

# Kies divers



We eten steeds meer van hetzelfde. Dat is om meerdere redenen ongezond en ongewenst. Stichting Zaadgoed roept niet voor niets: 'Meer diversiteit op je bord!'



Het klinkt luchtig, maar het is vooral een bloedserieuze oproep. Aan u als lezer van dit artikel, aan iedere consument en aan mij. In een van de laatste edities van *Kiemkracht*, de nieuwsbrief van stichting Zaadgoed, waarschuwt voorzitter Bert van Ruitenbeek voor de radicale vereenvoudiging van ons voedingspatroon. 'Hoewel het lijkt of de supermarktschappen steeds meer keuze en variëteit bieden, is dat vooral toe te schrijven aan een variatie in toevoegingen en verpakkingen,' legt hij mij aan de telefoon uit. 'Bewerkte producten met soms lange lijsten smaakstoffen en verbeteraars zijn in opkomst maar verschromelen het eigenlijke basisaanbod van voedingsstoffen.'

**Pleidooi van Pollan** Eerder beschreef onderzoeker en wetenschapsjournalist Michael Pollan – tevens briefschrijver aan Barack Obama met de suggestie om een deel van het gazon van het Witte Huis om te spitten voor de aanleg van een biologische moestuin – in zijn boek *Een pleidooi voor echt eten* hoe in de Verenigde Staten momenteel vier gewassen verantwoordelijk zijn voor tweederde van het aantal calorieën dat mensen dagelijks naar binnen werken. Als je weet dat een mens vijftig tot honderd verschillende chemische verbindingen en elementen nodig heeft om gezond te blijven, is het moeilijk te geloven

dat we alles wat we nodig hebben uit een voedingspatroon kunnen halen dat grotendeels bestaat uit bewerkte maïs, sojabonen, rijst en tarwe, adus Pollan.

**Voedselzekerheid** Met de neergang van de agro-biodiversiteit (voldoende verscheidenheid aan rassen en gewassen in de landbouw) kwamen de monoculturen. Daarvan weten we intussen dat ze gevoeliger zijn voor ziekten en plagen. Als er een ziekte optreedt in een bepaald ras, kan meteen de hele oogst mislukken. 'Zeker nu we oog staan met klimaatverandering, maakt dat ons buitengewoon kwetsbaar,' schetst Van Ruitenbeek. 'Als er onvoldoende alternatieve rassen zijn om op terug te vallen, heeft dat directe gevolgen voor onze voedselzekerheid.' Het hoeft geen betoog dat Zaadgoed pleit voor gevarieerd eten en voor biologische landbouwsystemen waarin veel gewassen en rassen worden geteeld. Helaas wordt wereldwijd in de landbouw, ook in Nederland en ook in de biologische landbouw, steeds meer van hetzelfde geteeld.

**Buitenbeentje** Niet bij De tuinen van Weldadigheid in Veenhuizen. In een poging weerstand te bieden tegen de eroderende agro-biodiversiteit houden Lambert Sijens en Jolanda Loonstra juist zoveel mogelijk verschillende rassen in stand. Omdat ze vergeten zijn of simpelweg nog niet ont-

dekt. Of omdat ze exotisch zijn, afkomstig uit landen waar een vergelijkbaar teeltklimaat heerst. 'We zijn gespecialiseerd in aardappelen en bonensoorten, maar hebben ook groente, fruit en noten; ruim tachtig soorten frambozen, bessen en bramen, 25 hazelnoten en een stuk of tien verschillende walnoten. We proberen alles te telen wat je niet in de winkel kunt kopen,' lacht Sijens.



## MINICURSUS *Biologie*

Zaadveredeling, vermeerdering en genetische manipulatie – hoe zit het ook alweer precies? Vermeerdering is niets meer dan vermenigvuldiging van de hoeveelheid zaden of – zoals bij aardappels – knollen: om een specifieke soort in stand te houden moet je er een groter aantal van maken, het ras vermeerderen. Zaadveredeling is omvattender en gaat over rasontwikkeling door het selecteren van planten met de meeste gewenste eigenschappen; over het veranderen van erfelijke eigenschappen van bijvoorbeeld een koolras. Dat gebeurt tegenwoordig op verschillende niveaus. In de afgelopen decennia zijn naast het klassieke kruisen van plantensoorten, nieuwe, veel verdergaande veredelingstechnieken ontwikkeld, waaronder genetische manipulatie, waarbij op DNA-niveau wordt ingegrepen. Dat laatste is in de biologische landbouw niet toegestaan. De biologische landbouwmethode vraagt om rassen die een brede weerstand hebben tegen ziekten en plagen en relatief weinig mest en water nodig hebben. Biologische plantenveredeling richt zich op de ontwikkeling van dit soort robuuste rassen.

