

Paprikateler start met koken in de kas

‘Beleving van het product is even belangrijk als de teelt’



De combinatie van teelt- en consumentenactiviteiten vraagt om flexibel ondernemerschap. Zo wisselde teler Chris den Ouden de minder virusgevoelige courgettes van plaats met de paprika's.

Noem het Stadslandbouw, Polderbeleving of een Actief erf. Overheids- en branchepartijen hebben er hun mond van vol: de consument betrekken bij agrarische activiteit. In Poortugaal, Zuid-Holland, zit een groenteteler die woorden ook daadwerkelijk omzet in daden. “Ik vind het gewoon leuk om meer met mijn product te doen dan telen alleen.” Dit voorjaar start Paprikabedrijf Den Ouden met koken in de kas.

Trots laat Chris den Ouden zijn ‘paradijsje midden in de kas’ zien: een grote, houten vlonder omringd door kleurrijke bloemen en planten. In het midden prijkt een lange tafel en grill/barbecue die niet zou misstaan in een gemiddelde Star Wars-film. Nog even en dan hoopt de ondernemer hier kookworkshops en voedingsgerelateerde lezingen te geven. “Nee,

niet zelf, maar in samenwerking met een plaatselijke cateraar en voedingsdeskundige.”

Bourgondisch koken

Een complete buitenkeuken heeft hij via een failliete horecaboedel op de kop kunnen tikken. Die nog in elkaar zetten, de website aanpassen en dan van start. De teler heeft er zin in. “Vorig jaar met Kom in de Kas kookte hier ook iemand en bereidden medewerkers van paprikabelangenvereniging P8 lekkere hapjes. Dat sloeg erg aan: een leuke manier om alle mogelijkheden van je groenten te laten zien. Dat enthousiasme hopen we om te kunnen zetten in een voor ons gunstig businessmodel.”

De cateraar denkt onder meer aan walking diners waarbij gasten ‘lopend’ gerechtjes krijgen geserveerd. De kas is bovendien een prima plek voor kookworkshops. “Maar dan

wel Bourgondisch, hè. Daar houd ik van. Complete mediterrane maaltijden met paprika's, courgettes en tomaten. Alles uit de tuin. Ik neem de bezoekers mee het gewas in, laat zien hoe alles groeit en samen snijden we dan vers de benodigde vruchten.”

Korte ketens

Hoewel het contact met consumenten recht uit het hart komt, zijn de extra activiteiten wel uit nood geboren. Het bedrijf van Den Ouden is jaren geleden opgekocht door een projectontwikkelaar en komt in het bestemmingsplan van 2025 (vooralsnog) niet voor. “Al het glas in deze polder moet op termijn weg. Daardoor doen we geen grote investeringen meer in de opstanden. Belichting of een schermdoek zitten er daarom niet in. Uitbreiden kan ook niet; ons bouwblok is vol. Jammer, maar niet onoverkomelijk. We leven in

het nu en dat vraagt om een flexibele instelling als ondernemer. Na een paar mindere paprikajaren ga je toch op zoek naar neveninkomsten. Wat kan je, wat wil je?"

De teler volgde de masterclass Korte ketens van Wageningen UR en toog met een groep cursisten, van veehouders tot tuinders, naar Milaan. Daar zag hij volop lokaal geproduceerde producten in stadswinkels en op stadsmarkten. Die werkwijze inspireerde de teler om thuis ook naar kansen dichtbij te kijken.

Alle ingrediënten

Den Ouden zorgt dat er altijd wat te beleven is voor de bewoners van Poortugaal. "Ik doe aan thuisverkoop en maandelijks staan we op de poldermarkt in het oude centrum. Mensen kunnen verse paprika's en courgettes kopen, maar we bieden tevens kant-en-klare 'goulash-tassen' aan met daarin alle benodigde ingrediënten."

Die lokale afzet is nu echt zijn passie. "Fantastisch om zelf contact te leggen en product weg te zetten. Aan een verwerker even verderop lever ik dagverse groenten voor salades. Kijk daar, een paar doosjes gele en groene bolcourgettes. Prachtig om te zien en vanochtend speciaal geoogst voor het Van Nature 'Vers van de Teler-paviljoen' in de Rotterdamse Markthal."



Vorig jaar met Kom in de Kas werd er gekookt en maakte paprikaclub P8 gezonde hapjes.

Tuinbouw is boeiend

Dat is absoluut waar, vindt Chris den Ouden. "Logisch dat Kom in de Kas dit thema heeft gekozen, want volgens mij ervaren burgers een bezoek aan de kas als een heuse belevenis."

