

BOVENOP DE ZILTE ZAKEN

In gesprek met Arjen de Vos van het
Texelse Zilt Proefbedrijf



Arjen de Vos in de proefvelden.

Sommige oude beschavingen gingen al ten onder aan verzilting en ook in Nederland neemt verzilting weer toe. Maar verzilting biedt ook de mogelijkheid om te kijken welke groenten juist goed gedijen op brakke grond. Op Texel wordt dat onderzocht.

DOOR PAUL KOOPAL, CONVIVIUM WEST-FRIESLAND

Hoosbuien trekken over Holland, boven Texel zie je ze van ver aankomen en is het wachten tot ze hun lading boven het polderland zullen loslaten. Niet de mooiste zomervrijdag voor een open dag van het **Zilt Proefbedrijf**. Het bezoekerscentrum is een prachtig gerenoveerde en gemoderniseerde schuur, waar **Marc van Rijsselberghe** enthousiast over het werk van het Proefbedrijf vertelt. Buiten toont **Guus van Kampen**, verantwoordelijk voor de proeftuin, vol trots de groenten die hij teelt op watercultuur ('Handig bij het schoonmaken: er zit geen zand aan! En in de wortels zitten meer gezonde stoffen') en in de zilte grond. We zien bordjes met rucola, Engels lepelblad, teunisbloem, rolklaver, ijskruid, hertshoornweegbree, luzerne, echte heemst, echt lepelblad, gazania, reukloze kamille, spinazie, aardbei, veldsla, strandbiet, gerst, knoflook, zomertarwe, zeekool, goudsbloem, basilicum, wilde rucola, zeevenkel, zeelavendel en strandbiet. Guus laat zeevenkel, rucola en een sla proeven. Lekker stevig en vol van smaak. Licht ziltig, hoe kan het anders.

Arjen de Vos, bioloog, gepromoveerd op verzilting en onderzoeker van het Zilt Proefbedrijf gaat er eens rustig voor zitten om te vertellen hoe het allemaal zo gekomen is op Texel. We kijken uit over de verzilte polder. Aan onze voeten een bron met zilt water. Een paar jaar geleden moest er water uit de haven gehaald worden om de gronden van het Proefbedrijf te bewateren, maar ook op Texel is de verzilting nu zover gevorderd, dat het slotwater inmiddels zout genoeg is om te gebruiken.

Hoe ben jij als wetenschapper op Texel terechtgekomen?

'Ik werkte als promovendus aan de Vrij Universiteit op het project Zilte Landbouw Texel. Dat was een samenwerkingsverband tussen het kennisinstituut vu en de ondernemer Marc van Rijsselberghe. De handen ineenslaan: we hebben theoretische kennis en kasproeven, maar we willen die kennis gaan toepassen en kijken onder veldomstandigheden of we denken dat het gaat zoals het gaat. En daadwerkelijk producten oogsten en producten maken. Het was bedoeld om verzilting en zilte landbouw heel tastbaar te maken.

In 2010 was ik aan het promoveren en stroomden de nieuwe initiatieven binnen. We hebben toen de eerste proeven gedaan met aardappels op verschillende zoutconcentraties, daarna zeekraal en vervolgens kwamen er steeds meer projecten bij.

Ik heb altijd heel goed kunnen samenwerken met Marc, omdat ik een toegepaste wetenschapper ben en heel wat praktijkervaring heb opgedaan voordat ik hier terecht kwam. We hadden een goede wisselwerking: hij had de visie, de grond, de materialen. En ik de wetenschappelijke kennis die het allemaal aan elkaar kon rijgen.'

Is de constructie nog steeds 'de ondernemer en de vu'?

'Ik werk inmiddels bij het Zilt Proefbedrijf en bij het Nederlands Instituut voor Zeeonderzoek (NIOZ), dat zit hier ook op Texel. Sinds vorige week woon ik op het eiland. Daarvoor maakte ik tweemaal per week de reis van Leiden naar Texel en voordat ik hier woonde, heb ik twee jaar in een caravan gewoond met mijn gezinnetje om bovenop de zilte zaken te zitten. Maar we hebben vertrouwen in de zilte toekomst omdat we weten dat die verzilting alleen maar gaat toenemen in Nederland en de rest van de wereld. We hebben hier een unieke testlocatie en unieke samenwerkingsverbanden. Het is niet alleen maar wetenschap en het is niet alleen maar een ondernemer; het is een ondernemer die wetenschappelijk bezig is en een heel groot netwerk heeft. Mensen kennen ons tegenwoordig dan ook en weten ons te vinden. Juist die samenwerking met aardappelwekkers, met graskwekkers, met de suikerbietenmensen en alle anderen die dit daadwerkelijk toepassen in de droge gebieden van de wereld is uniek.'

**Zout is de vijand
van iedere
landbouwer.
Niet alleen in
Nederland, maar
wereldwijd.
Maar er is niemand
die er iets aan doet**



Hoe komt het dat wereldwijd de verzilting toeslaat?