**Redders van rassen** 'Vaak is een ras verbonden met een mooi verhaal', vertelt hij. 'Neem de Wieringer boon, een variatie op de bruine boon. Die was ooit uitgestorven in Nederland. De boon werd herontdekt in Canada, meegenomen door emigranten uit Nederland. Vanuit Canada is het zaad weer teruggebracht.'

Het klinkt als een mooi reddingsverhaal; de man die de boontjes terugbracht. Ruurd Walrecht, is ook een soort redder. Hij moet het lot van de dreigende ondergang hebben voorzien en begon al in 1960 zoveel mogelijk oude, in Nederland geteelde gewassen en rassen te telen en verbeteren. Toen hij ermee stopte, vulde hij een zeecontainer met honderden zakjes zaad: ons eetbare culturele erfgoed.

Al die zaden zijn inmiddels verhuisd naar klimaatbeheerste kamers van de genenbank in Wageningen waar kun-

dige medewerkers ze met minuscule precisie archiveren. Komt het toch nog goed, zou je zeggen. Helaas. Zaden blijven pas echt behouden als je ze blijft verjongen, lees: ze continu blijft telen. Maar ook daar wordt hard aan gewerkt. Door netwerk Eeuwig Moes, een groep tuinders waar ook Sijens deel van uitmaakt, die de zadencollectie behoudt en verder uitbreidt. Eeuwig Moes krijgt daarbij versterking van het landelijk netwerk Historische Moestuinen. Gebundelde krachten ten spijt, daarmee zijn we er nog niet.

**Speciaalzaak** 'Het klinkt als een grappige paradox maar wil je voorkomen dat die diversiteit op de akkers verloren gaat, dan zul je de oogst moeten opeten,' legt Bert van Ruitenbeek uit. 'Een kweker kan wel een fantastisch ras telen, maar als de handel of consumenten

het niet koopt, heb je er weinig aan. Daarom werkt stichting Zaadgoed aan bewustwording van de hele keten en steunt op alle niveaus projecten die bijdragen aan agro-biodiversiteit.' Ook voor de natuurvoedingswinkel ziet hij een belangrijke rol. 'Nu op steeds meer andere plekken ook biologisch aanbod voorhanden is, kan de natuurvoedingswinkel zich verder onderscheiden als speciaalzaak voor diversiteit. Die voortrekkersrol is nu al zichtbaar: het aanbod opnieuw geteelde oude rassen en vergeten groenten breidt gestaag uit en ook smaak is een belangrijk kwaliteitsaspect geworden. Trends die aansluiten bij een grote culinaire behoefte.'

**De wortelproef** Culinair gezien valt er nog heel wat te leren. Van een appel weten we dat er meerdere soorten zijn. Je kiest voor een Rode van Boskoop of een Goudreinet als je een appeltaart maakt en koopt Elstars voor de fruitschaal. Smaakverschil proeven we ook bij tomaten. Maar wat weten we van de smaak van verschillende rassen boswortel? Daarom troffen Odin-abonnees vorig jaar tijdens de Week van de Smaak meerdere wortelrassen in hun groente-

tas aan. Ze mochten proeven en keuren en in een aantal winkels kon de consument meedoen aan dit smaakproject van stichting Zaadgoed en Odin. De wortelrassen waren uitgezocht door biologische telers. Veertien rassen werden vergeleken, waaronder zeven biologische vermeerderde rassen en twee zowel biologisch veredelde als vermeerderde rassen. De overige rassen werden onderzocht op geschiktheid voor de biologische sector. De proefresultaten worden gebruikt om volgend jaar meer wortelrassen in het veld, en dus op ons bord, te krijgen. Best ingewikkeld, al die gradaties. Gangbaar zaad van oude of nieuwe rassen kan op biologische wijze worden vermeerderd en verkocht worden als biologisch zaad. Het aanbod biologisch zaad is intussen behoorlijk groot. Maar biologische rassen – die onder biologische omstandigheden zijn geselecteerd en veredeld – zijn er veel minder. Waarom? Het veredelen van een ras kost allereerst tijd; met het ontwikkelen van een nieuw ras ben je al gauw zeven tot tien jaar zoet. Behalve dat moet een ras voorkomen op de Europese rassenlijst om geteeld te mogen worden. Het aannemen van een nieuw ras is duur en het ras moet aan strenge eisen voldoen.