Hij heeft het afgelopen jaren zelf mogen ervaren. "Bezoekers die binnendrommen, soms 1.500 man in een weekend, en dan stilvallen, zo overweldigend vinden zij wat

Meer tolereren

Natuurlijk is het tweerichtingsverkeer. "Het levert aandacht en vergoedingen op, maar vraagt ook veel tijd, werk en aanpassingen. Ik heb minder tijd voor de teelt. Gelukkig heb ik een goed team dat alles opvangt. Ik zal niet zeggen dat de productie eronder lijdt, maar feit is wel dat de kas is ingericht voor het gewas én voor de bezoekers. Zo heb ik de 7.000 m² courgettes naar voren geplaatst. Dit gewas is minder virusgevoelig en grenst nu aan de bezoekersruimte. Gewoon open, zonder scherm. Feit is dat je meer moet tolereren. Weet je, die mensen lopen niet dagelijks door bijvoorbeeld een tomatenkas, dus veel besmetting zullen ze niet meememen."

De teler overziet zijn gezonde gewas en benadrukt dat hij nog nooit excessen heeft meegemaakt. Zeker de laatste jaren zet hij fors in op biologische gewasbescherming en dat zorgt voor een goede balans. "Dat vind ik mooi. Biologie is trouwens een onderwerp dat ik graag deel met bezoekers. Ik vertel ze over onze geïntegreerde manier van telen en hoe de tuinbouw in zijn algemeenheid steeds duurzamer wordt. Daar ben ik trots op."

Biologie belangrijk

Om de cateraar te laten koken en zijn eigen afzetkanalen te verrassen, zorgt de teler voor een breed productaanbod in zijn tuin. De 11.500 m² paprika's worden gedomineerd door het rode ras Maranello, maar daarnaast zijn er paden met specialties als snackpaprika's, zoete puntpaprika en verschillende pepertjes. Ook is er een hoek met tomaten en plantte de teler een bed viooltjes voor de eetbare bloemen.

Dit jaar doet hij verder een proef met zaadloze komkommers, speciaal voor de 'bevriende' snijderij. En een goot met aardbeien staat op het programma. "De kruidentuin verplaatsen we naar buiten. We merkten dat deze planten teveel witte vlieg aantrokken en dat bracht de biologie uit balans. Kortom, een heel gevarieerd assortiment."

Kosten voor de baten

Plannen genoeg. De 'vlonder' biedt een mooi startpunt voor de uitvoering van nieuwe

ze zien. Ik vertel graag waarom het zo boeiend is: de hommels, de biologie, de natuurlijke manier van telen. En natuurlijk wat je allemaal met die groenten kunt doen. Ook al liggen we niet in een kassenrijk gebied, de bezoekers weten ons gelukkig altijd te vinden. Aankondigingen in de kranten en borden aan de weg. Ja, de pr is goed geregeld door de Kom in de Kas commissie."



Chris den Ouden: "Samen groenten uitzoeken en bereiden, dat is pure beleving."

ideeën. Nu nog een mooie entree en parkeerplaatsen. Stapje voor stapje, want veel investeringsruimte is er niet. De kosten komen voor de baten, zoals Den Ouden treffend omschrijft. "Van elke boeking die de cateraar binnenkrijgt, ontvang ik een bedrag per persoon. En voor de producten die ik zelf verkoop, krijg ik meestal een goede prijs."

Groepsbezoekers via Kom in de Kas betalen ook voor een bezoek, sommige activiteiten zijn echter gratis. Zo verzorgt de teler bliksemstages in zijn kas. "Jongeren van onder meer basisschool groep 8 en het vmbo komen dan een dagdeel hier meewerken om te ontdekken of ze dat leuk vinden. Belangrijk, want ze moeten tegenwoordig al zo snel hun toekomst kiezen. Komt hier een groepje uit Rotterdam-Zuid. Grote mond, maar kijken bij binnenkomst hun ogen uit. Hebben nog nooit een courgette gezien, laat staan hangend aan een plant! Ja, dat is best hard werken zo'n ochtend, maar je krijgt er ook veel voor terug. Het is mijn aandeel in maatschappelijk verantwoord ondernemen. En het is wie ik ben als ondernemer."

Samenvatting

Kookworkshops, lezingen over verantwoorde voeding, groepsbezoeken en bliksemstages. Chris den Ouden runt een groentebedrijf plus. Hij teelt paprika's en courgettes en ontplooit diverse consumentgerichte activiteiten. Deels uit eigen interesse en deels uit economische motieven. Het bedrijf heeft de grenzen van de groei bereikt en met de nevenactiviteiten hoopt de teler het inkomen aan te vullen.