

PuraNatura zoekt beste van twee werelden

Schoner, lekkerder, duurzaam en natuurlijk zijn de randvoorwaarden voor een nieuw segment van Stichting 'PuraNatura'. De eerste proeven legden teelttechnische knelpunten bloot.

DOOR GERARD BOONEKAMP
gerard.boonekamp@reedbusiness.nl

Twee jaar geleden nam Philip van Antwerpen van AgroCare het initiatief voor een zoektocht naar een nieuwe productie-methode die veel kenmerken heeft van de eko-teelt, maar dan op een (natuurlijk) substraat. In grond telen, vruchtwisseling, beschikbaarheid van ecologisch zaad en de overgangperiode zijn de voornaamste knelpunten die eko-teelt moeilijk en kostbaar maken. Bovendien is die teeltwijze niet geschikt voor grootschalige productie. De markt voor ecologische groente en fruit lijkt te stagneren. Door een goedkoper alternatief aan te bieden, komt een veel grotere groep consumenten in beeld, redeneert de Stichting PuraNatura.

Het bestuur van de stichting heeft inmiddels 4 telers en 3 andere enthousiaste mensen uit de sector. Met ondersteuning van vooral PT, Koppert Biological Systems (in de persoon van projectleider Bram Klapwijk), FrEsteem, The Greenery en Rabobank werd dit jaar op Proeftuin Zwaagdijk een eerste proef opgezet met tomaat, paprika en komkommer. Vorige week presenteerde PuraNatura de resultaten aan bestuur, sponsors en vertegenwoordigers van de Eko-teelt.

ORGANISCHE MESTSTOFFEN PROBLEMATISCH

Als substraat voor de proef werd kokos gekozen, waaraan van tevoren (Skal-gecertificeerde) organische mest en de nuttige schimmel *Trianum* waren toegevoegd. Het substraat zit in librabakken van 16 liter die op teeltgoten staan om het drainwater op te vangen. Aanvullend werd bemest met vloeibare organische meststoffen. Daar ligt ook meteen het grootste probleem. Van de meststoffen is de NPK-samenstelling bekend, maar niet wat er nog meer in zit. "In een aangeboden monster zat 12 procent natrium en 20 procent chloor, terwijl de leverancier zei dat het vrijwel alleen NPK was", aldus Klapwijk. Het chloorcijfer in het drainwater liep in de loop van de teelt extreem hoog op, evenals het natriumcijfer. Een ander probleem was de moeilijk te beïnvloeden mineralisatie en nitrificatie, het flinke aandeel van ammonium in de stikstofvoorziening en het grillige verloop van de ec en pH in het substraat. De ec daalde soms tot de helft van de steefwaarde. De pH piekte eind augustus tot 7,5 en daalde binnen een paar weken naar 3,5 en 3 in tomaat en paprika. Het is dan ook niet verwonderlijk dat af en toe problemen ontstonden met mineralenopname



Wim Grootsholte van 4Evergreen (links) en Philip van Antwerpen van AgroCare zetten in Zwaagdijk de eerste stappen naar een nieuw teeltconcept.
Foto: Idphotography

en wortelafsterving. De gewassen waren zachter en kwetsbaarder voor ziekten en plagen. Wittevlug en meeldauw in tomaat vormden een groter probleem dan normaal, maar konden biologisch worden bestreden. De organische meststoffen zorgden aanvankelijk voor wat verstoppingen, wat werd opgelost door een ander type stekker te kiezen. Door de druppelleidingen te spuien, werd het bezinsel van organische mest verwijderd.

VERVOLG IN HET GROOT

Hoewel er nog veel problemen zijn op te lossen, is PuraNatura van plan snel 'door te pakken'. Voor volgend jaar wordt waarschijnlijk een tuin van 0,8 hectare gehuurd in het Westland. "Ik vind het een fantastisch initiatief, waar ook wij veel aan kunnen hebben", reageert eko-teler Ruud van Schie, "maar jullie maken het jezelf erg moeilijk door voor zo'n klein substraatvolume te kiezen. Daarin krijg je nooit een goede bufferwerking."

Barend Groen van Groen Agro Control doet de suggestie mineralisatie en nitrificatie voor toediening van de meststoffen te laten plaatsvinden. Hij vraagt zich overigens wel af wat de meerwaarde voor een dergelijk product is. "Ik verwacht dat microbiële verontreiniging een groter probleem wordt voor de voedselveiligheid dan de mrl's van gangbaar geteeld product." Als voorbeeld noemt hij de salmonella op vollegrondstomaten in de VS afgelopen zomer. "Aan bacteriën gaan mensen dood, maar aan mrl's niet." Klapwijk en Gert Kögeler van Eosta denken dat de voedselveiligheid niet in het geding is. De warmteproductie bij de mineralisatie van de organische mest doodt de ziektekiemen, verwachten zij.

DIRECT NAAR CONSUMENT

Kögeler ziet goede kansen voor PuraNatura. "Smaak en gezondheid lopen voor de consument parallel en duurzaamheid wordt steeds belangrijker." Daarvoor is wel een duidelijk verhaal nodig. Maurice Wubben, met Rick Klaaijzen verantwoordelijk voor de marketing, wil dat verhaal vooral rechtstreeks aan de consument vertellen via internet, dagmarkten of zijn droom: een proefwinkel voor alles wat lekker en gezond is. ■