**Nieuwe tomaten** Dat weet Bart Vosselman van de Bolster als geen ander. Behalve dat hij biologische zaden verkoopt en biologische zaadvermeerdering van onder andere oude rassen onder zijn hoede heeft, is Vosselman een van de weinigen in Nederland die pioniert op het vlak van biologische zaadveredeling. Nu is hij bezig met het ontwikkelen van vier nieuwe biologische rassen van de gewassen tomaat, pompoen, courgette en tuinboon. Het is liefdewerk oud papier. Maar wel vanaf de kiem biologisch. Waarom dat zo belangrijk is? Het betekent meer na-



tuur, minder laboratorium. Biologische zaadontwikkeling vindt in de aarde plaats, en niet op substraat, een speciale ondergrond waarin plantenwortels goed verankeren. Met als belangrijk voordeel dat dit zaadgoed vanaf het begin doelgericht ontwikkeld wordt tot een robuust ras dat onder biologische teeltoomstandigheden standhoudt. Letterlijk wordt gekeken hoe zo'n zaadje zich gedraagt in de natuur zodat daarop kan worden ingespeeld.

**Veenhuizen** Daarbij biedt het de mogelijkheid om rassen op andere aspecten te selecteren dan gangbare uitgangspunten, zoals: smaak. Liefst zou hij nog veel meer nieuwe biologische rassen willen veredelen, geeft Vosselman toe. Maar waar het vooral aan ontbreekt is geld. Datzelfde euvel ondervinden ook Sijens en consorten. In de zadencollectie van Ruurd Walrecht bevindt zich een groot aantal voor de biologische landbouw interessante gewassen die in het verleden al hebben aangehouden dat ze in ons klimaat gedijen. Ook Sijens zou maar al te graag verder uitbreiden. Hij heeft het plan om een centrum op te zetten in Veenhuizen, waar steeds meer van die oude rassen geteeld kunnen worden. Waar je als consument zaadgoed kunt kopen en waar een biologische teler kan aankloppen die een hectare Wieringer boontjes wil aanleggen. Stichting Zaadgoed juicht dit soort initiatieven toe.

## Diversiteit

### OP JE BORD PROEVEN?

- Op [www.deoerakker.nl](http://www.deoerakker.nl) is de volledige adressenlijst van netwerk Eeuwig Moes te vinden en op [www.historischemoestuinen.nl](http://www.historischemoestuinen.nl) onder 'publiek' staan de adressen van het netwerk Historische Moestuinen. Een aantal tuinen is te bezichtigen. Zeer de moeite waard voor wie van idyllische moestuinen en oude fruitgaarden kan genieten. De activiteiten variëren van open tuindagen en rondleidingen, tot moestuinverkoop, cursussen en kookworkshops (o.a. [www.ommuurdetuin.nl](http://www.ommuurdetuin.nl)). Er zitten een aantal avontuurlijke collecties tussen waaronder zeventig (!) soorten knoflook ([www.knoflooksite.nl](http://www.knoflooksite.nl)) en exotische planten en paddenstoelen ([www.hofvantwello.nl](http://www.hofvantwello.nl)).
- Netwerk Eeuwig Moes laat weten op zoek te zijn naar restaurants en verkooppunten die streekgewassen op de menukaart willen zetten, of in het winklassortiment willen opnemen.
- De Tuinen van Weldadigheid in Veenhuizen: [www.detuinenvanweldadigheid.nl](http://www.detuinenvanweldadigheid.nl). Bijzonder aangelegde tuinen met zoveel mogelijk eetbare variatie. Op zondag open voor publiek, kookworkshops en rondleidingen (met of zonder oogst) voor groepen.
- Stichting Zaadgoed: [www.zaadgoed.nl](http://www.zaadgoed.nl) Met handige websites voor biologische amateurtuinders. Word donateur!
- De Bolster, specialist in biologische zaden: [www.bolster.eu](http://www.bolster.eu)
- Zaaipret: voor een feestje op je bord. Biologische zaden die je in en rond huis kunt zaaien. Online te bestellen in vier verschillende themazakjes. Meer informatie op [www.zaaipret.nl](http://www.zaaipret.nl)