

Als je ze ziet zou je kunnen zeggen ik ken die precies, inderdaad dat kan. Er is geen enkel podium in Vlaanderen dat geen geheimen kent voor haar. Marina Sameys was jarenlang met haar partner Willy Van Dijck bekend als Duo The Dukes. Nu heeft ze een succesvolle traiteurszaak die gezonde voeding maakt voor mensen met intoleranties en allergieën.

ALLERG-INTO

Allergie - Intolerantie



Ik ben Marina uit Laakdal en heb sinds een 4-tal jaar ontdekt dat ik histamine intolerant ben. Daarbij volg ik ook een gluten-, lactose-, ei- en koemelkvrij dieet. Ik hoop met dit artikel iedereen die allergisch en/of intolerant is een hart onder de riem te steken. Mijn zoektocht naar een oplossing voor mijn problemen was een echte lijdensweg bezaaid met vele tranen. Ik ben mijn weg begonnen met onderzoeken via de traditionele geneeskunde. Noem mij een ziekenhuis en ik ben er vast geweest. Van Gent naar Leuven en vervolgens naar Edegem, overal heb ik hulp gezocht.

Niemand kon mij helpen. Ze verklaarden mij psychisch niet in orde. Het zat allemaal tussen mijn oren. Na verloop van tijd kreeg ik bij het eten van bepaalde voeding een anafylactische shock. Toen was het hek van de dam. Dit is bangelijk om mee te maken, ik wens het niemand toe.

Hoe heb jij dan het probleem aangepakt?

Ik had er genoeg van en ik besloot het roer om te gooien. Ik ben oplossingen gaan zoeken via de alternatieve geneeskunde. Hierbij kwam ik bij bioresonantie therapie, osteopathie en een goed dieet. Hierop kan ik zeggen dat mijn leven vandaag weer leefbaar is.

Je bent waarschijnlijk niet alleen met dit probleem?

Nee, ik ben zeker niet alleen, voor velen is dit een groot probleem. Neem nu bijvoorbeeld eens gezellig op restaurant of naar een feest gaan. Dit brengt steeds risico's en stress met zich mee. Je krijgt altijd lekker eten met de goede bedoelingen van de kok. Helaas kunnen we het de kok niet kwalijk nemen dat hij geen rekening kan houden met de additieven (kleurstoffen, smaakstoffen, bewaarmiddelen, bindingsmiddelen, ...) die in het eten zitten. Het is voor de koks nu eenmaal moeilijk om met alles rekening te houden. Bij de bakkers weet ik uit ondervinding dat ze bij een sandwich of rozijnenbrood de kleur van het brood geel maken. Vele mensen veronderstellen dat dit van eigeel is, maar dit zijn gewoon kleurstoffen die ze toepassen in de voedselindustrie.



Bladerdeeg flapjes gevuld met vloeibare broccoli
Gluten, ei, lactose, gist en koemelk vrij

Wat is volgens jou het probleem met de voedselindustrie?

Het probleem is dat het altijd om het financiële draait. Het moet goed ogen, omdat de consument het zo wenst, want dan is het kwaliteit. De industrie wil altijd de kostprijs zo laag mogelijk houden, om meer winst te maken. Als ik een glutenvrij product neem, lees ik eerst het voedingsetiket voor ik het in mijn winkelwagen leg. Dan merk ik dat de voedingsindustrie de bal mis slaat. Aan het glutenvrije product zijn er een heleboel additieven toegevoegd, die dan ook een risico geven op allergische reacties.



Chocolade taartje met aardbeien
Gluten-, lactose-, koemelk- en sojavrij

Is gaan winkelen voor jouw elke keer een zware opdracht?

Het hebben van allergenen en intoleranties is een last die je meedraagt, het dagelijks in het oog houden van wat je eet hoort daar nu eenmaal bij. Een allergische reactie krijgen is niet zo leuk, want niemand belandt graag op de spoed. Hierdoor ben ik me gaan verdiepen in de voedingsleer. Ik ben zelfs naar school gegaan om een diploma te halen als kok/restaurateur, dat ik ook met succes behaald heb. Omdat ik graag mensen help besloot ik om anderen te gaan helpen met mijn kennis. Ik heb een eigen zaak opgestart, Allerg-Into.

Waarvoor staat de naam Allerg-Into?

Deze is genoemd naar een samenbreng van twee woorden 'Allerg' van allergie en 'Into' van intolerantie. De naam staat ook voor lekker eten, met liefde bereid vòr iedereen.



Pasta met scampi's in een romig kruidensausje
Gluten, lactose, ei en koemelk vrij

Kunnen we dan komen eten bij jou?

Nee, ik ben een traiteur met afhaalendienst voor mensen met allergieën en intoleranties. Ik maak steeds gewone dagelijkse kost, maar dan in een aangepaste versie. Ik heb tevens ook klanten zonder allergieën of intoleranties en deze komen ook gerechten afhalen.



Wafelmix voor lekkere malse wafels
Gluten, gist, koemelk en soya vrij

Ook deze producten zijn via onze webshop te koop.

Wat als ik nog allergisch ben aan één van de ingrediënten in een gerecht?

Dat is geen probleem, dit is één van mijn sterktes dat ik de meeste gerechten kan aanpassen. Zo heb ik klanten met kinderen die amper iets mogen eten. Dan zoek ik naar een gerecht om die mensen toch te kunnen helpen. De dankbaarheid die ik dan terug krijg, daar doe ik het voor. Dat maakt mij heel gelukkig en warm vanbinnen.

Wat wil je nog verder kwijt ...

Ik hoop dat ik nog vele mensen gelukkig kan maken en hun het vertrouwen kan geven om weer te leren genieten van eten. Zeg nu zelf, eten en gezelligheid dat is toch één. Ook voor mensen met voedingsproblemen. Mijn missie is geslaagd.

Contactgegevens

ALLERG-INTO
Oranjestraat 51, 2430 Laakdal
+32 (0) 497 991 630, +32 (0) 13 676 398
allerginto@skynet.be, www.allerginto.be

Ook horecazaken kunnen op ons rekenen.