

‘Smaak moet tussen lamsoor en zeekraal in zitten’

Proef met zilte aardappel

De teelt van zilte aardappelrassen is een kolfje naar de hand van akkerbouwer Jean Pierre van Wesemael. „Het is een aanvulling op de zilte groente die ik al teel. Zo kan ik bijna jaarrond zilte producten leveren.” Samen met aardappelveredelaar Lamb Weston Meijer uit Rilland zette hij een proef op.



Op het akkerbouwbedrijf in Nieuw-Namen in Zeeuws-Vlaanderen is het deze dag vrij rustig. Jean Pierre loopt zijn perceeltjes met zilte groente af. De grond is nat; het heeft de dag ervoor nog 20 millimeter geregend. „Niet echt fijn”, zegt hij. „Het zout spoelt nu sneller uit en dus moet ik het er zelf weer bij brengen. Kijk, hier komen de eerste kopjes van de zeekraal eruit”, wijst hij. „En zie je, dit onkruid hier is aan het vergelen. Door het zout gaat het onkruid vanzelf dood. Ik hoef dus niet aan onkruidbestrijding te doen.”

Zelf de markt bedienen

Van Wesemael besloot vijf jaar geleden om naast het reguliere akkerbouwbedrijf ook zilte groenten te gaan telen. „In het laatste jaar van mijn studie aan de HAS in Den Bosch kreeg ik de kans om deel te nemen aan een topklas. Hierbij was het de bedoeling om in veertig weken tijd een neventak of een nieuw bedrijf op te starten, wat agrarisch gerelateerd was en vernieuwend. Het telen van standaardgewassen is mooi, maar je bent altijd overgeleverd aan je afnemers. Ik zocht dus naar een teelt waarbij je zelf rechtstreeks de markt kunt bedienen.” Omdat het ouderlijk bedrijf dicht bij de schorren ligt, kwam hij al snel op het idee om zilte groente te gaan telen. Thuis gekomen pakte hij het op. De jonge akkerbouwer begon op een klein hoekje van het akkerbouwbedrijf met zeekraal, lamsoor en zeekool. „Het was veel geëxperimenteer, veel eigen onderzoek in het begin. Maar nu loopt het best goed. We hebben een bron die ongeveer 10 meter diep is. Hieruit pompen we water op, indien nodig. Met een regelkast kunnen we zelf bepalen wanneer en hoeveel zout water we toevoegen.” Dit jaar heeft de akkerbouwer op twee hectare drie verschillende gewassen staan: zeekraal, lamsoor en zeekool. Hij verkoopt deze onder de naam 'Saeftinghe Zilt'.

Proef zilte aardappelen

Voortbordurend op de zilte groente is de volgende stap nu de – experimentele – teelt van zilte aardappels. Samen met veredelaar

Lamb Weston Meijer is er een proef opgezet. Op een stuk grond van drieduizend vierkante meter zijn op 7 mei veertig verschillende rassen gepoot, waaronder Melody en Musica. Van die rassen is bekend dat ze zouttolerant zijn. Maar er werden ook rassen gepoot die nog onder nummer staan. Even verderop ligt een tweede proefperceel, van diezelfde grootte en precies gelijk van opzet. Hier zijn dezelfde rassen gepoot voor de reguliere, zoutloze teelt. „Om straks goed de verschillen te kunnen zien”, verklaart van Wesemael. Jean Pierre zorgde ervoor dat de ruggen al gevormd waren. Vervolgens heeft Lamb Weston Meijer met een oude bakjesplanter de aardappels gepoot. In het zoute proefveld zijn verder op diverse plaatsen meters in de grond aangebracht die het zoutgehalte meten. Zo kan het zoutgehalte rond de aardappel voortdurend worden gemeten. „Aan de hand van die metingen kunnen we bijsturen. Na het aanfreezen van de bedden wordt er T-tape bijgelegd. Hierdoor kunnen we er extra zeewater bij brengen.”

