

Wie heeft trek in blauwe chips?

(rbo)

22/11/2004

BRUSSEL - Vanaf deze week liggen ze ook bij ons in de supermarkt: blauwe chips. In de Verenigde Staten hebben ze hun bestaansrecht verworven, hier zijn de meningen vooralsnog verdeeld. Een chef-kok is enthousiast, een trendwatcher stelt dat blauw voedsel onnatuurlijk is.

De nieuwe, blauwe chips heten *Terra Chips* en komen van Hain Europe. De Europese tak van het Amerikaanse bedrijf lanceert de delicatessie deze week bij Delhaize.

„De chips zijn gemaakt van natuurlijk blauwe aardappelen”, benadrukt productmanager Darline Schepens. „Ze komen oorspronkelijk uit Peru en worden nu in de Verenigde Staten geteeld. We snijden ze iets dikker en bakken ze in speciale olie, waardoor het vetpercentage veertig procent lager ligt. Bovendien voegen we geen smaak- of kleurstoffen toe.”

„Een prachtige vondst”, vindt chef-kok Jeroen Meus. „Zo'n product moet volledig natuurlijk zijn, niet chemisch of gemanipuleerd, want dat willen de mensen niet. Daarom zijn groene ketchup en blauwe cola flops geworden. In toprestaurants in Frankrijk heb ik deze chips al in aardappelsalade geserveerd, en met succes. Ik ga ze zeker proeven.”

Zijn bemoedigende woorden worden snel tenietgedaan door een collega. Honend schudt hij een hoopje blauwe chips op tafel. „Kijk”, smaalt hij, „ziet dit er smakelijk uit? Wil jij dit eten? Het is blauw, blauwe voeding is per definitie gedoemd om te floppen. Eten mag niet blauw zijn. Nooit.”

Trendwatcher Nathalie Bekx van *Bekx&X* bevestigt dit. „Voedingsproducenten werken volgens een ongeschreven code die zegt dat voeding in beginsel niet blauw is. Dat werkt niet. Blauw is geen natuurlijke voedingskleur en roept dus geen associatie met eten op.”

Toch hebben de chips een markt, denkt ze. „Kinderen zijn dol op absurde producten. Dankzij hen bestaan er ook blauwe Smarties, een kleur die de producent zelf bewust vermeden had. Maar kinderen beweren dat ze zelfs spinnen op hun brood lusten. Die willen alles proeven. Papa en mama denken er ongetwijfeld anders over want zij kopen geen taarten met onnatuurlijke kleuren glazuur. En de ouders beheren nog steeds de portemonnee.”

In de Verenigde Staten vindt het product volgens Bekx wel een afzetmarkt, omdat de Amerikaanse eetmaatstaven verschillen van de Europese. „Europa en zeker België heeft een cultuur die eten verheerlijkt en beperkt tot zuivere, natuurlijke producten. Amerikanen hechten minder aan herkomst of bereiding. Ongeacht of deze chips natuurlijk zijn, ze ogen alles behalve natuurlijk. Chips zijn namelijk per definitie oranjegeel en daarmee uit.”

(rbo)

Copyright | De Standaard Online 2004