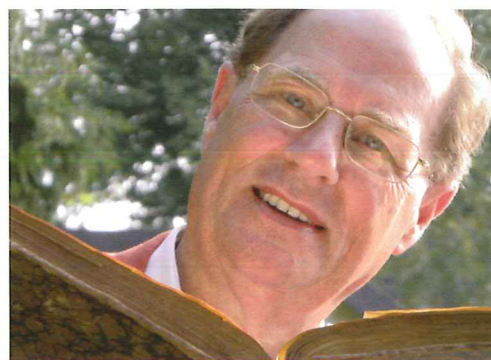


'Agf-professor' Dick Pijpers  
over... aubergine

# 'Verleid met simpele tips'



**Elke maand** laat oud-groenteman en agf-docent Dick Pijpers zijn licht schijnen over een van de Hollandse kasgroenten. Wat zou er moeten veranderen in de teelt, presentatie en afzet? Dit keer aandacht voor de aubergine.

Jacco Strating

## Aubergine lijkt niet bijzonder populair.

"De verkoop ligt inderdaad lager dan andere glasgroenten. De reden: onbekend maakt onbemind. De aubergine past nu eenmaal niet in de Nederlandse eetcultuur. Daarentegen neemt het product in veel andere culturen wél een belangrijke positie in. In de Mediterrane keuken is de aubergine echt onmisbaar. Dus aan het product ligt het niet."

## Is de aubergine dan zo'n veelzijdig product?

"Absoluut. Het is de kameleon onder de groenten. Je kunt er zo oneindig veel kanten mee op. Van zichzelf heeft het product eigenlijk nauwelijks smaak. Maar neutraal vruchtvlees heeft wel weer de eigenschap om heel makkelijk smaak in zich op te nemen. De wijze van bereiden is dus allesbepalend bij de aubergine. Door hiermee te experimenteren zal er voor

veel mensen een nieuwe wereld opengaan, daar ben ik van overtuigd."

## Dus komt het weer neer op voorlichting?

"Informereren, informeren, informeren... dat is en blijft toch dé manier om consumenten te verleiden. Enerzijds moet de sector laten zien hoeveel aubergine-achtigen er wel niet bestaan qua variëteiten, vormen, maten en kleuren. Anderzijds is het zaak om consumenten te vertellen wat ze met het product kunnen. Jaren terug was er een campagne met de slogan 'Tante Tine eet aubergine'. Heel oubollig, maar het bracht de aubergine wel onder de aandacht. Dat zou nu weer moeten gebeuren. Waarbij het geven van tips essentieel is."

## Kun je alvast een paar tips aanreiken?

"Aubergine mag bijvoorbeeld niet in de koelkast. Het heeft een tropische herkomst en kan niet goed tegen lage temperaturen. In supermarkten zie je ze nog wel eens gekoeld liggen, maar dat is dus niet goed en daarmee zet je de consument al gelijk op het verkeerde been. Daarnaast heeft aubergine een hoge ijzerwaarde, zit er veel vitamine A en C in de schil en veel vitamine B in het vruchtvlees. En per honderd gram bevat de aubergine slechts vijftien kilocalorieën. Ook neemt het product snel vocht op, waardoor de olie eerst flink heet moet zijn alvorens je de aubergine daarin bakt. Het zijn simpele tips, maar het zijn wel de weetjes die een consument uiteindelijk over de streep kunnen trekken om het product te kopen."

