Onder de naam KAVB-Jong! bundelt de KAVB diverse activiteiten die gericht zijn op jonge ondernemers en werknemers. Het programma bestaat uit verschillende workshops en bedrijfsbezoeken.



Het dak op

Als er niet genoeg ruimte op de grond is, dan gaan we toch de lucht in? Met wolkenkrabbers en flatgebouwen kan een gebrek aan woningruimte worden opgelost. Maar dan is er geen ruimte voor een groentetuintje. Daar heeft UrbanFarmers een oplossing voor: ga het dak op.

Tekst: Lilian Braakman | Fotografie: René Faas





UrbanFarmers is n Den Haag gevestigd. Op het dak van een bestaand pand midden in de stad hebben ze een kas gebouwd. Naast het dak huurt het bedrijf ook de bovenste verdieping. In de kas verbouwen ze aubergine, tomaat, komkommer, verschillende soorten sla en kruiden. Op de eerste verdieping wordt vis gekweekt: Tilapia. Dit is de tweede testlocatie van UrbanFarmers. De eerste is gebouwd in Basel (Zwitserland). Een derde locatie wordt momenteel gebouwd in Zurich (Zwitserland).

PLOFKIP

De schoencovers gaan om, het haarnetje op en de witte jassen aan. Zo kan de rondleiding voor deelnemers van KAVB-Jong! beginnen. Bij UrbanFarmers wordt de goedkoopste vis gekweekt. Maar zo goedkoop als hij normaal is, is de vis hiervandaan niet. Volgens Yma Quentin, die hier werkt en de rondleiding geeft, kan Tilapia vergeleken worden met de plofkip. “De vissen worden in Vietnam onder bizarre omstandigheden gekweekt. Ze eten elkaar op, hebben veel stress, zijn ziek en krijgen daarom preventief antibiotica en hormonen. Om die redenen heeft deze vis een slecht imago. Wij willen de vis op een schone, gezonde manier kweker zonder hormonen en antibiotica.”

In de viskwekerij zit per bak de optimale hoeveelheid vissen. “Ze moeten voldoende ruimte hebben, maar niet te veel. Dan worden ze territoriaal en gaat het stressniveau omhoog. Voer is ook belangrijk. Wij geven voor meer dan de helft plantaardig voedsel.” De vissen zitten er zo’n zeven maanden. Het groeiproces gaat trager dan andere gekweekte vis, omdat er geen hormonen worden toegevoegd. De vis wordt aangekocht. Daarvan is 95% man omdat deze sterker zijn dan vrouwen en omdat er meer vlees aan zit. Als ze aangekocht worden wegen de vissen ongeveer 0,3 gram. Na de zeven maanden wegen ze tussen de 600 en 800 gram.

Om de viskwekerij en kas duurzaam te gebruiken, wordt het water van de vissen hergebruikt. Daarvoor wordt de techniek aquaponics gebruikt. Dit is een gesloten watersysteem met een eigen zuiveringsinstallatie. De techniek zorgt ervoor dat afvalstoffen van de vissen voedingsstoffen voor de planten worden.

Hoewel er in de kas geen chemische producten gebruikt worden, hebben de groentes niet het stempel biologisch. Waarom? Omdat er niet geteeld wordt in vaste aarde. Maar dat houdt de kwekers niet tegen om op deze voet verder te gaan. Er staat zelfs een bijenkast in de kas. Een kas op het dak is niet zomaar gebouwd. Dit dak moest eerst verstevigd worden zodat het dak het gewicht aan kon. Daarnaast is de kas gevoeliger voor storm. Tijdens de bouw zijn geen schermen geplaatst. Daarom mogen de lampen ’s nachts niet aan. Maar problemen zijn er om op te lossen. “Het is een leerproces”, geeft productie manager Luis Negrão aan. “Nu is het een flinke investering om schermen op te hangen. Volgende keer doen we het tijdens de bouw. De perfecte farm bestaat niet. Je blijft altijd ontwikkelen. Wij willen stappen blijven zetten.”

UrbanFarmers wil een module te ontwikkelen zodat iedereen een kas op zijn dak kan zetten. “In de toekomst kunnen mensen hun dakoppervlakte invullen en kiezen uit drie verschillende systemen. Dat is het idee. We willen dat alles zoveel mogelijk geautomatiseerd is. Zo kan iedereen in de stad zijn eigen groente vers telen”, aldus Negrão.

PROEVEN

Na afloop van de rondleiding over de kweek- en teeltlocatie, mocht KAVB-Jong diverse producten proeven. Een stukje vis, zelfgemaakte tomatenketjap, tomatenchutney, snoeptomaatjes, een komkommerdrankje, auberginetaart en een gevulde wrap. Het eten was prima. Lekker zelfs. Alleen de tomatenketjap vond ik minder smakelijk dan die van de supermarkt. Na afloop waren bijna alle schalen volledig leeg. Dat zegt genoeg over wat de andere deelnemers ervan vonden.

UrbanFarmers

In plaats van boeren ver weg groenten te laten verbouwen en bevroren vis in te vliegen vanuit het buitenland, is het de filosofie van UrbanFarmers om voedsel daar te verbouwen waar mensen wonen: in steden. Zo willen ze stimuleren dat meer mensen weten wat ze eten en dat voedselproductie onderdeel wordt van het dagelijks leven. Volgens UrbanFarmers is dat logischer, gezonder, verser en duurzamer. Meer informatie is te vinden op de website: www.urbanfarmers.nl.