

De tekst van het gewraakte interview zoals Cor Hospes het naar de redactie van Delicious stuurde.

“Wij zijn echt eerlijk over eten”

Met een groepje trawanten stelt hij van alles op het gebied van voedsel en voeding aan de orde. En daarbij rust hij niet tot de onderste steen boven is. Dick Veerman, oprichter van het bekroonde Nederlands weblog foodblog.nl: “Ik zoek naar de werkelijkheid onder te mooie verhalen, of die nou komen van boeren en tuinders, Albert Heijn, Unilever, Milieudefensie of Wakker Dier.”

Becel. Het was het verhaal waarmee hij het weblog Foodlog drie jaar geleden op de kaart zetten, vertelt oprichter Dick Veerman. “In Becel zit extra linolzuur. Hele generaties Nederlanders hebben geleerd dat dit ‘pimpstofje’ goed zou zijn voor hart en bloedvaten, maar dat blijkt onzin. Ons eten is door een overdaad van plantenvetten al vergeven van het linolzuur. Een teveel daarvan zorgt ervoor dat we de toch al schaarse Omega-3 vetten, die mensen echt hard nodig hebben, niet meer opnemen. De jongste wetenschappelijke inzichten geven aanleiding te denken dat een gebrek daaraan kan leiden tot uiteenlopende aandoening als – schrik niet – hart- en vaatziekten, ADHD, Alzheimer en ontstekingsziekten. Buiten ons land wordt daar inmiddels openlijk over gesproken. Vanuit onder meer het ministerie van Volksgezondheid is dat bij ons tegengehouden om mensen niet in verwarring te brengen. In de pers kreeg het verhaal dan ook weinig ruimte. Bij ons spelen advertentiebelangen gelukkig geen rol. Vergeet niet: Becel wordt gesteund door de Hartstichting, het Voedingscentrum en verzekeraars, en daar kunnen ze na twintig jaar moeilijk ineens een andere toon gaan zingen. Maar hoe houd je autoriteit als blijkt dat je een heel land zo lang een rad voor ogen hebt gedraaid. Dat krijg je met die zogenaamde ‘functional foods’ zoals Becel, eetproducten met een geïnjecteerd extraatje waardoor dat kan rekenen op een gezondheidsclaim. Belanghebbenden kunnen moeilijk omgaan met nieuwe inzichten, zeker als die precies de andere kant op wijzen. Wetenschap is niks meer dan de laatste stand van onze kennis en inzichten.”

Een gesprek met Dick Veerman (Huizen, 1963) verloopt als een meanderende rivier die je af en toe moet kanaliseren voordat je erin dreigt te verdrinken. In zijn enthousiasme golf je alle kanten op. Zijn encyclopedische kennis, weetjes en smeugige anekdotes stuwen van links en rechts over je heen. Frans en Wijsbegeerte studeerde hij voordat hij terecht kwam in de financiële sector. Daarna was hij zelfstandig marketingadviseur, totdat een zeer agressieve reuma (Ziekte van Bechterew) een rem op zijn adviescarrière zette. Dan maar alsnog promoveren, bedacht hij.

“In die periode werd ik door een wijnclub in Utrecht benaderd om verhalen te vertellen over wijn en eten. Kennissen vonden dat ik daar zo leuk over kon vertellen. Ik had al heel vroeg belangstelling voor de samenstelling van wat we eten en drinken, en de effecten daarvan op ons lichaam. Zo kwam ik terecht in de wereld van proeverijen en

smaaklessen. Ik schijn goed te kunnen ruiken, dat zit in de familie.”

In 2005 ontstond daaruit Foodlog

“Een vriend en vooraanstaand blogger zei: die verhalen van jou moet je opschrijven. Al die kennis moet je delen. Begin een blog. Vier jaar later schrijven tientallen eetspeurders met mij mee. Heel uiteenlopende mensen. Van culinair journalisten als Wouter Klootwijk en Diny Schouten tot mensen uit de wetenschap, de voedingsindustrie en boeren- en tuindersland.”

De promotie verdween opnieuw in de ijskast?

“Correct.”

Wat is de insteek van Foodlog?

“We laten domweg zien hoe het zit. Met een beetje venijn, maar altijd met humor, want het moet wel leesbaar blijven. Er wordt zoveel onzin verkocht over eten dat niemand meer weet hoe het echt zit. We doen ontdekkingen, bijvoorbeeld dat in Fritessaus met ‘Ik Kies Bewust’-logo zeven keer zoveel suiker zit als in echte mayonaise, en krabben onwaarheden en bedrog weg.”

