

1 OP DE 3 BELGEN GEBRUIKT KRUIDEN VOOR GEZONDHEID

Onderzoek Ricola: 8 op de 10 vinden medicinaal nut van kruiden vandaag onderschat

Kruidenpotjes op de vensterbank, het is een vertrouwd beeld bij heel wat Belgen thuis. Maar welke kruiden gebruiken we zoal, wat weten we ervan en hoe ver durven we experimenteren? Als referentie in kruidenbonbons onthult Ricola niet zijn geheime '13 kruidenmix', maar wel enkele verrassende resultaten uit een onderzoek bij 1.000 Belgen. Zo vinden ruim 8 op de 10 Belgen het medicinale nut van kruiden onderschat in onze moderne maatschappij. Ook herborist Veerle De Vos ziet steeds meer belangstelling voor de eeuwenoude wereld van kruiden.

BELG IS FAN VAN VERSE KRUIDEN

Maar liefst **8 op de 10 Belgen** gebruiken graag verse kruiden. Dat doen we vooral in de keuken om smaak te geven aan gerechten en bereidingen (90%). De helft van de Belgen kweekt zelf verse kruiden, in de tuin of binnen in een pot. Ook gebruikt 1 op de 3 kruiden om hun medicinale eigenschappen, bijvoorbeeld om slaap te bevorderen, hoofdpijn te verlichten of keelpijn te verzachten.



90%

verse kruiden

smaakgever

90%



zelf kweken

50%



medicinaal

33%

BELG IS BENIEUWD NAAR 'GEHEIME' KRUIDENKENNIS

Ruim **4 op de 5 Belgen** geeft aan meer te willen weten over de wereld van kruiden en zijn ervan overtuigd dat veel van hun eigenschappen nog onbekend zijn. Ter illustratie: 79% van de respondenten weet dat pepermunt een verkoelend effect heeft, maar amper 41% weet dat tijm verzachtend werkt en goed is bij keelpijn, terwijl dit toch ook een bekend kruid is.

Veerle De Vos van de Vlaamse Herboristenvereniging bevestigt de nieuwsgierigheid van de Belgen naar de 'ongekende' kruidenwereld. "Onze grootouders wisten nog veel over kruiden, maar in enkele generaties was die kennis weg. De laatste jaren zien we opnieuw veel interesse, zowel bij jongeren als bij oudere mensen. Zo zijn cursussen en workshops erg in trek. Dat kan gaan van wildpluk – er is zoveel eetbaars in de natuur wat je niet kan kopen in de winkel – over permacultuur tot allerlei toepassingen van kruiden in huis, tuin en EHBO. Mensen willen kruiden leren herkennen en weten wat je er allemaal mee kan doen. Welk deel kan ik gebruiken: het blad, de bloemen, zaden, wortels, kiemen? Hoe maak ik zalf van madeliefjes? Of hoe maak ik plantaardige zeep van klimop? Want dat kan allemaal heel natuurvriendelijk met kruiden."

BELG VINDT MEDICINAAL NUT ONDERSCHAT

Driekwart (75%) van de Belgen hecht belang aan natuurlijke producten voor zijn gezondheid en dat het **medicinale nut** van kruiden onderschat wordt in onze moderne maatschappij. Ook zien evenveel. Vooral de oudere generatie is overtuigd van het weldadige effect. De kruiden die Belgen het meest gebruiken om hun medicinale eigenschappen zijn tijm (57%), pepermunt (50%), basilicum (48%), peterselie (47%), rozemarijn (43%), koriander (35%) en dille (33%). Maar ook minder bekende kruiden als vlier (28%), jasmijn (24%) en weegbree (10%) worden door heel wat Belgen weleens gebruikt voor hun voordelen voor de gezondheid.



