

# Aardbeirassen in de biologische teelt

Uit verschillende onderzoeken blijkt dat drie kwart van de aardbeimonsters in Nederland resten van gif bevat. Vergeleken met ander fruit in de supermarkt zijn aardbeien zes keer giftiger. Dat komt doordat elke aardbei is bespoten met gemiddeld zeven tot acht schadelijke stoffen, zo blijkt uit diverse publicaties in 2017. Voor elk van die stoffen afzonderlijk wordt het toegestane maximum niet overschreden. Maar volgens deskundigen kijkt de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) onterecht niet naar de combinatie van de stoffen, het z.g. cocktail-effect. Het gaat onder meer om insecticiden en schimmelbestrijdingsmiddelen, zegt Hans Muilerman van de onderzoeksgroep Pesticide Action Network Europe. Het binnenkrijgen van die stoffen kan volgens hem op lange termijn leiden tot allerlei gezondheidsklachten, zoals kanker, obesitas en parkinson, en bij ongeboren kinderen tot hersenschade. De stoffen zitten vooral in aardbeien, maar ook in druiven en nectarines, volgens Muilerman. Hij stelt dat kinderen beter biologisch fruit kunnen eten. Dit gegeven is al een reden om te kiezen voor biologisch geteelde



Elsanta

aardbeien. Hieronder volgen de meest gebruikte rassen in de biologische sector.

## Eenmaal dragend:



- **Elsanta:** 90% van de (gangbare) markt.
- **Sonata:** vroeg. Nieuw Nederlands ras. Geeft mooie, grote en heerlijke aardbeien en heeft een prima opbrengst.
- **Figaro:** iets later dan Elsanta, lagere productie, weinig meeldauwgevoelig.
- **Vima Zanta:** bossige groei, wat krullend blad, stevige, goed smakende vrucht, geschikt voor zware grond, weinig schimmelgevoelig.
- **Darselect:** vroeg, ook geschikt onder tunnels, grove, wat bonkige vrucht.
- **Clerly:** erg vroeg, ook geschikt onder tunnels, licht zoet, goede smaak, mooie vorm. Wat hard.

- **Albion:** sterke compacte groeier, matige smaak.
- **Florin:** komt wat laat op gang, prima productie, gevoelig voor stengelbasisrot.
- **Flamenco:** wat laat in productie, goede opbrengst, kan prima onder tunnels.

Jan Veel

## Bronnen:

Dagblad Trouw 04 november 2017. Hamont, J., *Aardbeien: uitdaging voor de biologische teler*. Biokennisbericht 35 2011. <https://nos.nl/artikel/2201210-aardbei-zes-keer-giftiger-dan-ander-fruit-door-cocktail-effect.html>

CONVENTIONAL STRAWBERRY	ORGANIC STRAWBERRY
	
<p>Ingredients: Captan, Pyraclostrobin, Boscalid, Tetrahydrophthalimide, Myclobutanil, Pyrimethanil, Fludioxonil, Bifenoxin, Malathion, Fenhexamid, Cyprodinil, Carboendazim, Moxaon, Azoxystrobin, Methomyl, Quinoxifen, Fenpropathrin, Acetamiprid, Propiconazole, Bifenazate, Thiamethoxam, Spinosad A, Methoxyfenozide, Triflumizole, Dichlorvos, Hexythiazox, Metaxyl, Propiconazole II, Thiabendazole, Spinosad D, Imidacloprid, Endosulfan sulfate, Propiconazole I, Iproacone, Piperonyl butoxide, Endosulfan II, Chlorpyrifos, Carbaryl, Pyriproxyfen, Encosulfan I, 1-Naphthol, Acephate, Clothianidin, Azinphos methyl, Naled, Cyhalothrin, Dieldrin, Fipent, Tebuconazole, Fenbuconazole, Propargite, Dimethoate, Heptachlor epoxide, Diazinon</p>	<p>Ingredients: Strawberry</p>

Het verschil tussen bespoten en onbespoten aardbeien.

## Doordragers:

- **Evie 2:** als doordrager het meest geplant, goede smaak, vruchten kleuren erg donker bij warm weer.
- **Ostara:** middelgrote vruchten, bloemdunning nodig, zeker in het begin van de teelt.
- **Portola:** redelijke smaak, iets gevoelig voor regen, goede productie.

