

Al gezouten tijdens de teelt

THEMA



AARDAPPELEN

Het verrast onderzoekers op het Texelse proefbedrijf Zilt Perspectief dat er meerdere aardappelrassen bestaan die op verzilte bodems tot productie komen.

De aardappelen groeiden in veldjes met verschillende concentraties zout water.

Foto: Nieuwe Oogst

Zilt Perspectief noemen de mensen van het Texelse proefbedrijf hun onderneming. Dat is ook de filosofie achter het bedrijf. Perspectief is er volgens Marc van Rijsselberghe en Arjen de Vos. Daarbij valt te denken aan de 125.000 hectare langzaam zouter wordend Nederlands teeltareaal én aan het enorme gebied in het buitenland waar zout de plantaardige productie beperkt of gaat beperken. Dit jaar rooiden de medewerkers van het Zilte Proefbedrijf Texel samen met mensen van de kweekbedrijven Biemond en Fobek en Proeftuin Zwaagdijk de eerste aardappelen van de zilte grond.

En perspectief lijkt er ook zeker te zijn. De eerste voorzichtige conclusie is dat er zelfs onder behoorlijk zoute omstandigheden nog

altijd rassen zijn die knollen maken. Soms maken de planten maar kleine knolletjes aan, een andere keer zitten er prima aardappeltjes onder. De onderzoekers gebruikten water met tot de helft van de zoutgehalten van de Waddenzee.

Directeur Johan Kos van Proeftuin Zwaagdijk denkt dat het nog twee jaar duurt voor de kennis van het project beschikbaar komt voor de praktijk. Proeftuin Zwaagdijk probeert een indeling van rassen te maken op geschiktheid voor verschillende gebieden in de wereld. Van Rijsselberghe bevestigt de interesse uit andere delen van de wereld. Kennis van zouttolerante gewassen is welkom in het Midden-Oosten, delen van Afrika en China.

Op twee proefvelden op Texel, een perceel aan de Hoornderweg en een perceel bij De Petten, onderzoekt het zilte proefbedrijf de eigenschappen van verschillende zoutminnende en zouttolerante gewassen. Het gaat hier om zeekool, strandbiet en zouttolerante groenbemesters, en daarnaast om gerst en quinoa. Aan dat rijtje voegt het bedrijf de aardappel toe. Er zijn natuurlijk ook meerdere gewassen nodig voor een goede rotatie.

Er worden proeven gedaan met zoutbelasting, variatie in bemesting en teeltschema's.

Vanwege de onbekendheid ermee zijn er bij nieuwe gewassen altijd veel aanloopproblemen. Hoe zit het met de ziektegevoeligheid, de onkruidbestrijding, de oogstechniek, de vermeerdering en de vruchtwisseling?

Rikus Kieft van Zilt Perspectief noemt de eerste indruk van de rasprestaties bij aardappelen veelbelovend. „Maar er is nog een lange weg te gaan”, voegt hij eraan toe. Een andere mogelijkheid die het onderzoek oplevert, is de onderzoeksmethode zelf. Het proefveld wordt bevloeid met water uit de zee aangevuld met zoet water en de regen die valt. Daarom meten de onderzoekers op acht verschillende dieptes de zoutconcentraties gedurende het seizoen. Die proefopzet is ook op andere locaties, zelfs in het verre buitenland, toe te passen.

KWEKERS

Bij het project zijn de aardappelkwekers van Biemond en Fobek betrokken. Zij zien perspectieven voor de afzet van pootgoed. Daarvoor hebben ze een diversiteit aan rassen nodig, geschikt voor veel regio's en omstandigheden.

Volgens Hans Biemond is ook een ras dat op het eerste gezicht voor een nichemarkt bestemd is interessant. Een procent van een grote markt is nog steeds een serieus volume.

Biemond zoekt het zelfs in heel bijzondere rassen. Zo test hij ook een van binnen paarsgekleurde aardappel.

Biemond zegt dat er een verband is tussen droogtetolerantie en zouttolerantie. Toch gaat dat niet zomaar een-op-een op. „Anders hadden wij niets meer te doen”, lacht hij.

SMAAK EN GEZONDHEID

De aardappelen worden nog onderzocht door Wageningse laboranten op inhoudsstoffen. Het kan dat ze extra gezonde stoffen bevatten, maar de onderzoekers willen ook negatieve eigenschappen uitsluiten.

Bijzonder is dat de aardappelen zout smaken van zichzelf. Dat komt door verschillende zouten en niet alleen door keukenzout. De aardappelen zouden daarom beter zijn voor mensen met een zoutarm dieet. Biemond: „Als ik later in een rusthuis zit, hoop ik dat ze me deze aardappelen voorzetten.” De aardappelkweker is dan twee keer blij: vanwege de goede smaak én omdat hij zijn eigen werk dan bekroond ziet.

JORG TÖNJES

