

DE MEERWAARDE VAN GOEDE AFRIJPING

VITAAL VOEDSEL VERGT MEER GEDULD

We zijn afhankelijk van wat de bodem ons geeft. Een levende bodem levert levenskrachtige producten en iedere bodem heeft zijn eigen capaciteiten en gebruiksaanwijzingen. Van de zandgrond komen de lekkerste peentjes en kleigrond geeft doorgaans een langere bewaarduur. De opbouw van bodemvruchtbaarheid vraagt echter tijd en geduld. TEKST & FOTO'S LEEN JANMAAT

Van oudsher speelde compost een belangrijke rol in de verzorging van landbouwbodems. De kennis en kunde van het composteren heeft het landbouwbedrijf verlaten. Tegenwoordig verwerken grootschalige compostbedrijven organisch afval tot velerlei soorten compost. In de biologische landbouw wordt groencompost aangemerkt als biologische A-meststof. Gelukkig zijn er nog biologische bedrijven die het composteren als vak beheersen en toepassen. De kwaliteit van compost wordt bepaald door het ingangsmateriaal en het compostingsproces. De hoge temperaturen die compostbedrijven hanteren, hebben te maken met de hygiënisatie: doden van onkruid en ziektekiemen. Iets lagere temperaturen geven meer kans op overleving van zaden, maar komen doorgaans de uiteindelijke

kwaliteit ten goede. Daarnaast vraagt het afrijpen van compost de nodige aandacht. Compostbedrijven hebben meestal onvoldoende geduld en tijd om compost te laten rijpen. De rijpingsfase (zie schema) kan bij voorkeur oplopen tot een half jaar of meer. Er zijn ook tuinbouwbedrijven die compost van minimaal een jaar oud gebruiken.

Geduld is ook noodzakelijk in de teelt van voedingsgewassen. Onderzoek toont aan dat in de allerlaatste fase van afrijping er veel verandert in het gewas; er worden dan geur- en smaakstoffen en antioxidanten zoals flavonoiden aangemaakt. Een wortel die niet goed afrijpt is eenvoudiger machinaal te oogsten omdat het loof nog groen is; ook heeft de geoogste wortel een langere bewaarduur. Maar bij het

niet voltooiën van rijping blijft de kenmerkende peensmaak op de achtergrond. Naast grondslag heeft ook bemesting invloed op de afrijping en de smaak van winterwortel.

Over smaak valt niet te twisten, maar hoe ligt dat bij voedselkwaliteit? Vanuit wetenschappelijk perspectief kijken we voornamelijk naar inhoudstoffen. Brixwaarden, vitaminen en andere metingen geven informatie over deze inhoudstoffen. Maar er bestaan nog meer specifieke stoffen met een gunstig effect op onze gezondheid. Hoe meer positieve stoffen zoals antioxidanten, hoe gezonder het product, is de redenering. Er zijn ook nog andere methoden die bijdragen aan kwaliteitsbeoordeling. ViaLight Research meet vooral de lichtkwaliteit. Hoe meer lichtenergie (biofotonen) het voedsel heeft, hoe breder het frequentiespectrum van ons voedsel. Dit vertaalt zich naar voedzaamheid, ofwel: hoe lichter ons voedsel is, hoe meer energie eruit voortkomt. Ook de kristallisatiemethode geeft inzicht in de vitaliteit van voedsel. De kristallisatiepatronen en -vormen geven uitdrukking aan de aanwezige vormkrachten in het product.

Biodynamische landbouw gaat ervan uit dat voeding het resultaat is van levensprocessen. Voeding is meer dan een verzameling stoffen. Om voedselkwaliteit te bepalen is het meten van alleen stoffen onvoldoende. Immers, haal je een appel uit elkaar dan weet je de samenstelling in stoffen, maar die stoffen kunnen niet meer worden samengevoegd tot een appel. Het gaat er ook over hoeveel energie je eruit haalt en hoe je je voelt na het eten van (lichtrijk) voedsel. En iedere tuinder weet dat licht de bepalende factor is voor groei en rijping van gewassen. Voor het creëren van een evenwichtige groei met ruimte voor afrijping is goed gerijpte compost een oplossing. Als de bodem op orde is, is ook de plant die erin groeit weerbaar. ■

Leen Janmaat is werkzaam bij het Louis Bolk Instituut



Ontwikkelingsfasen van winterpeen onder verschillende bodemomstandigheden.
Bron: Jan Bokhorst (LBI/Gaibodem)

