

# Bij De Kruidenaer staan geurige kruiden in het water

## Wellicht oplossing voor onkruid en arbeid

Voor veel teelten is inmiddels duidelijk dat telen op water mogelijkheden biedt qua teelt en qua arbeidsgemak. Mede vanwege dat laatste wordt gekeken hoe kruiden het op water doen. Het onderzoek ligt op waarschijnlijk het geurigste bedrijf van Nederland.



### Bedrijfsprofiel

Christ Monden in Etten-Leur startten tien jaar geleden samen met zijn vrouw Jacqueline met de kruidenteelt, naast de teelt van paprika. Het programma omvat inmiddels meer dan twintig soorten kruiden. Basilicum vormt de hoofdmoot. Het overgrote deel van de productie komt van het eigen bedrijf, dat 20 hectare vollegrond telt en 3,5 hectare glas.

tekst en foto's Joost Stallen

Het bord met de aanduiding 'De Kruidenaer', om aan te geven dat hier het kruidenteeltbedrijf van Christ en Jacqueline Monden is gevestigd, is niet te missen, zo groot is het. Wie de aanduiding onverhoopt niet heeft gezien maar is gezegend met een goede neus, kan die altijd nog achternalopen. Want De Kruidenaer is een geurig bedrijf.

Die reputatie dankt het aan de lange lijst kruidige gewassen die er vers worden verpakt, uiteenlopend van bekende soorten als basilicum, bieslook, munt en peterselie, tot kleine teelten als Thaise basilicum, zuring, dragon en citroenverbena, vertelt Christ Monden. Een groot deel wordt op het bedrijf in Etten-Leur geteeld, jaarlijks op zo'n 20 hectare in de vollegrond en onder 3,5 hectare glas en in tunnels. De rest komt van derden uit Nederland en uit het buitenland.

Alles bij elkaar bevat het assortiment zo'n twintig soorten. Dat sluit aan bij de jaarrond levering van De Kruidenaer aan diverse afnemers. De piek ligt in de dagen voor Kerstmis. "In december is het hier een mierennest; dan doen we vier keer zo veel als normaal. De rest van het jaar wordt zes dagen per week ingepakt.

### Arbeid en onkruid

Basilicum is voor De Kruidenaer het grootste gewas. Met het teeltwerk zijn jaarrond tien tot vijftien personeelsleden bezig. De jaarrondteelt gebeurt onder glas, in de wintermaanden ondersteund met groeilicht.



Van de planten wordt meermalen geoogst. Dat is relatief goed te doen, want de planten staan op rekken van zowat een meter hoog van de grond af. Daarmee is basilicum de enige teelt 'van de grond af'. Alle overige kruiden groeien in de grond, zodat ook veel arbeid laag bij de grond moet gebeuren, inclusief het oogstwerk, dat voor het overgrote deel in handwerk gaat. In de openlucht speelt daarnaast de onkruiddruk parten. Monden: "Van alle problemen in de buitenteelt zijn dat de twee belangrijkste, arbeid en onkruid."

Het is om deze redenen dat De Kruidenaer sinds begin dit jaar onderdeel is van een driejarig onderzoeksproject onder begeleiding van proeftuin Zwaagdijk, gericht op de teelt van kruiden op water, met drijvers in bovengrondse bassins. Onkruid is met zo'n teeltwijze dan



amper of geheel niet aan de orde, en het geeft mogelijkheden voor arbeidsverlichting aan het begin en aan het eind van de teelt. De drijvers met de oogstbare kruiden kunnen bijvoorbeeld uit het teeltbassin worden gehaald en tot op een prettige werkhoogte worden gebracht. Op zich is dit laatste niet nieuw, zoals inmiddels duidelijk is met bladgewassen (firma Pater-Broersen, Waarland) en – nog in een beginstadium – met prei (Robert Sandee, Kamperland).

#### 'Niet inleveren op smaak'

Voor kruiden is dat nog niet aan de orde, want eerst moet duidelijk worden of kruiden op water willen groeien. Als dat positief uitpakt, is het de vraag of wat kan ook haalbaar is. De kostprijs van telen op water mag



► Italiaanse mix bevat tijm, rozemarijn, salie en oregano.

