

Smaaktest biologische wortels

De diversiteit aan rassen en gewassen in de landbouw, de agro-biodiversiteit, is van groot belang. Niet alleen omdat gevarieerd eten lekkerder en gezonder is, ook de natuur en het (landbouw)milieu zijn hierbij gebaat. Landbouwsystemen waarin veel gewassen en rassen worden geteeld geven een meer stabiele opbrengst en hebben minder last van ziekten en plagen. Helaas wordt wereldwijd in de landbouw, ook in de biologische landbouw, steeds meer van hetzelfde geteeld.



Nerac

Ongeveer 80% van alle biologische peentelers in Nederland teelt het ras Nerac omdat dit ras een hoge en uniforme opbrengst geeft en dus veel gevraagd wordt door afnemers. Maar er zijn veel meer wortelrassen beschikbaar. Rassen waarvan het zaad biologisch vermeerderd is en zelfs rassen die helemaal op een biologische wijze veredeld zijn. Rassen dus waarvan te verwachten is dat ze beter zijn aangepast aan de groeiomstandigheden op biologische bedrijven. Om er voor te zorgen dat in de praktijk meer verschillende wortelrassen geteeld worden, is het van belang dat consumenten om speciale rassen gaan vragen. Net zoals nu bijvoorbeeld gebeurt bij appels. Daarom heeft Stichting Zaadgoed samen met Odin het initiatief genomen voor het organiseren van een wortel smaaktest tijdens de Week van de Smaak.

Maar liefst 2500 afnemers van een Odin groentepakket kunnen meedoen. Ze vinden die week in hun biologische groentetas twee verschillende wortelrassen, een smaaktestformulier en deze kiemkracht. Doel van de smaaktest is om consumenten kennis te laten maken met smaakverschillen tussen wortelrassen en ze tegelijkertijd te informeren over het belang van (genetische) diversiteit en biologische veredeling. Consumenten kunnen een grote rol spelen bij de raskeuze van biologische telers. Als consumenten om bepaalde wortelrassen vragen, zullen handelaren naar deze rassen op zoek gaan en zo boeren weer stimuleren om deze rassen te telen. Meer informatie over de smaaktest op www.zaadgoed.nl of www.odin.nl



Rassenproef met biologische wortels op proefboerderij de Broekemahoeve in Lelystad. Een deel van deze wortels zal worden gebruikt voor de smaaktest.