

In Veenendaal staat de enige E-nummervrije slagerij van Nederland. Het vlees van John van der Geer heeft geen kunstmatige toevoegingen.

Nederlands Dagblad 18-12-2013

GERBEN VAN IJKEN BEELD NIEK STAM

Pure ham is niet roze

Eten zonder kunstmatige toevoegingen, zonder lactose, zonder suiker en zonder gluten. Een wereld van puur en eerlijk voedsel. Slager John van der Geer rolde daar bijna per ongeluk in toen hij op zoek was naar goed vlees.

Het is rustig in de slagerij, gelegen aan een pleintje aan de rand van het Utrechtse Veenendaal. Af en toe klinkt de bel als er een klant komt. Terwijl vader Van der Geer een varken uitbeent, wijst eigenaar John op de producten die zijn slagerij zo bijzonder maken. In het hele pand zijn geen chemische geur-, kleur- en smaakstoffen te vinden. Ook tarwe- en melkproducten weert de slager uit zijn zaak. Van der Geers slagerij is naar eigen zeggen de enige in Nederland die vlees zonder E-nummers, verkoopt. Hij heeft daarmee een gat in de markt ontdekt: zijn klanten komen van heinde en verre. De slager hoort de meest bizarre verhalen over eten en voedselallergieën.

Van der Geer nam ruim twintig jaar geleden de zaak over van zijn vader. Zijn moeder had een cateringbedrijf. Niet verwonderlijk dat eten een belangrijke plek innam in het zestien kinderen tellende gezin. Toen John zijn eigen zaak begon, wilde hij maar een ding: goed vlees verkopen, geleverd door boeren die hij persoonlijk kende. Hij wijst vanuit de opslagruimte naar een foto bij de ingang van zijn winkel. 'Dat is de boer uit Harskamp, van wie ik jarenlang mijn vlees kocht'. Inmiddels heeft hij andere leveranciers. Aan de structuur van het vlees kan Van der Geer zien van welke boerderij het afkomstig is. 'Elke boer gebruikt weer ander voer voor het vee en dat merk je aan de vorm en de kleur van het vlees.'

felle kleur

Toen Van der Geer zijn slagerij inrichtte en contacten legde met boeren in zijn omgeving, had hij nog nooit van het bestaan van E-nummers en voedsel-overgevoeligheden gehoord. Dat veranderde toen klanten hem wezen op het boekje *Wat zit er in uw eten* van de Franse schrijfster Corinne Gouget. In dit omstreden werkje dat voor een tientje te koop is, staat een lijst met alle E-nummers die in voedsel verwerkt zijn en welke gevolgen die chemische toevoegingen hebben op het menselijk lichaam. Met dit boekje in de hand en zijn kennis over de herkomst van zijn vlees ging Van der Geer aan de slag. Langzaam maar zeker verwijderde hij vlees met kunstmatige kleur- en smaakstoffen uit het assortiment.

Een stand op de Wegwijsbeurs en een artikel in een tijdschrift deden de rest. 'Het liep storm met nieuwe klanten toen bekend werd dat wij geen E-nummers in ons vlees stoppen. Maar sommige

bestaande klanten vertrokken.' Hij wijst hij op een krat vers gekookte ham: 'Die mensen waren bijvoorbeeld roze ham gewend. Hoe feller de kleur, hoe mooier. Maar die ham wordt alleen roze door de kleurstoffen die aan het vlees worden toegevoegd. Echte, natuurlijke ham, is veel grauwer. En dan zie je mensen denken: "dat is geen ham", terwijl het product juist veel echter is.' Sinds de overstap op E-nummervrij vlees, nu twee jaar geleden, bestaat de helft van zijn de klanten uit mensen met een overgevoeligheid voor toevoegingen in voedsel. Logisch, zegt Van der Geer, want juist die mensen letten extra op wat er in hun eten

wordt gestopt. Zelfs biologisch vlees is volgens Van der Geer niet helemaal vrij van toevoegingen. 'Kijk maar goed op een pakje biologische ham van de Albert Heijn, daar zit ook een e-nummer in.'

hartstilstand

'E621'. Bij het horen van dit E-nummer stopt Vader Van der Geer acuut met het uitbenen van het varken. Hij draait zich om. 'We hebben hier een klant die een hartstilstand krijgt als die smaakversterker in zijn eten zit.' De slager voegt toe: 'Er zijn ook E-nummers die geen kwaad kunnen, maar wij heb-

ben alles eruit gegooid. Want E-nummers zijn niet nodig voor goed eten.'

