

Over de toekomstbestendigheid van boeren (met name in de veehouderij), is momenteel veel te doen. Maar er zijn ook boeren die zich richten op andere marktsegmenten. Nick Sinke, die op zijn boerderij Biosfeer in het Zeeuwse Groede onder andere medicinale en culinaire kruiden, cress, microgroenten en tarwegras teelt, is er een voorbeeld van.

tekst en foto's: **Phylis den Brok**, convivium Brabant

Nick Sinke is zeven jaar geleden begonnen met Biosfeer. Daarvoor werkte hij in de horeca, maar (medicinale) planten waren altijd al zijn hobby. Hij vertelt: 'Op een gegeven moment kwam ik in mijn leven op een punt waarop ik niet meer verder wilde met mijn toenmalige loopbaan. Toen deed zich de mogelijkheid voor om deze kruidenboerderij over te nemen. De boerderij was voorheen van Ronald van der Winkel, een van de grootste experts in het maken van plantenextracten in Nederland.'

Je teelt en verwerkt onder andere medicinale kruiden. Heb je een missie hiermee?

'Door het gebruik en de gunstige effecten van kruiden breed op de kaart te zetten, met daarbij goede informatie, hoop ik dat we op termijn bereiken dat van alles wat niet door een arts wordt voorgeschreven, 40 procent door planten wordt ingevuld. Daarnaast hoop ik natuurlijk ook dat dat invloed heeft op het overbodig of excessief gebruik van medicijnen.'

Kruiden, cress en tarwegras

Boerderij Biosfeer richt zich op geheel eigen niche



In de kas van kruidenboerderij Biosfeer.

Denk je dat dat realistisch is?

'Jazeker. In bijvoorbeeld China en Suriname wordt de kracht van kruiden en planten al veel meer erkend door de medische wetenschap. Kruiden worden daar gezien als een eigen gebied met toegevoegde meerwaarde voor de gezondheid. In het Westen is het helaas zover nog niet. Ik ben absoluut niet tegen medicijnen, zij brengen veel goeds. Maar het gaat juist om preventie, het grijze gebied waarin nu nog veel gemedicaliseerd wordt, terwijl dit ook op natuurlijke

wijze aangepakt zou kunnen worden.

Kruiden zouden daar meer onderdeel van mogen zijn, zodat zo lang mogelijk op een natuurlijke manier geprobeerd wordt om mensen gezond te houden.'

Krijgen we tegenwoordig dan minder kruiden binnen dan vroeger?

'Absoluut. Los van het feit dat we vroeger zelf meer wilde planten aten, aten ook de dieren die wij weer zelf eten meer kruiden. We kregen vroeger dus vooral ook krui-



‘De biodiversiteit zorgt ervoor dat weliswaar veel soorten insecten worden aangetrokken, maar ook vogels, zodat bepaalde insecten niet echt een plaag worden’

den binnen via het voer van bijvoorbeeld koeien waarvan we het vlees aten en de melk dronken. Omdat nu in het voedingspakket van de meeste koeien nauwelijks kruiden zitten, missen we al deze in mijn ogen heel belangrijke voedingsstoffen. Ik ben ervan overtuigd dat als we het hele jaar door meer kruiden zouden eten, dit een goede preventieve werking heeft op onze gezondheid zodat we minder last hebben van hedendaagse kwalen als allergieën of darmproblemen.’

Waar komt de naam Biosfeer vandaan?

‘We willen hier eigenlijk een omgeving creëren waar het goed vertoeven is voor al het leven. Het moet onderling in harmonie zijn. Dit betekent ook dat we soms expres producten op het land laten staan voor de dieren. Een voorbeeld daarvan is de medicinale broccoli. Die hebben we op twee plekken geplant. Hierdoor hebben de hazen een plek waarvan ze kunnen eten; van de plek met broccoli die voor de productie is blijven ze dan af. Die laatste >

Duizend producten

Biosfeer is een kruidenboerderij. Naast teelt, in zowel kassen als op het land, wordt ook de verwerking van deze kruiden door Biosfeer gedaan. Daarnaast worden kruiden ingekocht, zowel uit de regio als uit het buitenland. Zo wordt intensief samengewerkt met de vroegere eigenaar van Biosfeer, Ronald van der Winkel, die nu een kruidenboerderij in Tasmanië heeft. Hierdoor kunnen veel producten het hele jaar worden geleverd. In totaal worden in het eigen laboratorium bijna duizend verschillende producten van deze kruiden gemaakt voor verschillende marktsegmenten. Nick Sinke runt het bedrijf samen met zijn vrouw Esther, die herborist is.

plek is namelijk dicht bij het woonhuis en wordt door hen als gevaarlijker ervaren. Wij willen als bedrijf een podium zijn voor planten om hen te beschermen zodat dat ze niet verloren gaan; zowel wat betreft kennis als biodiversiteit.