‘Veel mensen weten het niet, maar ook in Nederland is sprake van verzilting. Een kwart van ons land was een paar honderd jaar geleden nog zee. We hebben er toen dijken omheen gezet, het zoute water weggepompt en toen we de bodem zagen, riepen we: “Dit is land”. Maar dan ben je nog niet van het zoute water af. In het grondwater, heel dicht aan de oppervlakte, zit nog gewoon zout. Brak water. En sinds de inpolderingen begonnen zijn, wordt dat nog harder omhoog getrokken. Want de dijken houden de voeten droog, maar zuigen ook aan het grondwater dat eronder zit.

Daarnaast hebben we last van bodemdaling, dus de polders worden dieper. En de zeespiegel wordt steeds hoger en dat gaat ook nog wel eventjes door.

Een kwart van Nederland is daar gevoelig voor en de Waterschappen zijn dan ook continu aan het doorspoelen om de sloten zoet te houden. Maar dat betekent nog niet dat je je perceel zoet houdt.

Wereldwijd is het vooral een probleem van de droge gebieden: niet alleen woestijnen in Afrika, maar ook gebieden in Hongarije, Rusland, Afrika, Australië en Noord-Amerika. In China gaat het om oppervlaktes zo groot als Frankrijk. Er verdampst meer

water dan er wordt aangevoerd waardoor het zout achterblijft. De gangbare landbouwgewassen die nu gebruikt worden, kunnen daar niet tegen.’

Sinds wanneer wordt het probleem van verzilting onderkend?

‘Wetenschappers nu roepen zeker al zestig jaar dat verzilting een probleem is en dat zilte landbouw een oplossing is. Dat is roepen in de woestijn. Je moet beleid maken. Je moet de land- en tuinbouworganisaties wakker schudden. Je moet de zaadveredelaars wakker schudden. Je moet de irrigatiemensen aan je zijde hebben. Alleen als die de handen ineenslaan, gebeurt er iets. Dat zien wij nu op Texel gebeuren. De laatste zes, zeven jaar hebben wij aan dit bewustzijn keihard gewerkt. Het werkt, dankzij een bezoekerscentrum. Dankzij een wilde tuin. Dankzij een open dag. “Kom maar kijken,” roepen we “en zie wat er kan”.’

Hoe telen jullie?

‘Met een veel hoger zoutgehalte, waarvan iedereen denkt: dat gaat niet goed. Er zijn standaardzouttolerantietabellen, die belachelijk zwaar gedateerd zijn en soms niet eens correct. De oorspronkelijke data zijn een paar keer herberekend. Die gaan van publicatie naar publicatie. Als je nagaat hoe lang die data teruggaan, kom je voor de aardappel in 1951 terecht. Eén proef, één ras, drie zoutconcentraties. Daar kwam dan uit “gevoelig voor zout”. En iedereen hanteert dat nog steeds. Terwijl getest is in een andere klimaatzone dan Nederland. En we weten dat er binnen de aardappelrassen een hele grote variatie in zouttolerantie is. Dus als je toevallig een ras test dat gevoelig is, kun je onmogelijk zeggen dat alle aardappelrassen gevoelig zijn.

Wij werken met heel veel aardappelrassen en die komen van twee veredelaars. Samen zetten die jaarlijks zestig- tot zeventigduizend nieuwe aardappellijnen per jaar op. Dat is leuk uitgangsmateriaal natuurlijk. Als er daar een tussenzit die goed tegen zout kan, is dat mooi.’

Heeft Marc de zilte groenten naar Texel gehaald?

‘Twintig jaar terug signaleerde hij al dat zeekraal en zeeaster een markt konden zijn. Maar hij kon met zeekraal onmogelijk concurreren met de wildsnijders. Toen is Marc overgestapt op zeeaster waarmee hij hofleverancier werd van Albert Heijn. Tot op een nacht een groep smienten landde op zijn perceel, het enige stuk groen op Texel in het voorjaar. Die nacht trokken de smienten de plantjes uit de grond en vraten ze op. De honderd-duizend gulden schade kreeg hij niet vergoed want het plantje stond niet op de rassenlijst. Dat was een leuk experiment, maar Marc ging het niet meer doen.

In 2006 kwam de vu langs. Die had een project binnengesleept, onder voorwaarde dat de markt/de ondernemer mee zou doen. Die zochten en vonden Marc en toen is het zilte balletje weer gaan rollen. Tot 2010 hebben we het project “Zilte landbouw Texel” gedaan. Dat ging vooral over de eerste teelt van zeekeool. Ik heb de kasproeven gedaan, de ecologie van zeekeool. Met die kennis hebben we de teelt opgezet. We zijn toen op een

**Verzilting wordt erkend, zilte landbouw wordt gezien als een kans.
Mensen komen kijken en zien dan de noodzaak en potentie**

Wetenschappers roepen al zestig jaar dat verzilting een probleem is en dat zilte landbouw een oplossing is. Dat is roepen in de woestijn

hectare aan de slag gegaan.