De proeftunnel bij De Kruidenaer met bassins om de haalbaarheid van kruiden op water te onderzoeken. De teeltwijze zou een antwoord kunnen zijn op vollegrondproblemen als onkruid en zou de logistiek aan het begin en eind van de teelt kunnen vereenvoudigen, verwacht Christ Monden.



Basilicum wordt geteeld in potten op rekken. Daarmee is het een uitzondering want de rest groeit in de vollegrond.

Foto: rechts

Munt lijkt het op water prima naar de zin te hebben, zowel boven als onder de waterspiegel, laat Leo Smits van De Kruidenaer zien aan een bezoeker.

immers niet hoger zijn dan in de gangbare teelt, en het product moet kwalitatief en kwantitatief minimaal vergelijkbaar zijn met het in de grond geteelde. "Op smaak mag uiteraard ook niet worden ingeleverd", klinkt het met nadruk.

Met financiële ondersteuning van het Landbouw Innovatie Bureau Noord-Brabant, het NCB Innovatiefonds en Stichting Proef & Selectie zijn afgelopen winter in een onverwarmde tunnelkas twaalf bassins aangelegd (2,5 x 4,0 meter, waterdiepte 30 centimeter). Hier wordt een groot aantal kruiden getoetst op drijvers van Cultivation Systems met 40 planten per vierkante meter. Ertussen liggen enkele teelten met bladgewassen, waarvan het productieverloop in waterbassins bekend is. Parallel aan de proeven in Etten-Leur worden op proeftuin Zwaagdijk in een matig verwarmde kas ori-



### Grammetjeswerk totdat je bull's eye hebt

Zoals je op de meeste teeltbedrijven in de inpakruimte oog moet houden voor rondrijdende heftrucks met grote pallets groente, zo is het bij De Kruidenaer vooral de kunst vrij baan te geven aan links en rechts rondschiepende medewerkers met handgeduwde lorries met vaak slechts enkele kistjes erop. In de wereld van de kruiden gaat het niet over kilo's, maar over grammen.

De verse waar gaat in zakjes, bakjes en in flowpack, meest met een nettogewicht van 5 tot 80 gram. "We streven er wel naar om te standaardiseren op 75 gram", maakt Christ Monden duidelijk.

De meer dan 30 weegschalen in de inpakruimte zijn aangepast aan dit precisiewerk, waarvoor vrouwen geschikter lijken dan mannen. Monden wijst op de display van een van de weegapparaten, waarop met een groen oplichtende lamp wordt aangegeven wanneer het gewenste gewicht is bereikt. "Dan heb je *bull's eye*, net als met het spelletje darten. Dat werkt nauwkeurig en dat moet ook", aldus Monden, "want onze klanten accepteren geen vergissingen."

Verderop is men bezig met het klaarmaken van een combinatie van vier kruiden in een verpakking. Het pakketje komt in de winkel te liggen als 'Italiaanse mix' en bevat tijm, rozemarijn, salie en oregano. "Andere klanten kiezen voor een combinatie van drie kruiden. Wij maken het." Zo'n 45 personen houden zich normaliter bezig met inpakken.

enterende proeven gedaan op EPS-drijvers van uiteenlopende dikte en met variabele plantafstanden.

### Munt groeit watervlug

Op een eind augustus gehouden bijeenkomst bij De Kruidenaer kon een eerste indruk van de waterteelt worden opgedaan, onder leiding van Leo Smits, die bij De Kruidenaer verantwoordelijk is voor de teelt op water.

Een universeel systeem voor kruiden bestaat niet, zo lijkt het. Peterselie bijvoorbeeld geeft een oogstbaar product, laat dan vaak een stevige terugval zien met verbruinde wortels en geel blad, en herstelt vervolgens weer. Houtige kruiden als oregano, tijm en rozemarijn ontwikkelen zich wel maar zijn ongelijk en geven donkere wortels. Citroenmelisse, selderij en bieslook doen het een stuk beter. De uitschieter is munt. Dat gewas groeit alsof het voor telen op water gemaakt lijkt: boven en onder water, demonstreert Smits met een muntplant met een wortelpruijk van minstens een meter. "Van dit gewas hebben we inmiddels bijna tien keer geoogst. Dat is beter dan in de grond. Munt op water, dat ruikt naar meer." ●