Daarnaast hebben we duurzame teeltmethoden ontwikkeld die het gebruik van energie en water zo optimaal mogelijk maken. Ook doen we veel aan teeltwisselingen en niet aan gewasbescherming. De biodiversiteit zorgt ervoor dat weliswaar veel soorten insecten worden aangetrokken, maar ook vogels, zodat bepaalde insecten niet echt een plaag worden. Daardoor overheerst er niets en blijft de omgeving in balans.'

Veel mensen zullen zich afvragen: werken kruiden wel?

'Ja, kruiden werken. Planten zijn enorm krachtig. Het interessante aan kruiden is dat er heel veel onderzoek is gedaan aan wat er per plantendeel inzit, en dus weten we ook veel over de manier waarop we dat dan kunnen gebruiken. Verschillende delen en momenten van groei hebben verschillende toepassingen: dat is de basis waarom het draait. De manieren waarop het kruid ingenomen wordt, als thee, tinctuur, of zalf, werken allemaal anders.

Zo zijn ook de leeftijd van de plant, oogsttijd, grondsoort, tijdstip van inname en dergelijke van invloed. Per kruid zijn er tweeënzeventig van zulke parameters, wat betekent dat je goed moet weten wat je doet. Deze complexiteit is ook de reden dat we niet aan particulieren verkopen. Wij vinden het belangrijk dat er een arts of kruidenspecialist betrokken is bij het medicinale gebruik van kruiden, zodat dit goed begeleid wordt. Zelf bezitten wij veel te weinig kennis van het menselijk lichaam om daarin particulieren goed in van dienst te kunnen zijn. Wij leveren alleen aan bedrijven die goed bekendstaan, zodat zij de waarde van kruiden op een verantwoorde manier naar buiten kunnen brengen met voldoende kennis.'

Tot slot Nick: wat zijn je toekomstplannen?

'Zelf hoef ik qua hectares niet groter te worden, liever zoek ik meer samenwerking met andere betrouwbare telers, van wie ik de producten kan verwerken. Daarnaast denk ik dat ik de productie nog effectiever kan maken. We zijn aan het sparen voor een massaspectrometer. Daarmee kunnen we dan zelf het eindproduct chemisch testen. Tot slot zijn we bezig met het project Waterdunen. Dit is een deltawerk in Zeeland waarin natuur, recre-

Tarwegras

In een speciaal daartoe ontwikkelde kas kweekt Biosfeer tarwegras. Tarwegras bestaat uit gekiemde tarwekorrels en staat bekend als een superfood. Het wordt vooral als sap geconsumeerd, waarvan sommigen vinden dat het iets van pas gemaaid gras heeft, en anderen niet erg aan de smaak kunnen wennen.

Zoals met alle superfoods het geval is, zijn er veel mensen die overtuigd zijn van de gunstige werking van tarwegras op hun gezondheid. Maar over die claims bestaat, net als bij andere superfoods, tegelijk aanzienlijke scepsis.

atie en getijdenwerking gecombineerd worden door een innovatieve kustversterking, met veiligheid als randvoorwaarde. In Waterdunen bepaalt het getij de natuur. Biosfeer is een van de bedrijven die in dat zilte gebied innovatieve teelt gaat ontwikkelen. Door de zilte omgeving kunnen andere kruiden geteeld worden die weer mogelijkheden geven tot ontwikkeling van andere producten zoals een zonnebrandlijn of een likeur van zilte planten.'

Meer informatie: www.biosfeer-groede.nl.

Allerlei soorten cress

De kleine blaadjes die je bij de betere restaurants als garnering voor allerlei gerechten aantreft, verdienen nadere bestudering. Het gaat om cress, oftewel kiemplantjes, die in heel veel variëteiten voorhanden is en in allerlei smaken. Zo zijn er soorten cress die het prima in zoete gerechten doen, maar er zijn er ook die naar oesters smaken.

Biosfeer heeft voor deze winter een kleine vijftig soorten miniplantjes (cress en microgroenten) in de verkoop, die doorgaans, samen met eetbare bloemen, naar restaurants in ons land en België gaan. Een paar soorten cress zijn overbekend, al was het maar omdat je ze in de supermarkt aantreft: tuinkers, alfafa, taugé. Maar er is veel meer. Pimpernel-cress bijvoorbeeld, een lichtzuur kruid dat het goed doet in stoofgerechten, Asia-mosterd, met een niet scherpe maar volle mosterdsmaak, en Mibuna-cress dat smaakt naar oerkool en lang aanwezig blijft.



Nick Sinke aan het werk in zijn wijngaard.