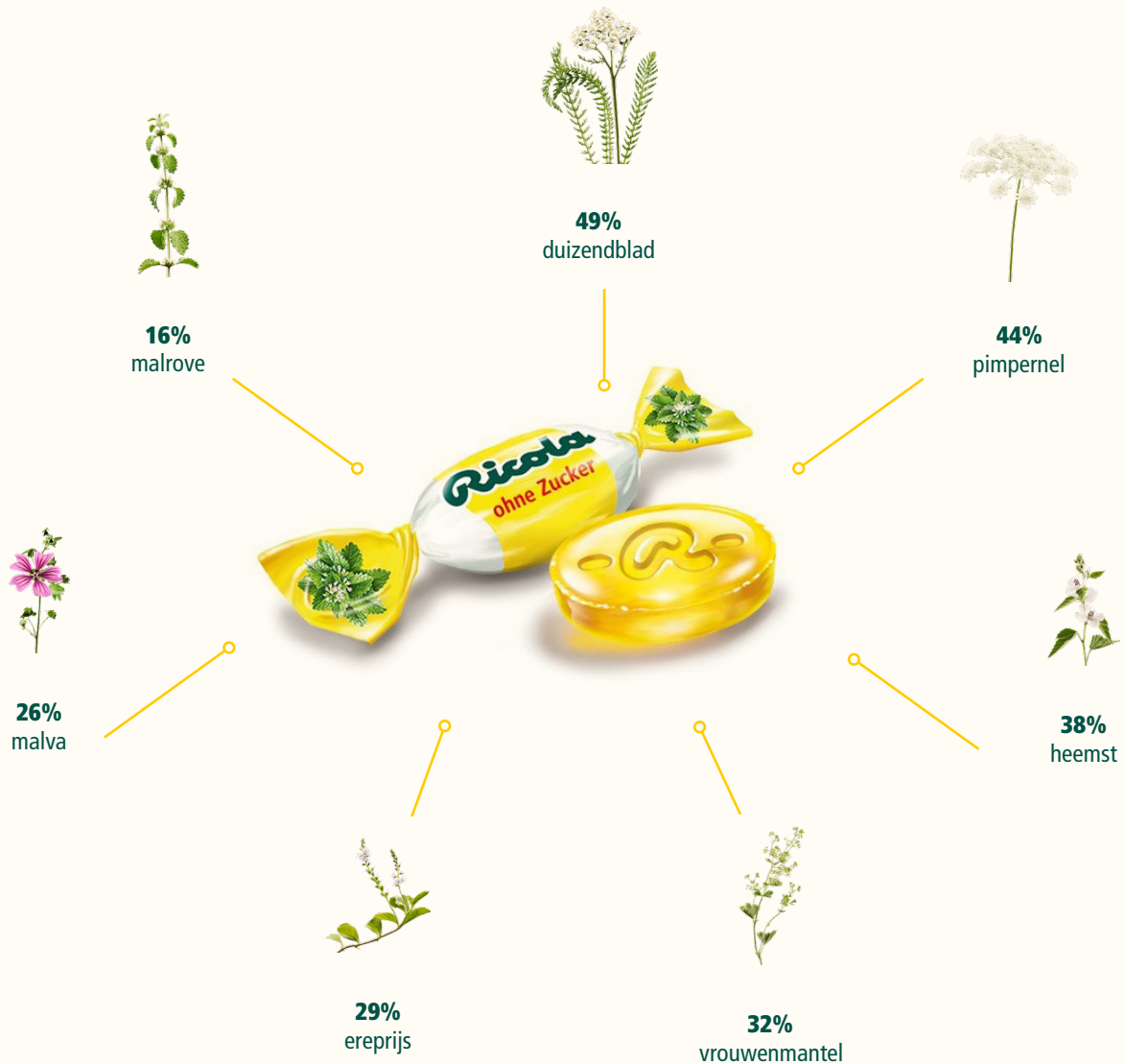
BELG SPEELT GRAAG OP VEILIG IN DE KEUKEN

Een kleine meerderheid (**59%**) **speelt het liever veilig** als het gaat om aromatische kruiden in gerechten. Een bijna gelijk aandeel (56%) geeft aan de aromatische kruiden (en combinaties) te kennen die goed bij verschillende gerechten passen en houden er graag aan vast. Klassieke, bekende kruiden zoals peterselie, tijm, basilicum, rozemarijn en koriander vinden dan ook vlot hun weg naar de kookpot. Andere minder bekende kruiden belanden minder vaak in de kookpotten.



RICOLA, REFERENTIE IN KRUIDENBONBONS

Als het op kruidenbonbons aankomt, geniet Ricola een sterke naamsbekendheid (87%) in ons land. Ook weet maar liefst **60% van de Belgen** dat de Zwitserse pastilles **meer dan 10 verschillende kruiden** bevatten. Slechts een minderheid van de Belgen kent echter duizendblad (49%), pimpernel (44%), heemst (38%), vrouwenmantel (32%), ereprijs (29%), malva (26%) en malrove (16%), allemaal aanwezig in het mengsel van de 13 planten van Ricola-snoepjes.



Over Ricola – www.ricola.com

Opgericht in 1930 door meesterbakker Emil Richterich, heeft het bedrijf Ricola ongeveer zestig soorten snoep en kruidenthee ontwikkeld op basis van een mengsel van 13 planten, die bijna onveranderd bleven sinds 1940. Het familiebedrijf, dat tegenwoordig wordt gerund door Thomas Meier, is een echt succesverhaal: de confiserie kent grote bijval in meer dan 50 landen en gesmaakt door de grootste wereldsterren. Het originele recept, dat geheim is gebleven, combineert in combinatie met andere smaken, afhankelijk van het product, voordelen voor de stem en keel of zorgt gewoon voor een verfrissende adem. In België zijn er 13 smaken beschikbaar. Strenge locatieselectie en respect voor ecologische teeltmethoden maken deel uit van het DNA van Ricola. Lokale verankering, een toewijding aan traditionele waarden, gecombineerd met een gevoel voor kwaliteit en de wil om te innoveren, staan aan de basis van het succes van dit Zwitserse merk.

Voor meer info

Hilde Meus – RCA – 0497 69 51 07