

Living Foods: een gezond en duurzaam teeltsysteem

Ten strijde tegen de smakeloze waterbom

Onze voeding is veel minder gezond dan veertig jaar geleden, stelt Timo ter Voort (42) van Living Foods. Voedingsstoffen hebben plaatsgemaakt voor water. Dat komt doordat in de landbouw alles draait om een snelle groei. Ter Voort wil met Living Foods een verantwoorde manier van verbouwen terugbrengen, met producten die goed zijn voor mens en milieu. Door **Allert van der Hoeven**.

Als je een appel van nu en van veertig jaar geleden analyseert, dan zie je dat er in de huidige appels 40 tot 60 procent minder voedingsstoffen, zoals magnesium, calcium en natrium zit", zegt Ter Voort. „Dat heeft alles te maken met de manier waarop er tegenwoordig landbouw bedreven wordt. Alles is gericht op groei. Gevolg: veel kilo's met veel water waar niks in zit. Een appel en een tomaat die nergens naar smaken."

Die snelle groei is het gevolg van de gebruikte meststoffen. Mest bestaat tegenwoordig meestal uit NPK-meststoffen, met stikstof, fosfor en kalium. Die zorgen voor een snelle groei. Er zitten volgens Ter Voort veel te weinig micro-elementen, zoals mineralen en vitamines, in. En juist die zorgen voor de voedingswaarde.

Ter Voort denkt zelfs dat die minder gezonde voeding een toename veroorzaakt van ziekten als kanker. „Als een kind opgroeit met cola en gevulde koeken, dan wordt hij wel groot, maar heeft hij geen enkele weerstand", betoogt hij. „Dat is natu-

lijk een extreem voorbeeld, maar het lijkt wel op wat er gebeurt met onze voeding."

Al zijn Ter Voorts ideeën aanvechtbaar (zo blijkt uit onderzoek dat de rol van voeding bij het ontstaan van kanker vrij bescheiden is, en kunnen de betere meetmethoden de verschillen in voedingswaarde tussen het voedsel van vroeger en nu verklaren), ze hebben hem in elk geval wel gemotiveerd tot het opzetten van Living Foods, een bedrijf waar duurzaamheid en kwaliteit sleutelwoorden vormen. Ter Voort ontwikkelde met partners een tuinbouwconcept met weinig watergebruik, veel voedingswaarde en weinig afval. De kern van dit concept is een Australische uitvinding. In teeltgoten, die nog het meest op een brede kabelgoot met gaten lijken, staan potjes met planten. De wortels van die planten reiken zonder grond rechtstreeks in het dunne filmpje water, dat continu door de goot loopt.

Dat stroompje water bevat alle voedingsstoffen die de plant nodig heeft en wordt continu gerecycled en gezuiverd, zodat virussen geen kans

maken. De kern van de winst zit 'm in de geringe hoeveelheid water die nodig is. „Als je ziet hoe er soms gespreeid wordt in landen waar weinig water beschikbaar is. Terwijl de plant maar 1 procent van het gespreide water opneemt. Bij dit systeem heb je geen waterverlies", legt Ter Voort uit.

Niet toevallig komt het systeem uit Australië, waar zich de droogste woestijnen ter wereld bevinden. De Australische uitvinder maakt graag gebruik van Living Foods om zijn product ook in de rest van de wereld aan de man te brengen. De techniek staat nog in de kinderschoenen, maar Ter Voort heeft er grote verwachtingen van.

Een van zijn toepassingen is snelgroeiend ruwvoer. „Je doet graan in de teeltgoten, water erbij en je ziet het groeien. In een laag of zeven heb je een productie van tien tot vijftien centimeter." En het oogsten is simpel, legt Ter Voort uit. „Je rolt in een keer een hele mat op." Met zo'n zeven van die goten boven elkaar kun je in een teeltunit van 120 vierkante meter dagelijks 1,2 ton oogsten, claimt Ter Voort.

Deze extreem waterzuinige productie van vers ruwvoer heeft veel voordelen voor de droge landen, zoals Australië en het Midden-Oosten. Ter Voort heeft dan ook al veel informatieaanvragen uit het Midden-Oosten gekregen.

Maar ook voor de westerse boer is het systeem voordelig, zegt Ter Voort. „In de zomer wordt het gras gekuld dat de koeien in de winter eten. Maar een koe is niet gebouwd op het eten van kuilgras. Het beïnvloedt de kwaliteit van de melk. Als je die kuil kunt vervangen door vers voer, trek je de voeding naar een hoger plan. Dat komt ons als mens ook ten goede, de melk en het vlees zijn beter." Op deze manier kan snelle groei dus nog heel wat voordelen hebben!

Weinig afval

Het systeem vraagt niet alleen weinig water, maar levert ook minder afval op dan de traditionele tuinbouw. Daar kent men ook teeltgoten, maar die zijn helemaal gevuld met steenwol. Living Foods gebruikt de steenwol alleen in de potjes van de

planten. Het concept moet nu alleen nog aan de man gebracht worden. Dat is slechts een kwestie van tijd, denkt Ter Voort. Hij werkt samen met glastuinder Hartman uit Sexbierum om verschillende toepassingen uit te proberen. Een daarvan is een snackkommer, een kleine komkommer voor tussendoor, gekweekt met de techniek van Living Foods.

En de Ontwikkelings- en investeringsmaatschappij voor Noord-Nederland (NOM) gaat investeren in Living Foods. Winstgevend is het allemaal nog lang niet. „Ik moet vooral de eerste anderhalf jaar door zien te komen. Maar het concept verkoopt zichzelf. Dit wordt groot", zegt Ter Voort overtuigd. „Ik hoef trouwens met mijn bedrijf niet groot te worden. Als de productie op gang komt, wil ik die uitbesteden."

Ter Voort haalt zijn diepste motivatie uit het geloof. „Ik voel een verantwoordelijkheid voor de schepping, het rentmeesterschap. De aarde is ons toevertrouwd en daar moeten we zorgvuldig mee omgaan."



Timo ter Voort bij een proefstelling op het AOC in Leeuwarden van het teeltsysteem van Living Foods. Foto: Frans Andringa