

Vanmenno is het niet eens met de berichtgeving van de Consumentenbond over het zoutgehalte in haar brood

De Consumentenbond publiceerde eerder vandaag een onderzoek waarin onder andere het brood uit onze bakkerij als 'te zout' bestempeld wordt. We hebben de afgelopen maanden het zoutgehalte in ons brood in stapjes teruggebracht, zodat al het brood dat op dit moment in onze bakkerij gebakken wordt, **voldoet aan de zoutnorm uit het warenwetbesluit Meel en Brood**. De Consumentenbond is hiervan geruime tijd voor publicatie van de test op de hoogte gebracht, maar heeft hier helaas geen melding van gemaakt in het artikel. Dat betreuren wij.

Wij bakken sinds jaar en dag authentiek Frans brood. Het zoutgehalte in ons brood was altijd gelijk aan de hoeveelheid zout die in de oorspronkelijke Franse recepturen al honderden jaren voorkomt. Het brood van Nederlandse (supermarkt)bakkers was tot 2009 veel zouter dan ons brood ooit is geweest. Sinds een aantal jaren is dit echter stapsgewijs, middels een aanpassing van het warenwetbesluit Meel en Brood voor een specifiek aantal soorten brood aangepast. Niet al het brood dat wij produceren valt zondermeer onder de reikwijdte van dit besluit. Die nuance is door de Consumentenbond niet gemaakt waardoor het lijkt alsof wij niet 'aan de wet' zouden hebben voldaan.

Inmiddels is er een nieuwe aanpassing van het warenwetbesluit Meel en Brood in de maak. Vooruitlopend op deze nieuwe aanpassing hebben wij het zoutgehalte in ons brood verlaagd.

Zout speelt een cruciale rol bij het evenwicht van het lange, natuurlijke fermentatieproces van onze broden. Er is simpelweg een bepaalde hoeveelheid zout nodig om dit proces optimaal te laten verlopen en om het brood 'niet flauw' te laten smaken. Het terugbrengen van de hoeveelheid zout zorgt voor een korter bereidingsproces waardoor complexere aroma's minder makkelijk ontwikkelen en bovendien de verteerbaarheid van het brood afneemt. We hebben inmiddels ons productieproces aangepast om deze effecten te minimaliseren. Ons unieke, zuivere brood blijft dus de kwaliteit en smaak houden die u van ons gewend bent.

Zoals te lezen in het artikel van de Consumentenbond, zijn wij het niet eens met de verplichte zoutreductie in brood. De bakkersbranche heeft hiertoe besloten omdat brood steeds vaker als 'ongezond' wordt

afgeschilderd door het hoge koolhydraat-, gluten-, en zoutgehalte. Door het zoutgehalte te verlagen, kunnen consumenten gewoon het advies van het Voedingscentrum blijven volgen en 6 tot 7 boterhammen per dag eten zonder dat ze te veel zout binnen krijgen. Wij vinden dit een te eenzijdige en te gemakkelijke kijk op een discussie die veel breder gevoerd zou moeten worden.

Het terugdringen van het zoutgehalte in brood heeft pas zin als ook het zoutgehalte in beleg (vleeswaren, kaas, pindakaas, etc.) wordt teruggebracht. Nu eten mensen 6 'minder-zoute-boterhammen' met zout beleg zodat ze alsnog méér zout binnenkrijgen dan als je 3 van onze, veel voedzamere, boterhammen eet. Sterker, mensen zullen eerder geneigd zijn om de minder zoute smaak van het brood te compenseren door een extra plakje worst of kaas. We zullen niet wennen aan een minder zoute smaak als ons beleg, maar ook ander eten als bijvoorbeeld soep, kant- en klaar maaltijden, pizza's en snacks zoveel zout blijft bevatten als het nu doet. Zoutreductie is alleen effectief als in al het aangeboden voedsel waaraan zout is toegevoegd, stapsgewijs en heel voorzichtig, het zoutgehalte wordt gereduceerd.

We hopen dat deze discussie een aanzet is tot een veel bredere discussie, die leidt tot een zoutreductie in meer dan alleen brood.

Voor vragen zijn wij bereikbaar op info@vanmenno.nl en 030 6868470.

Menno 't Hoen
vanmenno
5 december 2016