

Nederlandse bananen verwerkt in bier en lingerie

Eind november zijn bananen geogst in de kas van Neder Banaan in Ede. WUR doet daar onderzoek naar nieuwe bananenrassen en een duurzamer teelt.

De 1.600 bananen zijn gebruikt als ingrediënt voor bananengebakjes en een speciaalbiertje. Ook de schillen gingen niet verloren. Koks marineerden en bakten die tot *pulled peel*, een veganistische vleesvervanger voor in salades of op een broodje. De kas in Ede is de enige bananenkas in Nederland. De planten staan niet in de grond, maar in potten met kokosvezel waardoor ze niet worden belaagd door bodemschimmels. Wereldwijd vormen deze schimmels, zoals de Panamaziekte, een bedreiging voor de teelt. Gert Kema,

buitengewoon hoogleraar Tropische Fytopathologie en geestelijk vader van Neder Banaan doet daarom al jaren onderzoek naar teeltmethoden en nieuwe bananenrassen.

Van de bananenplanten in Ede kregen ook de stammen een tweede leven. Op plantages worden die na de oogst verbrand, maar de stammen uit Ede zijn verwerkt tot transportpallets en zelfs slijpjes. Startup Musa Intimates maakte bananenlingerie van de vezels.

Info: gert.kema@wur.nl

