

| De Feiten |

Kunstmatige basissoep met een vingerkootje asperge(poeder)

Honig Limburgse Asperge-crèmesoep



Ingrediënten:

Bouillon(soja), wei, tarwebloem, zetmeel, groenten (asperges 0,5%, ui, knolselderij), plantaardig vet, tarwezetmeel, zout, glucosestroop, aroma, geharde plantaardige olie, smaakversterkers (E621, E635), melkeiwit, kruiden (peterselie, kervel), specerijen (peper, kurkuma, foelie, nootmuskaat), voedingszuur (citroenzuur).

Voedingswaarde per 100 gram:

Energie 135kJ/33 kcal, eiwit 0,6 g, koolhydraten 4,8 g, vet 1,2 g.

De misleiding:

Bij de naam Limburgse Asperge-crèmesoep denk je in eerste instantie aan, jawel, asperges. Bovendien asperges die in Limburg zijn geteeld. De soep is daarnaast extra krachtig van smaak volgens de verpakking. Als 'variatie'-en 'groentetips' geeft producent Honig aan dat de consument er zelf asperges, hamblokjes en ei aan toe kan voegen. Er staat geen indicatie op dat dit product ingrediënten van dierlijke oorsprong heeft.

De waarheid:

Het zakje soep van Honig bestaat uit een gemêleerd poedertje met een minieme hoeveelheid asperges: 7,5 gram op 1,5 liter. Dat is zo'n 3 cm, oftewel een vingerkootje asperge en dan ook nog eens in poedervorm. Een authentiek aspergesoep-recept vraagt om zo'n 500 gram asperges. De 'aspergesmaak' is dan ook vooral afkomstig van smaakversterkers en een kunstmatig aspergearoma. Ook andere groenten zijn zeer schaars aanwezig: in totaal bevat de soep zo'n 1,26% groente.

De soep heette eerst Franse Asperge-crèmesoep en is zonder wijziging in de receptuur omgedoopt tot Limburgse Asperge-crèmesoep. De E-nummers onder de smaakversterkers zijn glutamaat (E621) en een mengsel van natriumzouten (E635). De laatste is altijd afkomstig van vlees of vis, en dus niet geschikt voor vegetariërs. Bovendien geeft Honig op navraag aan dat de soep niet halal of kosjer is. Honig zet echter niet op de verpakking dat een van de ingrediënten een dierlijke oorsprong heeft. Ook laat het bedrijf in het midden of de asperges echt uit Limburg komen, zoals de naam suggereert. Vermoedelijk komen ze niet uit Limburg: volgens Honig moeten we de naam zien als een 'culinaire verwijzing'.

De soep is eigenlijk een basissoep volgens Honig, maar het bedrijf zet dat niet op de verpakking. Onder de noemer 'variëtip' wordt aangegeven welke ingrediënten de soep nodig heeft om in de buurt te komen van een echte aspergesoep. In feite kan de consument dan ook beter zelf de soep maken en is een dergelijk basissoep helemaal niet nodig.

De achtergrond:

Honig maakt winst op een koopje. De dure, oorspronkelijke – en smaakvolle – ingrediënten van echte aspergesoep vervangt het bedrijf door goedkope smaakversterkers, zetmeel en aroma. Het bedrijf maakt dan ook dankbaar gebruik van de mazen in de Warenwet, waarin staat dat het product vernoemd mag worden naar elk ingrediënt. Ook als dat ingrediënt maar in een minieme hoeveelheid voorkomt in dat product. Oftewel, opnieuw een voorbeeld van kwalitatieve uitholling van producten.

Honig speelt daarnaast in op de trend om lokale producten te eten. De Franse aspergesoep werd moeiteloos omgetoverd in Limburgse aspergesoep, zonder enige wijziging in de receptuur.

De bottom line:

Honig misleidt consumenten door te doen alsof zij met het pakje poeder een heuse aspergesoep in huis halen. Op basis van trends in “voedingsland” zet het de stempel Frans dan wel Limburgs op precies hetzelfde pakje. Asperges zitten er nauwelijks in: slechts 3 centimeter, of een vingerkootje in een hele pan soep en dan ook nog eens in poedervorm. Of ze uit Limburg komen laat het bedrijf in het midden. De “krachtige smaak” komt dan ook van kunstmatige aroma's en smaakversterkers. Om het op een echte aspergesoep te laten lijken moet je zelf ingrediënten toevoegen. Je kunt het dan maar beter helemaal zelf maken.

