

Een bestaand product in een nieuw jasje.  
In deze editie: zwarte peper uit de kas

## Zwarte (kas)peper zoekt nieuwe markt



**‘De Kas als Apotheek’ is een programma van Wageningen University & Research om nieuwe gewassen en verdienmodellen voor de Nederlandse tuinbouw te ontwikkelen. Onderzoeker Filip van Noort vertelt over de stand van zaken bij zwarte peper.**

### Waarom zwarte peper telen in een kas?

“Er zijn problemen met de inkoop van zwarte peper. Op een groot deel zit te veel residu van gewasbeschermingsmiddelen en er is onvoldoende garantie dat er geen sporen van allergiestoffen in zitten. Bij kasteelt kun je een gegarandeerd veilig product leveren.”

### En lukt het?

“Het gaat eigenlijk heel goed. Het is een klimplant die gewend is aan diffuus licht en een lekker warm en vochtig klimaat. Wij telen hem als paprika en aubergine aan een draad. Hij lijkt in de kas weinig last te hebben van ziekten en plagen.”

### Dus binnenkort peper uit de Nederlandse kas?

“Concurrentie met gedroogde peper gaat niet lukken vanwege de kostprijs en de lage prijs op de wereldmarkt. Maar er is wel duidelijk belangstelling voor het verse product, iets wat nu nog niet bestaat. Op de vakbeurs Horecava waren topkoks daar heel enthousiast over. Bovendien geven verschillende rassen verschillende smaken. Maar je hebt het dan over een kleine nichemarkt. We betrokken de praktijk er van begin af aan bij: meerdere afnemers en een teler. De teler en een afnemer toonden veel belangstelling, maar zien uiteindelijk geen business case.”

### Hoe nu verder?

“Qua teelt kan het goed. Maar het dilemma is: ga je tijd en moeite stoppen in een heel nieuwe niche? Je moet actief moeite doen om zo’n nieuwe markt te ontwikkelen. Als zich andere partijen melden die daar brood in zien, zijn er in overleg met teler, afnemer en onderzoek waarschijnlijk wel ontwikkelingsmogelijkheden.”