Alles lijkt ook bijna geoorloofd in de foodbranche

“Neppen mag van onze wetgever. Gekookte worst met paprika en andere kruiden, en je hebt ‘authentieke’ chorizo. Old Amsterdam is belegen kaas van Duitse melk die zich in 22-24 een ongeluk rijpt. Een knap staaltje kaastechniek, maar met oude kaas heeft het niks te maken. Gezondheidsneppen mag ook. Sourcy mag suikerwater als Vitaminwater verkopen, met ‘Ik Kies Bewust’-plakker en al. Helemaal schateren moet je als je weet dat Ola dankzij ‘Ik Kies Bewust’ mag zeggen dat ijstaart voortaan iedere dag mag.’

Voedingsziektes zorgen voor een veelvoud van de doden die jaarlijks in het verkeer vallen. Op straat proberen we het aantal verkeersslachtoffers met borden en regels te beperken, maar op eetproducten stickeren we nutteloze plakertjes.”

Foodlog ziet maandelijks 35.000 unieke bezoekers. Wie zijn dat?

“Waarschijnlijk de inner circle binnen de foodsector. Bedrijven, wetenschappers, vakjournalisten en anderen met een meer dan gemiddelde interesse in eten. We beïnvloeden de beïnvloeders. Als er een relletje is, tamtamt ons nieuws soms binnen een uur in het rond. Het geeft ons een eigen plek, want er zijn veel leuke blogs over eten.”

Roept u maar

“Da’s moeilijk, nou vooruit. Eetschrijven van Gerrit-Jan Groothedde, Koken met Karin van Karin Luiten, Meisjevandeslijterij van Petra de Boevere, Koken met Kanker van Jurgen Seppen, de Spinazieacademie van Lizet Kruijff en de Tokowijzer van kok Robin en Kattebelletje.”

Foodlog werd al eens uitgeroepen tot beste gezondheidsblog en vorig jaar door een internationale vakjury in Berlijn verkozen tot beste blog van Nederland.

“Foodlog is helemaal spontaan ontstaan. Iedereen die erop schrijft is vanzelf komen aanlopen. Het leeft echt en heeft niks ‘gemaakt’, en dat is waarschijnlijk te voelen.”

Foodlog was boos op Albert Heijn toen het met Boomgaardsap kwam. Waarom?
“Albert Heijn heeft een van Neerlands eerste succesvolle ‘streekprodukten’ de nek omgedraaid. Ik heb het over het troebele appelsap van Flevosap. Toen het eenmaal liep, heeft er Albert er heel slinks zijn eigen Boomgaardsap, een huismerk, naast gezet.”

Wat is daar slinks aan?

“Eerst haalt de grootgrutter dat Flevosap naar binnen en als dat aanslaat, kopieert Albert dat net iets goedkoper bij een Belgische bedrijf dat er appels uit onder meer Polen in stopt. Terwijl Flevosap op verzoek van Albert eerder net z'n productieapparaat heeft uitgebreid zodat ze daar konden groeien. Zo gaat dat. Het is geen incident, maar een strategie.”

Je staat natuurlijk al snel bekend als een linkse schreeuwlelijk als je grote bedrijven als Unilever en Albert Heijn kritiseert.

“Ho stop. Ik laat domweg de werkelijkheid zien onder te mooie verhalen, of die nou komen van boeren en tuinders, Albert Heijn, Unilever, Milieudefensie of Wakker Dier.”

U pleit zelf voor een boerensupermarkt

“Ik zie een soort Aldi of Lidl voor me, maar dan in de vorm van een coöperatie waarin de boeren en verwerkers een eerlijke prijs krijgen voor hun producten, doodeenvoudig, omdat ze meedelen in de eindwinst. Groenten, zuivel, vlees, het komt van boeren direct uit de buurt. Als je dat goed doet, scheelt het enorm veel kosten en weet de klant precies waar z'n eten vandaan komt en wat daarmee is gebeurd.”

Waar staat Foodlog over een paar jaar

“Ik werk op dit moment waarschijnlijk zo'n 70-80 uur in de week, waarvan ik er 40-50 onbetaald aan Foodlog besteed. Dat kan niet langer. Foodlog moet daarom uitgroeien tot een zelfstandige onafhankelijke onlinekrant over voeding en voedsel. Het blijkt dat onafhankelijke informatie voorziet in een behoefte waarvoor geld is vrij te maken. Lukt dat, dan zal foodlog wat officiëler worden, maar altijd de plek blijven waar je kunt lezen hoe het echt zit.”

U klinkt steeds meer als het vleesgeworden credo van het Voedingscentrum: Eerlijk over eten.

“Ja, met het grootste verschil dat zij niet weten wat dat is.”