Onder de klanten is een echtpaar uit Eindhoven, dat speciaal voor het vlees van Van der Geer van Veenendaal reist. 'Ze hebben een zoonnetje met ADHD. Hij volgt een speciaal dieet om dat te onderdrukken. 'Ze gaven hem een keer een stukje brood voor op school. Vervolgens belde de school, omdat de jongen heel druk en raar begon te praten. De ADHD was terug, door één stukje brood.' Van der Geer schudt zijn hoofd. 'Ongelofelijk.' In een groot rek langs de muur staan emmers vol kruiden om het vlees meer smaak te geven. Die

mixt de slager eigenhandig. 'Er komt geen bouillon-blokje aan te pas.' In de winkel liggen ook geen zakjes met nasikruiden uit de fabriek, wel bakjes met daarop de tekst 'puur product, zonder toevoeging van zout of E-nummers.' Het is volgens de slager een kwestie van mengen en proberen. 'Toen ik voor het eerst sambal kreeg, zaten daar conserveringsmiddelen in. Ik heb toen gekeken naar wat er in sambal hoort. Het bestaat voornamelijk uit chilipepers en uien.' Om dat te bewijzen haalt hij een emmer van het rek en opent deze. Overal pepertjes en uien. De geur is ontegenzeggelijk die van sambal. ■



John van der Geer verkoopt alleen 'puur en eerlijk' vlees. Het bleek een gat in de markt. Mensen komen van heinde en ver naar Veenendaal voor zijn producten.



Droge worst.



Rundersalami.



Gegrilde beenham.

gluten

Gluten zijn eiwitten die in tarwe zitten. Ongeveer 150.000 Nederlanders hebben een glutenintolerantie. In de slagerijen zitten gluten vooral in het krokante laagje om de schnitzel en de kroketten. Maar ook in slavinkjes en gehaktballen wordt tarwe gebruikt als bindmiddel. Mensen met een glutenintolerantie kunnen deze eiwitten niet verteren. Het gevolg is een reeks van lichamelijke klachten zoals structurele vermoeidheid, buikpijn en diarree. Omdat tarwe in heel veel producten wordt gebruikt als bindmiddel, zijn de mensen die er ziek van worden aangewezen op het volgen van speciale diëten.

lactose

Mensen denken bij lactose-intolerantie aan koemelkallergie, maar dat is een ander soort aandoening. Soms zitten melkproducten in worst. Bij lactose-intolerantie reageert het darmstelsel slecht op het melksuiker lactose, dat vooral in zuivel, maar ook in veel kant-en-klaarproducten zit. De gevolgen zijn hetzelfde als bij glutenintolerantie: gevoel van ziek zijn, buikkrampen en diarree.

E-nummers

E-nummers zijn door de Europese Unie toegestane (chemische of kunstmatige) middelen die aan het eten kunnen worden toegevoegd. E-nummers zijn meestal smaakversterkers, kleurstoffen en conserveringsmiddelen. In vlees zijn het vooral de smaakversterkers en de conserveringsmiddelen die de boventoon voeren, maar ook de zogenoemde emulgators. Dat zijn bindmiddelen die moeten voorkomen dat het vlees uit elkaar valt. Het gebruik van E-nummers is omstreden. Er zijn mensen die zeggen dat zij (ernstige) allergische reacties zoals huidaandoeningen en hartritmestoornissen door deze E-nummers ontwikkelen