



## Weer Wat Wijzer

# Waarom verpieteren kruidenplantjes uit de supermarkt zo snel?

Verlept en verpieterd staat het kruidenplantje op het aanrecht. Je hebt je toch weer laten verleiden om er een te kopen in de supermarkt waar ze fris, groen en vol levenskracht staan te pronken, enkel om thuis in de keuken binnen no-time te verschrompelen tot een bruin hoopje ellende. Waarom is het zo lastig om die plantjes in leven te houden?

'De supermarktkruidenplantjes zijn gekweekt in kassen', vertelt Monique Bijlaard, onderzoeker bij Wageningen Plant Research. Daar heersen optimale condities voor groei van de kruiden: warm en veel licht. Bijlaard: 'Meestal is het zo'n 20 graden in de kas. Daarna gaan de plantjes naar de supermarkt, waar andere omstandigheden zijn, en daarna mee naar huis waar het klimaat weer anders is. Bovendien staan ze in de kassen met z'n allen dicht op elkaar, waardoor het microklimaat rondom het plantje anders is dan wanneer deze in zijn eentje op het aanrecht staat.'

Al die plotselinge overgangen worden de plantjes teveel. Maar zijn ze sowieso niet gemaakt voor de tijdelijkheid? Bijlaard: 'Zo'n plantje is wel bedoeld om wat langer mee te gaan, maar een teler heeft er natuurlijk wel meer aan als je na een tijdje een nieuwe koopt.'

Bijlaard heeft nog wat tips om het leven van je kruidenplantjes te verlengen. 'De plantjes zijn gewend om van onderaf water op te nemen, dus plaats ze op een schoteltje met water en giet geen water op de plant.' Het plasticje om de plant is misschien niet zo charmant,

maar kan je volgens Bijlaard beter wel laten zitten. 'Het geeft bescherming en zorgt dat de plant zijn eigen microklimaat heeft.' Verder: als je de blaadjes knipt, laat dan het onderste bladpaar op het steeltje staan. Zo blijft je plantje even groot. In het blad zitten bovendien bladgroenkorrels, die zonlicht omzetten in energie voor de plant zodat die kan groeien. Aan alleen steeltjes heeft een plant niks. 'Als je sommige blaadjes wat groter laat worden dan geurt de plant meer', vertelt Bijlaard. 'En deze blaadjes zijn ook smaakvoller.' En last but not least: Zet je plantje op een warme plek, ongeveer 20 graden, en zorg voor voldoende licht. Direct zonlicht is niet goed voor de plant, dan verbranden de blaadjes. Als je een plantje buiten wil zetten, kan dat in de zomer, maar dan niet in de volle zon. Het beste kan je dan plantjes kopen die buiten gekweekt zijn, die zijn al 'afgehard.' TL

## 'In de kas is het micro-klimaat anders dan thuis op het aanrecht'

Monique Bijlaard, onderzoeker bij Wageningen Plant Research.

We worden dagelijks overspoeld met soms tegenstrijdige informatie. Hoe zit het nu precies? In deze rubriek geeft een wetenschapper antwoord op jullie prangende vragen. Mail naar [redactie@resource.nl](mailto:redactie@resource.nl)

Illustratie Marly Hendricks

