

Christ en Jacqueline Monden over hun verse kruidenteelt:

'Onze uitdaging: een uniek product'



Christ en Jacqueline Monden (midden) telen 7 ha rode paprika's en 20 soorten kruiden op 1,5 ha glas. Johan van der Sanden (rechts) is verantwoordelijk voor de kruidenteelt. Cock van Bommel (links) begeleidt De Kruidenaer om zich nog meer als de kruidenspecialist op de kaart te zetten.

De Kruidenaer in Etten-Leur is specialist in de teelt en het verpakken van verse kruiden. Na de start zeven jaar geleden is de vraag naar kruiden snel gestegen en is het bedrijf uitgebreid. Om jaarrond een kwaliteitsproduct te kunnen leveren, willen ze de kruiden liefst zo lang mogelijk zelf telen. Gewasgezondheid is dan belangrijk.

TEKST EN BEELD: HARRY STIJGER

Christ en Jacqueline Monden telen behalve 7 ha rode paprika's op steenwol ook 1,5 ha kruiden onder glas. In de vollegrond is nog eens 20 ha productiecapaciteit voor kruiden beschikbaar.

Het bedrijf verpakt jaarrond een breed assortiment kruiden. Het telen ervan kan niet jaarrond plaatsvinden, zeker buiten niet. "Net als bij de groenteteelt moet ook bij de kruidenteelt de kas een keer helemaal leeg en schoon. We hebben wel de intentie om alle kruiden zelf en zo lang mogelijk te telen, maar willen tevens kwaliteit leveren", zegt Christ Monden. In de wintermaanden wordt bijvoorbeeld basilicum in de kas belicht voor een langere productie. Afhankelijk van de eigen kruidenteelt kopen ze tussen oktober en april aanvullend product bij. Deze producten moeten wel aan dezelfde eisen voldoen als de producten van Nederlandse herkomst.

Potten in rekken

Zeven jaar geleden is Monden met de kruidenteelt gestart in een kas van 6.000 m².

"We zochten naar binding met een product tot in de verpakking. We wilden ook een uitdaging aangaan met het telen van een niet gangbaar product, dat niet zomaar te kopiëren is. Door het zelf te verpakken, geven we het product toegevoegde waarde", vertellen Christ en Jacqueline Monden.

Basilicum (koningskruid), snijselderij en krulpeterselie zijn voor de omzet de belangrijkste kruiden. Vanuit de markt is er ook veel vraag naar munt, bieslook en koriander. Het bedrijf teelt nog ongeveer 20 andere soorten, voornamelijk buiten. De kruiden onder glas worden in plastic potten geteeld. In de kas staan in een 6,40 m kap vier rekken met potten met een buisrailsysteem ertussen. Het water geven vindt plaats met druppelslangen.

Maximaal biologisch telen

Het bedrijf wil zoveel mogelijk kruiden buiten telen. Basilicum kan vanwege de tropische herkomst van de plant niet buiten. Ook munt en dragon staan grotendeels onder glas.

"Basilicum is gevoelig voor schimmelsekten als Botrytis en Fusarium. We telen het daarom in een zeer luchtige potgrond en zorgen voor een droog klimaat", meldt Christ Monden.

Door in overleg met de zaadselectiebedrijven de juiste rassen te kiezen, probeert het kruidenbedrijf een gezond en vitaal gewas te houden. Bij het onder controle houden van de ziekten en plagen ligt de nadruk op maximaal biologisch telen en zo weinig mogelijk spuiten. Iedere bespuiting geeft toch groeiremming. Voor het scouten van de plaaginsecten zijn vangplaten opgehangen. Monden: "Vorige winter was trips een probleem, maar ook luis geeft wel problemen."

Weinig middelen beschikbaar

Johan van der Sanden is verantwoordelijk voor de kruidenteelt op het bedrijf. "De biologische bestrijding gaat goed met het licht mee, vanaf maart tot halfseptember. Maar als de dagen korter worden, gaat het bergafwaarts. Het gewas groeit dan niet meer, maar de insectenpopulatie neemt

telen dat meer binding geeft'

nog wel toe." Met de leverancier van de biologie is intensief contact om maximaal rendement van de biologische gewasbescherming te hebben.

