

In 10 jaar is 40% zout uit Maggi verdwenen

Nestlé mag niet altijd innovaties melden

door Harry van Gelder

AMSTELVEEN • Grote voedingsbedrijven worden vaak bedolven onder de kritiek dat zij te weinig doen aan de gezondheid van de bevolking. „Maar vaak kunnen wij ook niet vertellen waar we mee bezig zijn”, zegt tegen Valerie van Schaick, directeur Food van Nestlé Nederland.

We zitten in de proefkantine bij Nestlé, waar kok Ben producten van Maggi voor tovert die 'laag in het zout' zijn. „Bedrijven mogen volgens Europese claimwetgeving pas zeggen dat ze minder zout of suiker in een product hebben gestopt als ze een stap van minstens 25% minder suiker of zout maken,” zegt Van Schaick.

„Dat is soms lastig, want

wij willen geen klanten verliezen door extreme smaakaanpassingen. Soms is het beter drie stapjes van 10% minder zout te doen dan een van 30%. Het nadeel is dat wij daar niets over naar buiten mogen brengen.”

„Ook wil je niet dat wij het zout er uit halen en dat eters naast hun bord een zoutbus neerzetten en er kwistig mee gaan strooien, omdat ze het anders niet lekker vinden”, zegt kok Ben. Hij is in 2008 in dienst getreden van Nestlé om het zout in Maggi-producten terug te brengen, vertelt hij. Dagelijks schaaft hij aan de Maggi-receptuur om minder zout niet ten koste te laten gaan van de smaak.

Nederlanders eten te veel zout, vindt de Wereldvoedselorganisatie. Vrouwen

eten nu 8 gram zout per dag en mannen 9 gram, terwijl de norm 6 gram is en in 2025 maximaal 5 gram. „Nestlé houdt zich aan deze voorschriften”, zegt Van Schaick. „Daarnaast proberen we mensen meer groente te laten eten.”

Zout is niet altijd slecht geweest. „Ik denk dat een groot deel van de Amsterdamse grachtengordel er op gebouwd is. Door zout kon eten langer worden bewaard en konden we eindigen over zee varen. Maar inmiddels is onze levensstandaard veranderd. Als we de komende 150 jaar willen overleven moeten we ons voedsel aanpassen.”

Het is natuurlijk niet alleen goedertierenheid. Bedrijven willen er ook geld aan verdienen.

De meeste groei zit tegen-

woordig bij gezonde producten. „Natuurlijk is het van economisch belang. Het gaat om hoofd, hart en de portemonnee”, zegt de marketeer.

Kok Ben schotelt een ovenschotel met een recept uit 2008 en een van nu, met 40% minder zout, voor. Die van nu is smaakvoller, raar genoeg. „Als je het zout eruit haalt komen andere smaken meer naar voren”, zegt Ben. „Haal je Messi uit een team, dan krijgen andere spelers meer mogelijkheden zich te ontplooiën”, vertelt Van Schaick.

‘Zout was niet altijd slecht’

