

• Bakker Dellafaille bereidt zich voor om suikervervangend middel te gebruiken

“Steeds meer vraag naar zoetstof stevia”

Schoten, Schelle

Bakker Jan Dellafaille uit Schoten staat te popelen om voor zijn patisserie met zoetstof op basis van stevia te werken. De firma Cassiers uit Schelle heeft daarvoor een procedé ontwikkeld. Maar voor bakkers staat het licht nog altijd op rood.

• Stevia is een van oorsprong subtropische en tropische Zuid- en Centraal-Amerikaanse plant. Daar wordt hij al eeuwen gebruikt als caloriearme zoetstof. Ook in de Westerse wereld wordt voor de plant al een tijd een lans gebroken als ideale vervanger van suiker. Maar er lagen en liggen nog heel wat obstakels op de weg naar ‘eeuwige roem’. Pas in november 2011 keurde het Europees Parlement het gebruik van steviolglycosiden als zoetstof goed, zij het onder strikte voorwaarden. Zo is het voor bakkers nog niet toegestaan om de zoetstof of producten op basis ervan te gebruiken.

Bakker Jan Dellafaille ziet het met lede ogen aan. Hij is uitgesproken pro-stevia en wil er graag in primeur voor België mee uitpakken. “Dit kan de volksgezondheid alleen maar ten goede komen. Ik merk ook dat er meer vraag naar begint te komen. Het zou voor veel mensen de ultieme droom zijn om alles te kunnen kopen wat hen doet watertanden, maar dat ze door een dieet of suikerziekte niet mogen eten. Koffiekoeken, taarten, gebakjes, rozijnenbrood, chocolade... Helaas botsen wij bakkers nog steeds op een verbod. In frisdranken en ijs mag het wel. Het is grotendeels het lobbywerk van de suikerindustrie. Grote concerns mogen het, maar de detailhandel niet. Voor ons is dat enorm frustrerend.”

Niettemin is hij achter de schermen volop bezig met tests om klaar te zijn als het licht op groen komt te staan. “Ik heb, met de hulp van tips en tricks van Cassiers, al een aantal proefbaksels gedaan en het gaat



Bakker Jan Dellafaille tussen zijn lekkernijen, (voorlopig) nog allemaal met suiker. FOTO W&F

goed. Er zijn nog een aantal elementen die op punt moeten worden gesteld. Suiker heeft bijvoorbeeld de eigenschap te karameliseren, wat onder meer bij koffiekoeken voor een krokant korstje zorgt. Stevia heeft dat niet. Maar ik heb zelf al de proef op de som genomen en het resultaat mag er zijn.”

Gewenning

“Stevia heeft een uitgesproken smaak en natuurlijk geeft dat een ander resultaat dan wanneer je suiker gebruikt. Maar het is vooral ook een psychologisch gegeven denk ik, een kwestie van gewenning. Kijk maar naar cola light. In het begin lustte er niemand pap van, nu drinkt iedereen het. Smaken moet je creëren. Stevia is zo'n mooi natuurlijk product dat het zonde is dat het nog steeds wordt tegengehouden. We kunnen alleen maar hopen dat ze ons gauw hun fiat geven. En dan sta ik in de startblokken”, zegt Jan Dellafaille.

BART ROGEMAN

📍 www.dellafaille.eu