Door beide proefvelden loopt een spuitpad. Aan een kant van het spuitpad zijn zowel in het zoute als in het reguliere proefperceel phytophthora-resistente rassen en biologische rassen geplant. Die kant wordt dus niet bespoten. De gewasbescherming zal aan de zijde waar de 'gewone' aardappelrassen staan, verder niet afwijken van de overige aardappels die Van Wesemael teelt. Bij veel regen zal er met de kunstmeststrooier extra zout over het zoute perceel gestrooid worden om het zoutgehalte op peil te houden.

Tien gram zout per liter

Een normale aardappel bevat nul gram zout. Van Wesemael wil nu een zout smakende aardappel telen en zal er dus het nodige zoute water naar toe moeten brengen. „We willen naar tien gram zout per liter water, en dan zien welk ras zich staande houdt.” Dit is echter een schatting, het kan meer of minder worden, afhankelijk van de stand van het gewas. „Van de diverse onkruiden weten we al dat ze dat niet kunnen hebben. Ze worden geel en gaan van lieverlee dood. Er zullen hier ongetwijfeld ook rassen tussen staan die deze

hoeveelheid zout niet trekken.”

Wat het uiteindelijke zoutpercentage in de aardappel zal worden, is nu dus nog niet te zeggen. „Maar ik hoop er wel een goede aardappel met een lekkere zilte smaak uit te halen.” Jean Pierre streeft naar een aardappel die qua smaak ergens tussen lamsoor en zeekraal zit.

Het doel van de proef is voor Van Wesemael dan ook anders dan voor Meijer. De veredelaar wil een aardappel creëren met een zo hoog mogelijke zouttolerantie, zodat men in de toekomst indien nodig ook met zeewater kan beregenen. De akkerbouwer wil een zilte aardappel die van de zoute grond komt, gebaseerd op smaak en inhoud. „Inderdaad”, bevestigt de teler, „we hebben verschillende belangen. Maar het bijt elkaar vooralsnog niet.”

‘Een aardappel per doosje’

Als de aardappels gerooid zijn, wil Van Wesemael samen met een topkok een smaakproef doen. „We gaan dan kijken welke rassen er geschikt zijn, qua smaak maar ook qua vorm. Het zou ook zomaar kunnen dat er, naast een mooie zoute aardappel, ook nog een lekker zoet aardappeltje uitkomt.” Het streven is uiteraard om er een mooie en lekkere zilte aardappel aan over te houden. „Daar kunnen we dan volgend jaar mee verder, zodat 'Saeftinghe Zilt' door kan groeien. Het doel is niet om massaal te gaan telen, maar nog steeds op de markt in te spelen en om er een merk van te maken. Zilte aardappelen moeten iets worden waar de mensen voor willen komen en voor willen betalen. Eigenlijk zou het zo moeten zijn dat er straks één aardappel per stuk in een mooi doosje komt te liggen, met een mooie strik erom heen. Eentje die de mensen graag willen hebben.”

Overigens hoopt de akkerbouwer dat het concept van 'zilte aardappelen' snel beschermd gaat worden, gerelateerd aan de teeltwijze zoals hij die voor ogen heeft. „Anders kan straks elke willekeurige aardappelteler een flinke hoeveelheid zout op zijn perceel strooien er vervolgens zijn product zilt gaan noemen.” ■



Bedrijfsgegevens

Jean Pierre van Wesemael runt samen met zijn ouders Erik en Martine een akkerbouwbedrijf van 40 hectare op de lichte zeeklei in Nieuw-Namen, nabij Emmadorp in Zeeuws-Vlaanderen. Op het bedrijf worden consumptieaardappelen, suikerbieten, bruine bonen, winterarwe en koolzaad geteeld. Daarnaast heeft Erik een loonbedrijf. Martine runt 'Op de Mariahoeve', een bedrijf dat allerlei uitstapjes en excursies verzorgt. Onder de naam 'Saeftinghe Zilt' teelt Jean Pierre zilte zeegroente zoals zeekraal, lamsoor en zeekool.

Copyright foto