en dan verhit. 'We gebruiken de traditionele methode van pot-au-feu, het heel lang op een laag vuur koken van potages, soepen', aldus Bartels. De ingrediënten worden voor lange tijd op een temperatuur van zeventig graden Celsius zachtjes gekookt - *sous vide* heet dat op zijn Frans. De methode wordt in België al gebruikt in de universiteit van Leuven, maar is ook bruikbaar in bejaardenhuizen en ziekenhuizen. Bartels ziet ook mogelijkheden om de ou-

dotische ervaringen. In het buitenland is daar veel meer aan gedaan.' Maar daar leeft de culinaire cultuur van streekproducten ook meer, en daardoor is er meer onderzoeksgeld beschikbaar, aldus Wiskerke.

Ook de onderzoekers bij A&F houden zich overigens bezig met regionale producten, maar dan meer vanuit voedings-technisch oogpunt. De nieuwste loot aan de onderzoeksstam van ir Victor Immink bijvoorbeeld is een plan om te kijken naar de logistiek en marketing van de Boeren-Goudse oplegkaas, een traditionele rauwmelkse kaas - één van de kroonjuwelen van Slow Food Nederland. En in het Vechtdal bij Ommen is Immink in gesprek met boeren en slagerijen, maar ook met natuurorganisaties, de lokale VVV en andere partijen, om een nieuw regionaal product - bijvoorbeeld Vecht-