

TONG, NEUS EN TASTZIN

IEDEREEN WEET HET BETER, VOORAL ALS HET OVER WIJN GAAT. SMAAKPROFESSOR PETER KLOSSE ONTKRACHT DAN WEL BEVESTIGT TIEN BOUDE BEWERINGEN OVER SMAAK.

NIEUWE
RUBRIEK

'SMAAK IS NIET
PERSOONLIJK,
PROEVEN
IS DAT WEL'



PETER KLOSSE

De smaakprofessor promoveerde in 2004 op het onderwerp smaak. Hij is eigenaar van restaurant De Echoput, oprichter van de Academie voor Gastronomie en lector Gastronomie aan de Hotel Management School Maastricht. Momenteel is hij bezig met het opzetten van een internationaal onderzoekscentrum voor smaak. Zijn *Proefboek* is onlangs in een nieuwe, herziende druk uitgebracht: *Het nieuwe proefboek*.

► Lekker is geen toeval

'Dat klopt. Daarom doe ik allerlei studies naar smaak. Ook voor een restaurateur is het slim om je af te vragen waarom je klanten iets lekker vinden, zodat je daarop kunt inspelen. Ik maak overigens altijd het onderscheid tussen smaken en proeven: smaak is wat producten hebben, proeven is wat mensen doen. Smaak is dus niet persoonlijk, proeven is dat wel.'

► Over smaak valt niet te twisten

'Dit vind ik een onzinnige en onhandige opvatting. Smaak is een producteigenschap. Het is heel functioneel om je te verdiepen in de eigenschappen van smaken en ze te zien als bestuurbare grootheden, iets dat je kunt beheersen.'

► 1+1=3

'Bij deze wijn-spijsformule zet ik altijd vraagtekens. Had het gerecht dan beter gekund? Een kok doet z'n stinkende best om een lekker gerecht te maken, en ook de sommelier en wijnverkoper doen dat wanneer ze hun advies geven. Maar is het niet te veel gevraagd om ze samen drie te laten zijn? Je mag al heel blij zijn als er geen negatieve dingen gebeuren, als wijn en gerecht elkaar niet voor de voeten lopen.'

► Vrouwen proeven beter dan mannen

'Dat klopt. Dat wil zeggen: volgens mij ruiken vrouwen beter dan mannen. Waarschijnlijk komt dit doordat ze van oudsher de beschermers van hun kinderen zijn. Het grootste gevaar was altijd het eten van bedorven voedsel. Dus evolutionair gezien hebben vrouwen een betere reukzin om hun kinderen te kunnen beschermen.'

► Nederlanders hebben geen smaak

'Mensen hebben überhaupt geen smaak, tenzij ze worden gegeten.'

► Proeven doe je vooral met je neus

'Nee hoor, als je al een zintuig zou willen aanprijzen is het de tastzin. Die neemt bijvoorbeeld zacht, hard, koud en droog waar, en dat zijn allemaal mondgevoelstermen. De basissmaken zoet, zuur, zout, bitter en umami worden door receptoren op de tong waargenomen. Je moet smaak zien als iets wat wij met al onze zintuigen waarnemen; de receptoren op de tong, de neus en de tastzin zijn de drie grote pijlers van het proeven.'

► Goede smaak is duur

'Dat zou best kunnen, maar niet altijd. Je geeft niet meer van een goedkope wijn die past bij je gerecht en omgeving, dan van een dure die dat niet doet. Een Mouton Rothschild met kerrie en garnalen is bijvoorbeeld geen goed idee. Bij het koken is het wel belangrijk dat je goede ingrediënten hebt, die zijn misschien wel wat duurder. Van iets slechts kun je nooit iets goeds maken.'

► Wat van ver komt is lekker

'Ik zou niet weten waarom. Als iets in je eigen tuin groeit weet je precies wat er voor nodig is om het op je bord te krijgen. Kennis en betrokkenheid maken iets lekker. De laatste jaren zie je steeds meer aandacht voor lokale producten. Ik zou bijna zeggen: wat van dichtbij komt is lekker.'

► Smaak moet je ontwikkelen

'100% zeker. Dat wil zeggen: proeven moet je ontwikkelen. Het vermogen om smaken te herkennen en ze te benoemen kun je aanleren.'

► Lekker eten is ongezond eten

'Absoluut niet, dit is een van de allergrootste denkfouten! Vreselijk als mensen dat zeggen! Deze bewering moet met een hele grote vuurpijl worden weggeschoten en mag nooit meer op aarde landen!'