In 2010 kwamen de nieuwe projecten erbij. We kregen een Waddenfondsproject genaamd “zilt perspectief”. We zijn bezig met teelt op water. Met verzilting en natuur. Met de landschapswaarden: wat doet verzilting met natuurontwikkeling? We weten natuurlijk wel dat zeekraal en zeeaster het goed doen onder sterk brakke omstandigheden. Maar daar gaat het niet om. Het gaat om graslanden en plantjes die daar groeien en wat daar de verschuiving van is. Of je met een slim gras-klavermengsel toch nog onder brakke omstandigheden een mooi weidelandschap kunt behouden waar koeien en schapen grazen? We hebben dus ook grasproeven gedaan. Er zitten immense verschillen in zouttolerantie in gras. De vu doet ook onderzoek naar de zouttolerantie van stikstofbinders; de grondbemesters. Er blijken dan plantjes te zijn die dood gaan en plantjes die floreren.’

Wat werkte niet in het verleden? Waarvan zeg je ‘dat doen we niet meer’?

‘Gerst en quinoa zijn op papier heel zouttolerant. Je hebt er de mooiste kasproeven van, maar bij ons op de zoute grond vallen ze altijd om. Gerst wordt door heel veel wetenschappers genoemd als de oplossing voor verzilting. Wij hadden het ras gekozen dat in de literatuur voorkomt als het meest zouttolerant. Nadeel was dat we ‘m alleen bij de genenbank konden vinden en daar hadden ze twintig zaadjes omdat niemand dit ras meer gebruikt. Dat is niet het praktijkuitgangspunt dat wij willen hanteren; je moet dicht bij de agrariër staan. Uiteindelijk hebben we een kruisingsdochter van die zouttolerante gevonden, maar die bleek zoutgevoelig geworden.’

Wat is een succes?

‘Strandbiet doet het wonderbaarlijk goed op zoute grond. Dat plantje blijft maar gaan. Je kunt ‘m meerdere keren snijden, je kunt het zelf eten, de koeien lusten ‘m, je kunt de dikke wortel ervan eten. Een interessant gewas voor heel wat arealen in de wereld. Alleen werkt niemand ermee, het is dan ook een eigen initiatief.

Zilte landbouw wordt alleen een succes als het aansluit bij de gangbare landbouw. Het zijn de agrariërs die het moeten gaan oppakken. Als het teveel afwijkt van hun belevingswereld gaan ze het nooit doen. Zes jaar geleden waren we een revolutie, nu zijn we een innovatie. Dat is misschien wel onze grootste prestatie. Verzilting wordt erkend, zilte landbouw wordt gezien als een kans. Mensen komen kijken en zien dan de noodzaak en potentie.’

Is zilte landbouw de oplossing voor verzilting?

‘Mensen erkennen de problemen. Verzilting is er, gaat doorzetten en is op veel plaatsen onontkoombaar. Het wordt zolang mogelijk ontkend, want je grond is minder waard als die verzilt is. Zilte landbouw is nieuw, de opbrengsten zijn misschien wat minder, de afzet is niet gegarandeerd, ziektes en plagen, iedereen kijkt de kat uit de boom. Jaar in, jaar uit moet je aantonen

—
V.l.n.r. Arjen de Vos, Marc van Rijsselberghe en Guus van Kampen.

dat het goed gaat voordat je de agrariërs overtuigt. En die beginnen nu een beetje mee te bewegen. Die kijken serieus naar wat we aan het doen zijn.’

Zijn ze hier in andere delen van de wereld niet mee bezig?

‘In principe werken er voornamelijk Nederlanders aan. Er zijn kennisinstellingen in Abu Dhabi en in de Verenigde Staten. Er is een universiteit in Pakistan en in Australië. Allemaal erg vanuit de wetenschap; data verkrijgen en proefjes doen.

Wij werken juist samen met mensen die iets van irrigatie weten, met veredelaars, met mensen die de schakels zijn tussen landbouw en wetenschap en landbouw en waterschap. Je moet vele handen in elkaar slaan om het tot een succes te maken. Dat zie ik niet terug bij die andere instellingen. Voor zover ik weet is de combinatie van hoe wij de testlocatie hebben ontwikkeld samen met de irrigatietechnieken en de samenwerkingsverbanden met enerzijds kennisinstellingen en anderzijds agrariërs en veredelaars uniek.’

Voor meer informatie zie de rubriek De Verdieping op www.slowfood.nl.



ONDERNEMER MET GROOT NETWERK

Marc van Rijsselberghe begon ooit als zeehondenverzorger en vogelwachter op Texel. In Engeland volgde hij een biologisch-dynamische landbouwopleiding en was vervolgens de eerste met een zorgboerderij.

Met drie maatschapsleden heeft hij op Texel nieuwe mogelijkheden ontwikkeld om diversificatie in de landbouw mogelijk te maken. Dat gebeurt in de **Stichting Donatus**. Daarnaast heeft hij de Texelse Milieuvriendelijke Natuurproducten opgericht. Dit bedrijf heeft 160 regionale producten ontwikkeld in de waddenregio.

Tegenwoordig is Marc op de ranglijst van bekende Texelaars voorgestreefd door zijn zoon Dorian, Olympisch surfkampioen.