

# Bij welke supermarkt krijg je de beste biologische producten voor je geld?

Je wil als bewuste burger graag biologische waar kopen, maar ook je budget in de gaten houden, want je koopkracht kent grenzen. Naar welke supermarkt kun je dan het beste gaan? V zocht het uit.

**Pay-Uun Hiu** 11 oktober 2021, 11:32



Waar moet je boodschappen doen als je biologische spullen wilt hebben én je budget in de gaten wilt houden? V ging naar vier reguliere supermarkten (Albert Heijn, Plus, Lidl en Jumbo) en twee zogenoemde natuurwinkels (Ekoplaza en Odin), en kocht in elke winkel hetzelfde pakket met negen gangbare producten: brood, jong belegen kaas, eieren, roomboter, koffie (snelfiltermaling), wijn (Merlot), appels, tomaten en pindakaas (naturel). Met duurzaamheidsspecialist en supermarktkenner Loethe Olthuis en haar partner Ronald van Eijk, teamleider bij Thales Transportation Service en ervaren proever, werden prijs en kwaliteit van de boodschappen vergeleken.

Allereerst: de negen producten waren niet overal beschikbaar. Biologisch brood is bij Jumbo en Plus alleen verkrijgbaar als voorverpakt en duur afbakbrood. De Plus Supermarkt in Duivendrecht had geen bio-appels en -tomaten, omdat, volgens een medewerker, 'de regels zijn veranderd', waardoor ze op die producten geen biostickers meer mogen plakken. Bij de Plus in Abcoude lagen desalniettemin (nog) wel bio-appels en -tomaten in de winkel.



Beeld Annabel Miedema

Bij Lidl is het aanbod nogal wisselend: de ene keer was er geen biobrood en waren er wel biogroenten, maar net niet die op de boodschappenlijst. De keer daarop slaagden we met zeven van de tien producten op het lijstje, zij het dat er geen biologische Merlot was en we het moesten doen met een Bianco Terre Siciliane Caladelverde. Bij Odin doen ze weer niet aan huismerken.

De prijzen lopen fors uiteen. Als we uitgaan van de zeven producten die in alle supermarkten te verkrijgen waren, dan is Lidl veruit de goedkoopste (€ 20,47) en Odin de duurste (€ 32,52), een prijsverschil van 12,05 euro. Dat is dan wel de niet-ledenprijs van Odin, want wie voor 100 euro een aandeel koopt in de coöperatie, kan gebruikmaken van het ledenvoordeel en betaalt 'slechts' € 27,64. Dat is iets minder dan bij natuurwinkel Ekoplaza (€ 28,78). Bij de reguliere supermarkten legt de iets bescheidener Plus (€ 28,35) het af tegen de alomtegenwoordige Albert Heijn (€ 25,67) en Jumbo (€ 26,17), en ook tegen prijsvechter Lidl, die in duurzaamheid een enorme slag heeft geslagen. Het prijsverschil tussen biologisch en niet-biologisch is bij Albert Heijn en Plus rond de 9,5 euro, bij Jumbo 11 euro en bij Lidl bijna 6 euro.



Beeld Annabel Miedema

Opvallend is dat de supermarkten elkaar wat betreft kwaliteit niet veel ontlopen. Het volkorenpitbrood van Ekoplaza (lekker stevig met een echte graansmaak) en het bio-vloerbrood van Albert Heijn (gewoon oké, lekker korstje) vallen goed in de smaak. Het batard meergranenbrood van Lidl is wel lekker, maar heeft een opvallende moutsmaak ('het Lidl-smaakje', vindt Van Eijk). Bij de koffie scoort de Bioorganic Fairglobe van Lidl het best. Van de kazen valt de Bio+ van de Plus erg tegen en steekt de Lingelaer van Odin erbovenuit: goede smaak, erg romig. Ook de roomboter doet het over het algemeen goed, alleen neigt die van Jumbo nogal naar margarine. De Weerribbenboter (Odin) is de torenhoge favoriet van Olthuis ('daar kan ik een bad in nemen').

De eieren testen we hardgekookt en ook die ontlopen elkaar niet veel. De dooiers vinden we over het geheel wat bleek voor bio-eieren. Alleen die van Albert Heijn hebben wat meer kleur en ook meer smaak. Met de eieren van Ekoplaza en Odin is iets vreemds aan de hand. Ze hebben allebei dezelfde code van Demeter, zijn dus uit hetzelfde bedrijf afkomstig, zelfs uit dezelfde batch, maar de eitjes van Ekoplaza zijn lang niet zo lekker als die van Odin. Eén Ekoplaza-ei blijft na het koken zelfs drijven in het koudwaterbadje waarin we de gekookte eieren laten schrikken. Vermoedelijk heeft dat kwaliteitsverschil iets te maken met het verschil in de wijze waarop beide supermarkten de eieren logistiek hebben verwerkt. Niet-leden betalen bij Odin overigens voor datzelfde eitje 8 cent meer.



Beeld Annabel Miedema

Albert Heijn en Ekoplaza hebben een eigen merk biologische pindakaas, zonder palmolie en toevoegingen, maar beide zijn niet optimaal. Die van AH is plakkerig en smaakt naar plastic, die van Ekoplaza heeft iets petroleumachtigs in de nasmaak. Plus heeft met Bio+ met toegevoegde suiker de ideale kinderpindakaas, maar er zit helaas ook palmolie in. Jumbo verkoopt bio-pindakaas van Smaakt en die smaakt helemaal nergens naar. Het meest te spreken zijn Olthuis en Van Eijk over Horizon van Odin.

Met verse groente en fruit blijft het lastig. Alle tomaten, behalve de romatomaatjes van Ekoplaza (die op dat moment geen trostomaten had), zijn hard, smakeloos en onrijp. Op het moment van het testen van de appels is het nog net geen oogsttijd voor de Nederlandse elstar en jonagold. De buitenlandse cripps en royal gala's die wel te koop zijn, zijn overwegend melig en zuur.



Beeld Annabel Miedema

Ook over de wijn kunnen we kort zijn. Goedkoop en lekker gaan bij biologische wijn niet samen. Het druivensap is wrang, scherp, muf, onrijp en trekkend. 'Gewoon niet doen', adviseert Olthuis. Een acceptabele biologische wijn begint bij 8 euro.

Eén beste en goedkoopste supermarkt voor biologisch eten levert deze test niet op. De gespecialiseerde biowinkels zijn in dit prijssegment niet per se beter dan de reguliere supers. Wie ermee kan leven dat je niet van een lijstje koopt, maar kijkt wat er aan biogroenten in de winkel ligt en daar een maaltijd mee bedenkt, is het goedkoopst uit bij Lidl. Wie lekker maar wel betaalbaar bovenaan de prioriteitenlijst heeft staan, is beter af met *cherry picking* bij de verschillende supermarkten.



Beeld Annabel Miedema