



## EIGEN RASSEN VOOR EIGEN MARKT



Brabantse biologische abonnemententelers zoeken samen naar rassen met goede smaak en gunstige teelteigenschappen. Meer smaak geeft belangrijke toegevoegde waarde en daarmee een goede binding met de eigen klantenkring. Teelbaarheid, opbrengst en economisch rendement blijven daarbij belangrijk. Door meerdere jaren gezamenlijk rassen te beoordelen hebben de telers geleerd met een andere bril naar rassenkeuze te kijken.

TEKST & FOTO'S EDWIN NUIJTEN

In het kader van het project Smaakmarkt Brabant (2014 t/m 2017) heeft een groep van zeven tuinderijen jaarlijks drie rassenproeven uitgevoerd. Elke rassenproef is op drie verschillende bedrijven uitgevoerd, dit steeds in twee herhalingen. De tuinderijen waren: De Es, Kraanvogel, Moervliet, Sophia's Tuin, Tuinderij Croy, De Tuin/De Wenteling en 't Wild. Smaakmarkt Brabant is een vervolg op het project Kostelijk Brabant waarbij grote verschillen tussen rassen zijn gevonden bij boerenkool, rode biet en veldsla. Afgelopen drie seizoenen zijn op vergelijkbare wijze rassenproeven uitgevoerd van acht gewassen: aardappel (met phytophthoraresistente rassen), koolrabi, pastinaak, oranje pompoen, herfstprei, spinazie, spruitkool en tuinboon. Spruitkool is in twee seizoenen getest omdat de telers enkele interessante rassen nogmaals wilden beproeven. De gewas- en rassenkeuze is gezamenlijk bepaald door de telers, waarbij een praktisch aspect was om de gewaskeuze zo te doen dat de beoordelingen verspreid konden worden over het seizoen. Vanwege de seizoendrukke is een deel in de win-



6 Voor de deelnemende telers is het belang van smaak bij rassenkeuze enorm toegenomen.

**Ook met enkele klantenkringen** zijn smaakproeven opgezet. Dit op verschillende manieren. Afhankelijk van het gewas zijn de rassen uit de veldproef ter plekke geproefd, dus zo kaal mogelijk, tijdens openingsuren. Daarnaast zijn gewassen en rassen beoordeeld tijdens een 'event' al dan niet met een kok. Of door klanten van een natuurvoedingswinkel aan de hand van een scoreformulier. Op deze manieren kan een teler leren wat de smaakvoorkeur van zijn klantenkring is. Daarnaast worden klanten ook bewuster van smaakverschillen, wat ook tot betere klantenbinding leidt.

**Door deze activiteiten** zijn de telers bewuster geworden van het belang van een afgewogen rassenkeuze. Telers gaan nu actiever op zoek naar rassen die passen bij het bedrijf. Zowel de variatie in smaak binnen een gewas als verschillen tussen de rassen, bleken een eyeopener te zijn. Voor de deelnemende telers is het belang van smaak bij rassenkeuze enorm toegenomen. De veranderingen in rassenassortiment verschilden tussen de telers, afhankelijk van waar men de balans legt in smaak en opbrengst, persoonlijke voorkeur, en wat goed groeit op het eigen bedrijf. De gewassen waarbij de meeste verandering plaatsvonden waren rode biet en boerenkool (beproefd in het eerdere project Kostelijk Brabant), pompoen, spruitkool, spinazie en tuinboon. De veranderingen waren meestal vanwege smaak, en dan krijgen zaadvaste rassen eerder de voorkeur. Maar niet in alle gevallen, zaadvast hoeft niet altijd beter te smaken. Bij spruitkool werd ook verandering naar hybride genoemd vanwege betere groei. Naast bewustwording van rassenkeuze en verbetering van het eigen rassenpakket, werd als winst van het project ook het gezamenlijke leerproces genoemd. Ervaring en kennis uitwisselen helpt de eigen keuzes scherper te krijgen. Daarnaast is het ook fijn te weten dat andere telers met vergelijkbare vragen bezig zijn.

**Meer informatie over de uitkomsten** van de veldproeven is te vinden in het (downloadbare) rapport 'Diverse rassen voor een smaakmarkt in Noord-Brabant' van het Louis Bolk Instituut. Ook voor dit onderzoek geldt dat slechts één seizoen te weinig is voor harde conclusies. Per jaar, afhankelijk van het groeiseizoen kunnen de uitkomsten weer anders uitpakken. Als vervolg op dit project zijn we met een aantal telers in Gelderland een project gestart om, naast smaak en opbrengst, ook naar de voedingskwaliteit te kijken bij rode biet en pompoen. Deze proeven gaan we in 2019 herhalen. ■

ter beoordeeld. In het groeiseizoen hebben de telers de teeltaspecten en de opbrengst bekeken en gemeent. De beoordeling van uiterlijke productkwaliteit en smaak is gezamenlijk gedaan. Per gewas zijn de rassen van de drie veldproeven afzonderlijk beoordeeld. De smaak per ras is blind beoordeeld, maar de uiterlijke productkwaliteit met de rasnamen erbij.

**Een vrij duidelijke voorkeur** voor bepaalde rassen ontstond er bij enkele gewassen met een goede combinatie van opbrengst en smaak. Het ging bij de pastinaak om het ras Mitra, bij pompoen om de rassen Fictor en Uchiki Kuri. Bij andere gewassen waren de verschillen in smaak klein, of liepen de smaakwaarderingen uiteen. Bij aardappels en koolrabi ontstond geen duidelijk voorkeursras. Bij tuinboon hing de voorkeur samen met al dan niet het combineren van een vroeg en laat ras. De afweging tussen smaak en opbrengst ofwel de balans hierbij is soms lastig. Bij spruitkool had een nieuw zaadvast ras (Auslese) naast de F1-hybride (Neptuno F1) een goede teelbaarheid, terwijl een ander zaadvast ras de beste smaakwaardering kreeg (Groninger). Bij spinazie liepen deze verschillen het meest uiteen: F1-hybrides beter in opbrengst en schotresistentie, terwijl zaadvast beter in smaak was.

**Naast rasverschillen** is er gekeken naar het effect van de locaties van de veldproeven op smaak en opbrengst. Verschillen in smaak zijn voornamelijk rasafhankelijk, en verschillen in opbrengst vaker locatie-gerelateerd (bodemkwaliteit en bemesting). Alleen bij één gewas, herfstprei, waren de verschillen in smaak zowel ras- als locatie-afhankelijk. Bij twee bedrijven kreeg het preiras Axima duidelijk de beste smaakwaardering, terwijl bij één bedrijf het ras Haldor de beste waardering kreeg. Qua teelt en opbrengst kregen de rassen Krypton F1 en Axima de beste waardering.

Een duidelijke voorkeur voor bepaalde rassen ontstond er bij gewassen met een goede combinatie van opbrengst en smaak.