

Zilt Proefbedrijf Texel oogst eerste zilte consumptieaardappelen

Aardappels telen met zeewater: tot nu toe in literatuur en in praktijk absoluut voor onmogelijk gehouden. Maar het komt dichterbij. Op Texel groeien dit jaar aardappelen op water met een zoutgehalte van 20 dS/m. Ter vergelijking: Waddenzeewater is 40 dS/m.

Twee jaar geleden ontdekten onderzoekers op Texel een zouttolerant aardappelras. Vorig jaar onderzochten ze 26 potentieel zouttolerante rassen. Dit jaar, donderdag 19 juli aanstaande, haalt Zilt Proefbedrijf Texel in Den Hoorn de eerste proefoogst zilte aardappelen voor consumptie binnen, en is er een proeverij van de vers geoogste aardappels. De onderzoekers hebben niet stilgezeten, want in deze lichting zitten ook weer nieuwe doorontwikkelde aardappelrassen die nog beter tegen zout water kunnen. Althans, dat hopen ze. Hiermee komen de onderzoekers in ieder geval weer een stap dichterbij een oplossing voor de wereldwijde problematiek van verzilting van landbouwgrond.

Het Zilt Proefbedrijf van dr. Arjen de Vos en Marc van Rijsselberghe werkt in het praktijknetwerk "Naar een duurzame agroketen zilte aardappel" samen met aardappelkwekers Biemond uit Eenrum en Peter Keijzer van Fobek uit Sint Annaparochie om over een aantal jaar een perfecte zouttolerante aardappel af te leveren. Liefst verschillende rassen geschikt voor verschillende gehalten aan zout in de grond. Hiermee wordt geen halt toegeroepen aan de verdergaande verzilting van landbouwgrond - naar schatting zal de komende tien jaar alleen al in Nederland circa 125.000 hectare landbouwgrond verzilten door stijging van de zeespiegel en klimaatverandering - maar betekent nieuwe mogelijkheden in een veranderende wereld. "Verzilting is een grote bedreiging voor onze voedselproductie. Als het ons lukt om zilte aardappelen te ontwikkelen die op verzilte grond gemakkelijk uit de voeten kunnen, dan buigen we deze bedreiging om in een enorme kans. Miljoenen mensen over de hele wereld eten immers dagelijks aardappelen.", vertelt Marc van Rijsselberghe.

Naast aardappelen, heeft Zilt Proefbedrijf Texel dit jaar ook andere zilte gewassen gekweekt, zoals gerst, quinoa, strandbiet, zilte rucola, zeevenkel, zeekraal en zeekool. "We zoeken naar een compleet bouwplan voor verzilte grond, want alleen aardappelen is niet genoeg. Er is vruchtwisseling noodzakelijk en we zoeken naar zouttolerante groenbemesters. En een mens eet ook niet zeven dagen per week aardappelen. Waar variatie belangrijk is op het bord, moet ook de toekomstige zilte landbouwgrond een grote variatie aan gewassen kunnen hebben. Dit betekent ook andere gangbare gewassen en onbekendere zilte groentes uittesten op ons proefbedrijf", aldus Van Rijsselberghe. Er is nog een lange weg te gaan, maar Van Rijsselberghe is positief. "Als het de mens lukt om met dijken zeewater tegen te houden, dan moeten we uiteindelijk ook een antwoord kunnen vinden op de bedreiging van zeewater onderlangs toch?".

Ook Stichting Waddengroep steunt het zilte project. "Zilte streekproducten zouden prachtige ambassadeurs kunnen zijn van het Waddengebied. Het benadrukt de directe relatie met het zilte karakter van het Waddengebied. Een bijzonder product in menig Waddenkeuken en het zou voor de regionale economie een oppepper kunnen betekenen", aldus Henk Pilat van Stichting Waddengroep, die zich met keurmerk Waddengoud inzet voor een duurzame economische ontwikkeling van het Waddengebied.