Er is behoefte aan correctiemiddelen voor de biologische bestrijding. Tracer tegen trips heeft een toelating in de groenteteelt en in de biologische teelt en zou een goed middel in de kruidenteelt zijn. "En Spruzit, een biologisch middel voor de ecoteelt, is in de kruidenteelt niet te gebruiken. Dat komt omdat de MRL-waarde, het wettelijk toegestane maximale residugehalte, na zes weken opliep in plaats van afnam", weet Van der Sanden. Het kruidenbedrijf wil altijd voldoen aan de strenge residucontroles. Ieder kruid is anders en een teelt op zich. De teeltmanager heeft de kennis om de juiste teelttechnieken toe te passen. Vruchtwisseling is onder glas niet nodig. Door de pottenteelt is er binnen geen last van onkruid.

Oogst en verpakking

Het oogsten in de kas, de controle, het afwegen en verpakken van de kruiden in de verpakkingruimte gebeurt handmatig en is dus erg arbeidsintensief. In de kas werken 4 tot 10 (in het seizoen) medewerkers aan de kruidenteelt. Bij het verpakken zijn 20 tot 30 medewerkers actief. Basilicum is een heel kwetsbaar product. Dat kruid wordt door vaste mensen binnen 2 uur na het oogsten ingepakt, zodat het vers bij de klant komt.



Bij het verpakken zijn 20 tot 30 medewerkers actief. Het bedrijf verpakt de kruiden van enkele grammen op een schaalte tot 10 kg per colli.

Het bedrijf kan de vers gesneden en consumptie klaar gemaakte kruiden verpakken van enkele grammen per schaalte tot 10 kg per colli. Christ Monden: "Ieder schaalte moet in orde zijn en voldoende gewicht hebben. Het merendeel gaat in schaaltes, de kleinverpakking voor de consument, met topseal of hersluitbare deksel en met etiket erop. Afhankelijk van de klant kan het etiket ook een private label zijn. De verpakking is speciaal ontwikkeld om de kruiden een langere houdbaarheid mee te geven."

Vraaggestuurde afzet

Cock van Bommel van Elsman Marketing begeleidt De Kruidenaer om zich nog meer als de kruidenspecialist op de kaart te zetten. "Kruiden zijn voor hen een

uitdaging. Door de kruiden zelf te telen, te verpakken en in de markt te zetten, hebben ze het hele traject zelf in de hand. Als een klant een kruid wil hebben, doen ze er alles voor om het te leveren."

Alle kruiden worden op vraag van klanten geteeld. Alles is al verkocht voordat ze het kruid gaan telen. Jacqueline Monden: "We telen niets voor de vrije markt. Onze vaste afnemers zijn de retailers, horeca- en foodservicebedrijven in Nederland. Er zijn ook klanten die alleen in het seizoen product afnemen."

De bestellingen die 's morgens binnenkomen, staan 's middags klaar voor uitlevering. De kruidenteelt onder glas is de afgelopen jaren van 6000 m² naar 1,5 ha gegroeid. Monden: "Bij de kruidenteelt komt er meer kijken dan we in 2003 dachten. De teelt en de afzet zijn iedere dag weer anders. Maar alles moet iedere dag wel kloppen."



Teelt van de kruiden vindt plaats in potten. In een 6,40 m kap staan vier rekken met een buisrailsysteem ertussen. Het water geven vindt plaats met druppelsslangen.

De Kruidenaer teelt op vraag uit de markt allerlei soorten kruiden. Na het oogsten worden ze vers verpakt in een speciaal ontwikkelde consumentenverpakking voor een langere houdbaarheid. Hiermee wil de kruidenspecialist een uniek product leveren dat niet makkelijk uitwisselbaar is. Kruiden zijn voor hen een uitdaging op het gebied van teelt, gewasbescherming en het in de markt zetten. Door de kruiden zelf te telen, hebben ze alles zelf in de hand.

SAMENVATTING